GS-2026 - 009622 ESJIM-PLANE – 20.1

Sibaté, 07 de agosto del 2026

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

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento No. **53-1-30016-26**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01-07-2026**	**Hasta**	**31-07-2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

1. Mediante comunicación oficial No. GS-2026-006691-ESJIM del 19-02-2026, el señor coronel FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor Intendente Jefe Wilton Mendivelso Mendivelso.

2. Mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-006454-ESJIM del 25/05/2026, el señor Intendente Jefe WILTON MENDIVELSO MENDIVELSO, supervisor del contrato de arrendamiento del asunto, solicita que se designe un nuevo supervisor del contrato en mención por salida de periodo vacacional de 15 días a partir del día 2 de junio 2026.

3. Mediante comunicación oficial No. GS-2026-007154-ESJIM del 09/06/2026, el señor coronel FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor Intendente Jefe JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRA GARCIA, por periodo vacacional del titular.

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

Numero de informes de supervisión presentados y publicados en el SECOP II: 2

- Mediante comunicación oficial GS-2026-007338-ESJIM del 13 de junio 2026 se radica el primer informe de supervisión.

- Mediante comunicación oficial GS-2026-008748-ESJIM del 16 de julio 2026 se radica el segundo informe de supervisión.

Información del contrato

Contrato No.	**53-1-30016-26**
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".
Contratista	Nombre: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S NIT: 900.657.312-8 Representante Legal: GERLEY BORDA Cédula de ciudadanía: Nro. 11.188.557 de Engativá Ciudad de notificación: Bogotá Dirección: Calle 76d # 110-24 Teléfonos: 3124307362 E-mail: sebastianbg@yahoo.com
Representante legal	GERLEY BORDA Cédula de Ciudadanía No. 11.188.557 de Engativá
Valor inicial del contrato	CUARENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS CUATRO MIL CUATROCIENTOS PESOS (M/CTE). ($46.904.400,00). IVA. Incluido.
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato	CUARENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS CUATRO MIL CUATROCIENTOS PESOS (M/CTE). ($46.904.400,00). IVA. incluido
Plazo de ejecución inicial	A partir del 30 de abril del 2026, con una duración de doce (12) meses.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	30 de abril del 2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato	30 de abril del 2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prórrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante correo electrónico de fecha 02/07/2026, entrega copia de comprobante de pago No. 00729236 de fecha 01/07/2026 el arrendatario realiza el ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS PESOS ($$3.908.700,00),*** correspondiente al mes de julio, para el período comprendido entre el 01/07/2026 y el 31/07/2026.

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

- Mediante correo electrónico de fecha 24/07/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del listado de 15 funcionarios los cuales manifiesta que laboran para el anexando las respectivas hojas de vida.

- Mediante correo electrónico de fecha 03/08/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de la consignación N° 00730925 Banco Popular por valor de ($ 596.255) M/CTE, por concepto de ***pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA)***, correspondiente al mes de julio del año 2026.

- Mediante correo electrónico de fecha 03/08/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de copia de la consignación N° 559729 por valor de TRES MILLONES CIENTO DIECISEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS **($ 3.116.960)** M/CTE, por concepto de pago del servicio público de gas natural (VANTI), correspondiente al mes de junio del año 2026.

Mediante correo electrónico de fecha 06/08/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la planilla de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales de 15 funcionarios, fecha de pago 03/08/2026

- Mediante correo electrónico de fecha 29/07/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de copia certificado de control trampas de grasa realizado el dia 31/07/2026, con la empresa RESIDUOS NACIONALES.

- Mediante comunicación oficial GS-2026-009125 del 28 de julio de 2026 se le envía comunicación oficial al representante legal del contrato 53-1-30016-26, solicitando el pago de canon arrendamiento, pago servicios públicos, aporte planilla parafiscales.

- Mediante correo electrónico de fecha 03 de agosto de 2026, el representante legal envía copia pago canon arrendamiento, copia pago servicio público energía y gas, copia planilla aportes para fiscales, certificado control trampas de grasa.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Cumplir con el objeto contractual.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3. Responder en los plazos que la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) de los trabajadores que tenga a su cargo.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única, al igual se deberá publicar en la plataforma SECOP II.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
8. Restituir a la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

9. Asumir la responsabilidad de toda infracción ambiental por inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
10. Cumplir con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen.	SI	cumplió con lo exigido en el contrato.
11. Cumplir con los parámetros establecidos en materia ambiental del ANEXO de especificaciones técnicas mínimas.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
12. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
OTRAS OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO 2.1 El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.2 El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.3. El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.4. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.5. El arrendatario se compromete a realizar aseo de manera diaria y mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.6. El arrendatario Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.7. Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del arrendatario.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.8. En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del arrendatario ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.9. Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumas que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el arrendatario.		
2.10. El arrendatario deberá dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.11. El arrendatario se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.12. El arrendatario deberá desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, solamente dentro de los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.13. El arrendatario deberá cancelar el canon de arrendamiento por el valor establecido y conforme a la forma de pago establecida, así mismo deberá realizar el pago de servicios públicos.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.14. El arrendatario deberá restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.15. El arrendatario deberá permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.16. El arrendatario deberá tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.17. El arrendatario deberá realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.18. El arrendatario deberá cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.19. El arrendatario deberá informa cualquier cambio del personal que se requiera, allegando las hojas de vida correspondientes.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.20. El arrendatario deberá exigir al personal que labore el porte del carné de identificación.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.21. El arrendatario en ningún sentido podrá ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.22. El arrendatario deberá contar con todos los elementos y equipos Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.23. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

2.24. El arrendatario se compromete a entregar los primeros cinco (05) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA).	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.25. El arrendatario deberá fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.26. El arrendatario deberá brindar buen trato al personal en la atención.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.27, El arrendatario se compromete a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, así como las puertas, ventanas y cerraduras, etc. Y deberá reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones en las cuales le fue entregado. Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la Escuela. La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el arrendatario desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.28. Indemnidad: Será obligación del arrendatario mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El arrendatario o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.29. El arrendatario debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.30. El arrendatario realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.31. El arrendatario venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.30. El arrendatario no descontará por nómina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.31. El arrendatario fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.32. El arrendatario en ningún caso podrá realizar la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, siendo responsabilidad del cumplimiento por parte del arrendador.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.33. Las personas que el arrendatario contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la ESJIM.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.34. Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección, deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

3. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 3.1. Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3.2 Diseñar ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP. programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3.3. Presentar cuando lo solicite la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3.4. El arrendatario debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3.5. El arrendatario se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4. OTRAS OBLIGACIONES 4.1. El arrendatario se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.2. El arrendatario deberá Utilizar las áreas del local únicamente para dar cumplimiento al objeto contractual y en los términos indicados en el presente contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.3. El arrendatario deberá dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas, de igual manera deberá responder por todo daño que sufran salvo el deterioro normal.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.4. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.5. Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.6. El arrendatario deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.7. El arrendatario deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.8. El arrendatario deberá informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.9. El arrendatario deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada de cualquier daño o inconformidad a terceros.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	El ARRENDATARIO anexa en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos, los cuales deben ser acordes con las condiciones del mercado.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
2	EL ARRENDATARIO deberá especificar los gramajes para los desayunos almuerzos y cenas a ofertar, relacionando los productos suministrados con sus respectivas cantidades.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
3	EL ARRENDATARIO deberá suministrar todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, comidas rápidas variadas (entiéndase por comidas rápidas: hamburguesa, perro caliente, salchipapas, entre otros).	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
4	EL ARRENDATARIO deberá garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión y aprobación. Actividad que se realizará de forma trimestral mediante la presentación del cronograma de menú, dentro de los cinco (5) primeros días calendarios de cada inicio de trimestre.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
5	EL ARRENDATARIO deberá presentar una propuesta de productos para el servicio de platos a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, con el fin de ser verificada por el comité evaluador, así mismo cuando se realice alguna modificación en los precios y menú deberá ser previa coordinación con el supervisor del contrato a alguno de los menú o precios.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
6	EL ARRENDATARIO deberá realizar publicaciones mediante avisos sobre alternativas de menús compuestos por combos gaseosas y empanadas, hamburguesa, papas a la francesa, entre otros.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
7	EL ARRENDATARIO deberá ofrecer un menú alterno al menú del día (comidas rápidas, tamal, lasañas, entre otros) para los usuarios con el fin de generar mayor variedad en los productos ofrecidos; sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final de los menús.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
8	EL ARRENDATARIO deberá implementar un sistema de valeras, para la compra anticipada de desayuno, almuerzo, cena y gestionar una campaña publicitaria de difusión a los usuarios para dar a conocerla, con un descuento al valor normal del desayuno, almuerzo, cena o beneficio para el usuario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
9	EL ARRENDATARIO NO vendera bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
10	EL ARRENDATARIO NO expendera sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
11	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
12	El ARRENDATARIO deberá propender a que los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
13	EL ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafeterías esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
14	EL ARRENDATARIO se compromete a CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM. EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. • Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. • Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
15	EL ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato) y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, jefe de Almacén de Intendencia, jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

16	EL ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo con el inventario entregado por la Escuela **(Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato)** y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el **INVENTARIO FÍSICO** y el estado de éste por parte del arrendatario, jefe de Almacén de Intendencia, jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
17	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela, así mismo no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del Director de la Escuela.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
18	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá implementar la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización preventiva correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
19	EL ARRENDATARIO se compromete a cumplir las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
20	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los alimentos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
21	EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor de estudiantes con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN: • Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. • Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. • Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
22	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

<table>
<tr><td></td><td>Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.

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

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

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

<table><tr><th>CANTIDAD MÍNIMA</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>DISPONIBILIDAD</th></tr><tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>100%</td></tr><tr><td>1</td><td>Ingeniero de alimentos</td><td>Asesoría</td></tr><tr><td>1</td><td>Profesional en SG-SST</td><td>Asesoría</td></tr><tr><td>1</td><td>Chef de cocina</td><td>100%</td></tr><tr><td>6</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>100%</td></tr><tr><td>4</td><td>Personal en línea o quienes sirven los alimentos</td><td>100%</td></tr><tr><td>2</td><td>Cajero</td><td>100%</td></tr><tr><td>3</td><td>Funcionario para lavado</td><td>100%</td></tr><tr><td>2</td><td>Funcionario para aseo de las instalaciones</td><td>100%</td></tr></table>
Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes:

• Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.

En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.

<u>Adicionalmente al personal arriba señalado, se debe contar con una persona encargada de la caja registradora, la cual no deberá manipular alimentos.</u></td><td>SI</td><td>Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas</td></tr>
<tr><td>25</td><td>EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO
Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, acreditara experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de restaurante y comidas rápidas, tal acreditación fue avalada con la presentación por parte del ARRENDATARIO, de los documentos que acreditaron la realización de</td><td>SI</td><td>Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas</td></tr>
</table>

	contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el ARRENDATARIO deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre del contratista. • Nombre, dirección y teléfono del contratante. • Objeto del contrato certificado. • Número de contrato. • Valor del contrato. **NOTA**: La entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación, la cual podría ser realizada por los integrantes del comité técnico evaluador.		
26	Correrá por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
27	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD** • El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al restaurante como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. • El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario. • El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato. **Nota:** El oferente deberá realizar el pago del personal que presta los servicios en Riesgo Laboral 5, teniendo en cuenta que este centro docente es catalogado como riesgo 5 de acuerdo a su misionalidad.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
28	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	• Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
29	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
30	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

<table>
<tr>
<td>31</td>
<td>
Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá:

• Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental.
• En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable.
• El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, en caso de ser requerido por la escuela. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS

El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (QUINCE (15) días después de la firma del acta de inicio), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.
• Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.
• El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.
• En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaria Distrital de Ambiente como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.
• El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

<table>
<tr><th>BLANCO</th><th>NEGRO</th><th>VERDE</th></tr>
<tr><td>Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.</td><td>Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19</td><td>Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.</td></tr>
</table>
</td>
<td>SI</td>
<td>Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas</td>
</tr>
</table>

		como tapabocas, guantes, entre otros.		

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

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

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

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

- El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.
- El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.

32	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
33	El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil (trampa de grasas portátil) para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el parámetro de las aguas residuales	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.		
34	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad mínimo de dos (2) veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la correspondiente fecha. ***La certificación deberá ser entregada al supervisor del contrato de forma mensual.***	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
35	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, ***por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.***	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
36	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica y gas.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
37	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
38	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato,** las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el " ... El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función, documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe ser aportado estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho 8 días con anterioridad.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
39	**NORMAS SOBRE EL PERSONAL:** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.		
40	EL ARRENDATARIO debe contar con, platos a la carta y servicio a la mesa.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
41	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
42	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
43	Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedará bajo su responsabilidad y la ***Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro.*** El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
44	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
45	El ARRENDATARIO ***presentará certificación firmada por el representante*** donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio del restaurante y comidas rápidas. Es necesario que el arrendatario **presente certificación suscrita por el representante legal**, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
46	**OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES** **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El ARRENDATARIO ***presentara certificación firmada por el representante*** concerniente a las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
47	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS** El ARRENDATARIO ***presentara certificación firmada por el representante*** en la cual garantice que durante los doce (12) meses, que los alimentos que serán suministrados al personal de plana mayor, discentes, docentes, auxiliares de policía, visitantes y demás integrantes de la Policía Nacional, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, ***sin que se genere un valor adicional al consumidor.***	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

48	El ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio en el restaurante, serán objeto del ***estudio de seguridad***, reservándose la escuela el derecho frente al arrendatario a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión del contrato anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo **estudio de seguridad** efectuado por la Policía Nacional.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
49	El ARRENDATARIO se compromete al pago oportuno de salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
50	El ARRENDATARIO deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el espacio arrendado objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
51	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
52	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (42) horas semanales de acuerdo a La ley 20101 de 2021, que modificó el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el arrendatario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
53	El ARRENDATARIO presentará en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
54	El ARRENDATARIO se comprometa a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
55	El ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en lugar visible de las instalaciones del restaurante.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
56	El ARRENDATARIO se compromete a vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el ***portafolio de servicios presentado.***	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
57	El ARRENDATARIO en caso de ser necesario y/o requerido deberá generar factura electrónica de venta, discriminando producto y valor de cada alimento comercializado, incluido en el portafolio de servicios presentado, de acuerdo a los parámetros establecidos por la DIAN.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
58	El ARRENDATARIO deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio del restaurante y comidas rápidas, para dar cumplimiento a su obligación contractual ***liberando de hecho a la Policía Nacional de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas.***	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas

59	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores será de 5:00 am a 10:00 am, bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al ***supervisor del contrato (por escrito)*** con anticipación los datos del personal y vehículo para solicitar el respectivo ingreso.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
60	Diligenció el **FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
61	Diligenció el **FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
	El ARRENDATARIO deberá diligenciar el **Formulario SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, el cual debe venir firmado por el representante legal.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
62	**SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL**	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
63	El ARRENDATARIO deberá Diligenciar el **FORMULARIO COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
64	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
	El ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería y restaurantes, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas

	residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafeteria y restaurantes a través de un laboratorio.		
65	1. El oferente se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. 2. El oferente se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual. 3. El oferente deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No 03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.1 "En materia de Aseo a instalaciones policiales", numeral 4.4"En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así: **Numera 4.1 En materia de Aseo a instalaciones policiales.** ✓ Suministrar en lo posible, bolsas en material biodegradable que cumpla con la codificación de colores implementadas a través del SGA de la unidad, tanto para residuos no peligrosos como para residuos peligrosos, para las rutas de recolección internas y el cambio diario de las mismas. ✓ Verificación de la recolección y clasificación de los residuos sólidos generados en la unidad (reciclable, ordinaria, peligrosa y especial) que se disponen transitoriamente en el centro de acopio de residuos sólidos. ✓ Almacenamiento de las sustancias químicas utilizadas para el aseo en el lugar destinado para éste, de acuerdo a los protocolos de compatibilidad y peligrosidad, debidamente identificado y rotulado. **Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales.** ✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

- ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.

- ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.

Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

- ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería y restaurantes, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.

- ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.

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

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

- ✓ El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un

	control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería y restaurantes estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. 4. El oferente asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. 5. El oferente deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". 6. El oferente certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). 7. El oferente garantizara la disposición final de los residuos peligrosos generados durante su actividad productiva y presentara soporte de la disposición al supervisor del contrato.		
66	1. El arrendatario deberá allegar las hojas de vida con el fin de realizar el estudio de seguridad, una vez firmado el contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

- Para el presente período el contratista cumplio con lo requerido.

2.AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido ***noventa y dos dias(92)*** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando ***docientos setenta y tres dias (273)*** días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a **pagar el CANON MENSUAL ANTICIPADO DE TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($3.908.700,00) M/CTE.**, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo con la fecha de la aprobación de la póliza y la carta de inicio al arrendatario. El valor total del contrato asciende a la suma de **CUARENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS CUATRO MIL CUATROCIENTOS PESOS (M/CTE). ($46.904.400,00). IVA. Incluido.**

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

PARÁGRAFO PRIMERO: los servicios públicos domiciliarios de, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del **arrendatario** y deberán ser cancelados por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de energía (KW/H) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento.
El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el **arrendatario** de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada. Los demás servicios como televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato

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

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

4.Ejecución Financiera y Pagos:

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

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato	$ 46.904.400,00	100%
Valor total de las entregas	$ 0	$ 0
Valor total facturado	$ 11.726.100,00	24,99%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0	$ 0
Valor pagado	$ 3.908.700,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 35.178.300,00	75,01%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

No. De acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. Orden de pago
N/A	3.908.700	01/07/2026	3.908.700	00729236	N/A	N/A	N/A

4.1 Entrada de Bienes: No aplica

5.RECOMENDACIONES

- El contrato se desarrolló de manera normal, para el presente mes.

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,
	NO	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. del , dirigida al ordenador del gasto, sobre las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____
Intendente Jefe Jeluin Alexander Guataquira Garcia
Cargo: Analista de Planeación
Supervisor Contrato No: 53-1-30016-26
Correo electrónico: jeluin.guataquira@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3506113547

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

Nro. GS-2026- 009125 ESJIM-PLANE / 20.1

Sibaté, 28 de Julio del 2026

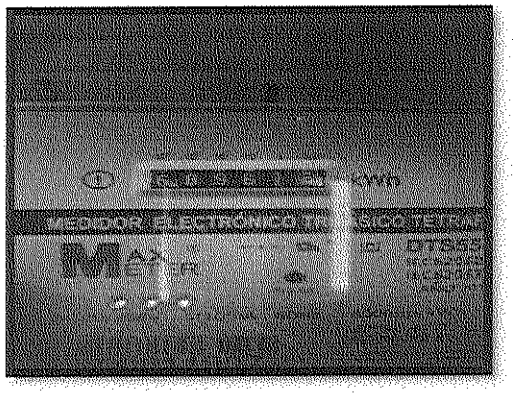
Señor
GERLEY BORDA
Calle 76d # 110-24
Teléfono: 3124307362
E-mail: eventoscalipso900@gmail.com, sebastianbg@yahoo.com
Bogotá D.C

Asunto: solicitud pago servicios públicos

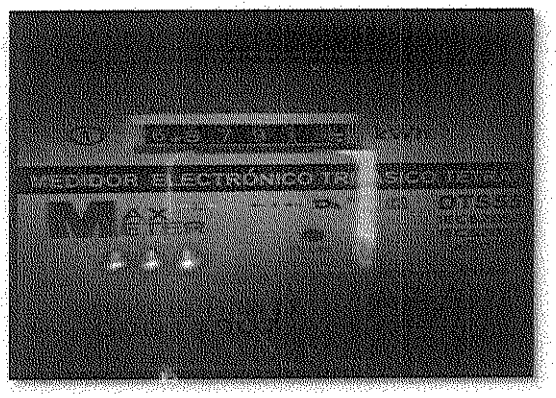
En atención al contrato No. 53-1-30016-26 cuyo objeto es ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE CON UN AREA DE 181.80 M2, UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA" KM 20 VIA SIBATE, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES. celebrado entre usted y la Escuela "Gonzalo Jiménez de Quesada", el cual tiene una duración de doce (12) meses a partir del día 30 de abril del 2026 hasta el día 30 de abril 2027, y teniendo en cuenta la CLAUSULA SEGUNDA VALOR, comedidamente me permito solicitar con plazo improrrogable el día 03 de Agosto 2026, realizar el pago por un valor de **QUINIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS ($ 596.255)** por concepto del servicio público de energía correspondiente al mes de julio de 2026, una vez realice este pago deberá hacer allegar la copia de la consignación realizada al correo jeluin.guataguira@correo.policia.gov.co

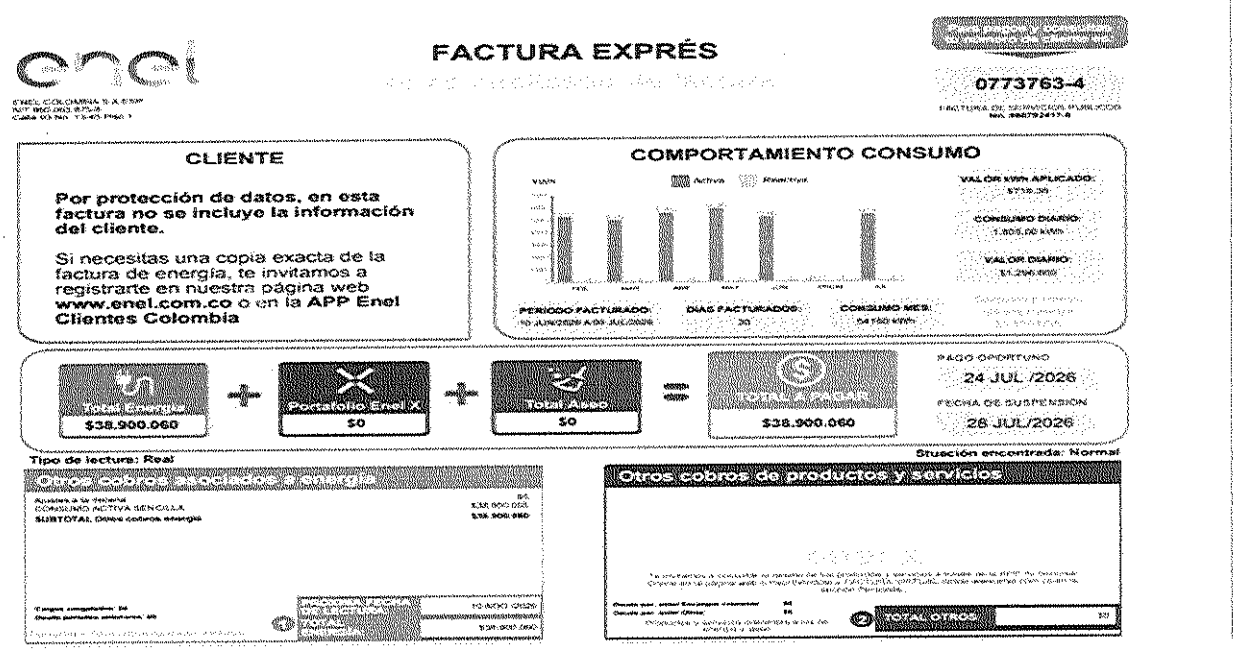
No.	MES FACTURADO	PERIODO FACTURADO	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	VALOR kWh	CONSUMO kWh	VALOR A PAGAR
1	JULIO	01/07/2026 31/07/2026	68961	69791	718,38	830	$ 596.255
VALOR TOTAL A PAGAR DE ENERGÍA							$ 596.255

LECTURA CONSUMO MES DE JUNIO



LECTURA CONSUMO MES DE JULIO




FACTURA EXPRÉS

0773763-4

CLIENTE

Por protección de datos, en esta factura no se incluye la información del cliente.

Si necesitas una copia exacta de la factura de energía, te invitamos a registrarte en nuestra página web www.enel.com.co o en la APP Enel Clientes Colombia

COMPORTAMIENTO CONSUMO

$38.900.060 + $0 + $0 = $38.900.060

PAGO OPORTUNO 24 JUL /2026

FECHA DE SUSPENSION 28 JUL/2026

Tipo de lectura: Real

Situación encontrada: Normal

Otros cobros o productos y servicios

- Nota: es necesario indicar que en dicha factura exprés el nombre del cliente y número de cuenta corresponde a la escuela

Valor del KW según factura: **$ 718,38**

Así mismo, se requiere sean allegados los documentos relacionados a continuación, al correo electrónico jeluin.guataquira@correo.policia.gov.co a más tardar el día 03/08/2026, junto con la documentación adicional exigida en el contrato de arrendamiento N° 53-1-30016-26, para poder hacer remisorio al señor ordenador del gasto así:

- ✓ Remitir planilla integral de autoliquidación de aportes y comprobante de pago a salud, pensión y riesgos laborales (5), correspondiente al mes anterior del personal vinculado.
- ✓ Copia recibo de pago por concepto servicio público Gas natural.
- ✓ Copia de Consignación Canon Arrendamiento.
- ✓ Copia Actualizada de la totalidad del personal que tiene laborando para usted
- ✓ Certificado de limpieza de trampas de grasa

Nota: Cada vez que se vaya a realizar un cambio de empleado informar al suscrito como supervisor del contrato en tiempo real, no días después y remitir hoja de vida, para realizar el estudio de seguridad y confiabilidad.

Atentamente,

Intendente Jefe JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRA GARCIA
Supervisor de contrato No 53-1-30016-26

Fecha de elaboración: 28/07/2026
Ubicación: mis documentos

Kilómetro 20 Vía Sibaté
Teléfono 5159600 ext 30209
jeluin.guataquira@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALYPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 2 de julio del 2026

Intendente jefe
JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRA GARCIA
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30016-26
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30016-26, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 3

Respetado supervisor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envían los documentos del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	# COMPROBANTE BANCO POPULAR
mes 3- julio 2026	$3.908.700	1/07/2026	00729236

cordialmente,

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

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALYPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8



banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No 00729236

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida: 110033060252 — Cuenta Cte ☐ Cuenta Ahorro ☐

Ciudad: Sibaté — Día: 1 — Mes: 07 — Año: 26

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos Internos ESSIM

Nombre usuario del convenio: Calipso S.A.S

Nro. Ident: 900567318-8 — Teléfono: 312 430 7362

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

Ref. 1:
Ref. 2: Arriendo
Ref. 3:
Ref. 4:

Diligenciar sólo para pagos de PILA - asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

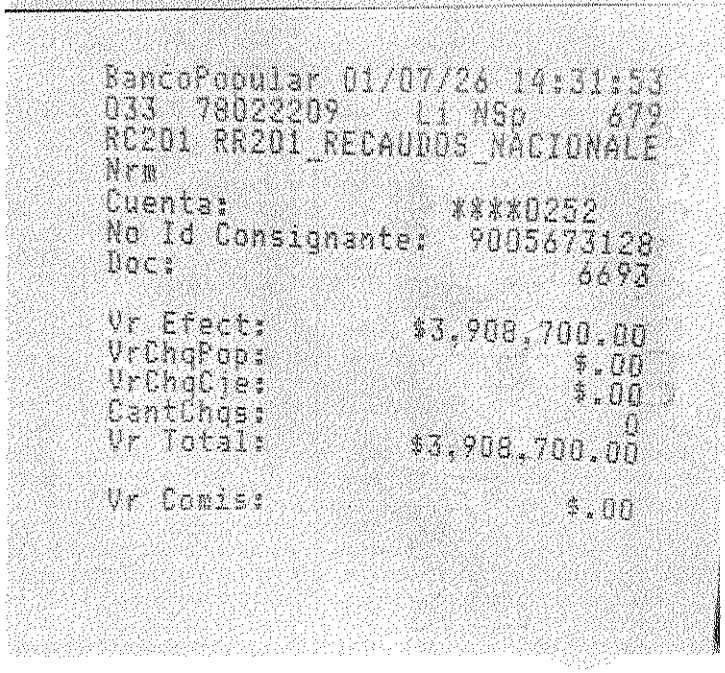
	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			

Total Efectivo $ 3.908.700

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 3.908.700

BANCO



```
BancoPopular 01/07/26 14:31:53
033  78022209     L1 NSp      679
RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nrm
Cuenta:                  ****0252
No Id Consignante:  9005673128
Doc:                        6693

Vr Efect:          $3,908,700.00
VrChqPop:                  $.00
VrChqCje:                  $.00
CantChqs:                     0
Vr Total:          $3,908,700.00

Vr Comis:                  $.00
```

Outlook

Entrega Certificado CONTROL TRAMPAS DE GRASA.

Desde JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRA GARCIA <jeluin.guataquira@correo.policia.gov.co>
Fecha Mié 29/07/2026 1:41 PM
Para GERLEY BORDA <eventoscalipso900@gmail.com>

Sibaté 29 de Julio 2026

Señor
GERLEY BORDA
Representante Legal contrato No. 53-1-30016-26

Asunto: Entrega de documentos y pago de servicios En atención al contrato No. 53-1-30016-26 cuyo objeto es ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE CON UN AREA DE 181.80 M2, UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA" KM 20 VIA SIBATE, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES. celebrado entre usted y la Escuela "Gonzalo Jiménez de Quesada", el cual tiene una duración de doce (12) meses a partir del día 30 de abril del 2026 hasta el día 30 de abril 2027, y teniendo en cuenta la **CLAUSULA DEL CONTRATO EN SUS ITEMS # 33 y 34**, comedidamente me permito solicitar con plazo improrrogable el día 03 de Agosto 2026, hacer llegar la copia del certificado **CONTROL TRAMPA DE GRASAS** al correo jeluin.guataquira@correo.policia.gov.co

Donde se establece:

> *El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil (trampa de grasas portátil) para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el parámetro de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.*
>
> *El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad mínimo de dos (2) veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la correspondiente fecha.* ***La certificación deberá ser entregada al supervisor del contrato de forma mensual.***

Por consiguiente de acuerdo a la Ley 80 de 1993 Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública en su artículo 4 De los Derechos y Deberes de las Entidades Estatales, y la resolución 00090 "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de

contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 030049 de 2014" en capítulo XII Supervisión/Interventoría, solicito sean entregadas las copias de las certificaciones del mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) emitidos por personal técnico o tecnologías hidráulicas, sanitarios o afines, de los meses de mayo, junio y julio de 2026, anexado a un informe emitido por el contratista incluyendo registro fotográfico del cumplimiento de este ITEM.

SE RECUERDA QUE SI NO CUMPLE EN EL PLAZO ESTABLECIDO ESTA SUPERVISION PROCEDERA A REMITIR INFORME DE INCUMPLIMIENTO AL SEÑOR ORDENADO DEL GASTO.

Atentamente,

Intendente Jefe JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRA GARCIA
Supervisor de contrato No. 53-1-30016-26

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALYPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 3 de agosto del 2026

Intendente jefe
JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRA GARCIA
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30016-26
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30016-26, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Asunto: entrega recibo de pago servicios públicos de GAS VANTI y energía

Respetado supervisor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envía recibo de pago de los servicios de GAS VANTI y energía:

GAS VANTI:

VALOR CONSIG	FECHA PAGO	ID TRANSFERENCIA	ENTIDAD BANCARIA	# CUENTA CONTRATO
$3.116.960	03/ago/2026	559729	CORRESPONSAL BEMOVIL	62606029

ENERGIA:

VALOR CONSIG	FECHA PAGO	No COMPROBANTE	ENTIDAD BANCARIA
$596.255	03/ago/2026	00730925	BANCO POPULAR

Cordialmente,

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

banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No 00730925

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida: 1 1 0 0 3 3 0 6 0 2 5 2 — Cuenta Cte ☐ Cuenta Ahorro ☐

Ciudad: Sibate — Día: 02 — Mes: 06 — Año: 26

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos internos estim

Nombre usuario del convenio: CALYPSO SAS

Nro. Ident: 900657312-9 — Teléfono:

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

Ref. 1:
Ref. 2: ENERGIA
Ref. 3:
Ref. 4:

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida — NIT/C.C del aportante — Año — Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo $ 596.255

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 596.255

Cuenta o referencia de pago: 52606029 — Julio 2026

Fechas importantes

3 Periodo Facturado — 4 Emisión de tu factura

Tus últimos consumos

Revisión Periódica Obligatoria — Fecha próxima revisión: 31 Oct. 2025

Tarifas

Datos de medición

Uso Comercial	Estrato/Cat.	Tres	Días de consumo 30
Fecha	Lectura	Tipo	
22 Jun. 2026	39.592	REAL	
21 Jul. 2026	40.976	REAL	

Componentes tarifarios

Factor de corrección

Indicadores de calidad

Tu próxima lectura será

Entre 18 y el 23 de Agosto

Novedades de tu factura

Bemóvil

TRANSACCIÓN REALIZADA POR BEMOVIL

FECHA	
PRODUCTO	FACTURA VANTI
ID POS	
NOMBRE COMERCIO	CALLE [illegible] NARANJA
SUBPRODUCTO	VANTI - GAS NATURAL
ID TRANSACCIÓN	
COD. APROBACIÓN	559729
ID TERMINAL	
REFERENCIA	52606029
COSTO	$0
VALOR	$3.116.960
ESTADO	APROBADA

Nº	Capital A	Intereses B	Subtotal C=A

	Valor unitario (B)	IVA (C)	Subtotal D=(A*B)+C

1 – Total 3.116.960,00

2 – Total 0,00

3 – Valor facturas vencidas 0,00

Total a pagar 1 + 2 + 3 = 3.116.960,00

Pago por

(415)7709998026025(8020)52606029(3900)000000003116960

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALYPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 3 de agosto del 2026

Intendente jefe
JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRA GARCIA
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30016-26
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30016-26, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Asunto: Entrega de certificación de recolección, disposición final y registro fotográfico – Trampa de grasas

Por medio del presente, adjunto a este oficio hacemos entrega formal de la siguiente documentación correspondiente al mantenimiento y limpieza de la trampa de grasas del establecimiento:

1. Certificado de transporte y entrega a disposición final de residuos, expedido por gestor autorizado, donde consta la recolección del mes de julio, la cantidad retirada y su tratamiento conforme a la normativa vigente.

2. Registro fotográfico actualizado, donde se evidencia la intervención realizada, el retiro de residuos y el correcto estado y funcionamiento del sistema tras la limpieza.

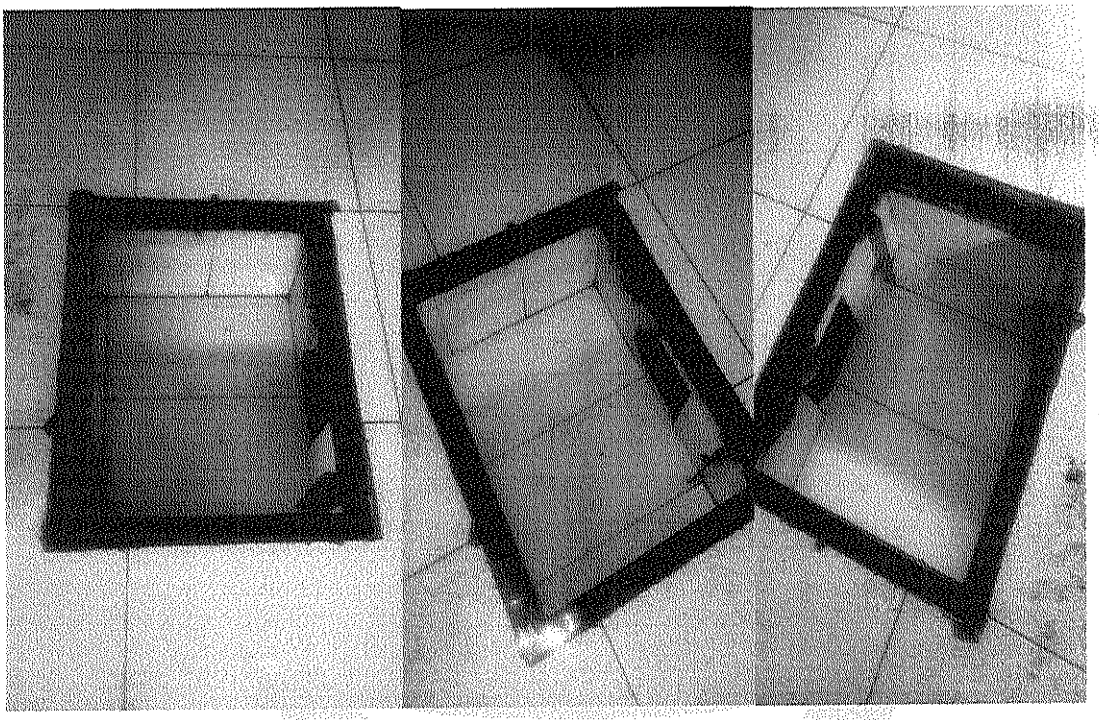
La documentación y soportes fotográficos se entregan con el fin de dar cumplimiento a las obligaciones contractuales y sanitarias vigentes.

Quedamos a su entera disposición para cualquier verificación o aclaración adicional que requiera.

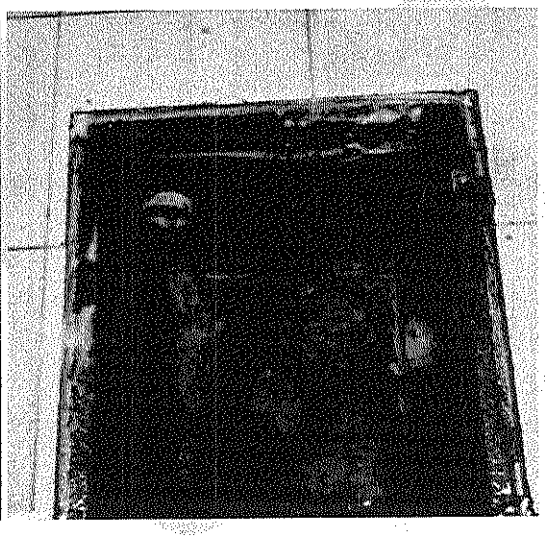
Cordialmente,

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

Registro fotográfico:







ECO RESIDUOS NACIONALES

trabajamos por el ambiente

ACTA No. 01213

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

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

Generador Principal: Casa De Banquetes Y Eventos Calipso SAS

Dirección: comedor 1er piso Escuela de Policía - Sibate.

NIT: 900657312-8

Fecha	Residuo	Cantidad	Unidad	Tratamiento
Julio	Orgánicos	10	Kg	Valorización

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

El presente documento se expide a los 31 días del mes julio del año 2026

VICTOR MANUEL FRAILE RODRIGUEZ.
REPRESENTANTE LEGAL

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCION	TELEFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900657312-8	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS	CALLE 76 D 110- 24	6842389	agefectiva@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200		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
		93959894	03/09/2026	16	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-08	2026-07	E	$26.497.029	$7.847.600	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD				RIESGOS LABORALES				CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Pensión	Extranjero	Cotiza en exterior	Colombiano en exterior	VSP	IGE	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	ESP	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	INL	CORRECCIÓN	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 1000226795	RODRIGUEZ ROJAS PAULA VALENTINA	1	0			S	X																230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS005	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
2	CC 1003642271	AYALA AVILAN CINDY MICHELL	1	0			S	X																230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS017	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
3	CC 1014223100	BORDA GOMEZ CRISTIAN GERLEY	1	0			S	X																230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPSC34	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
4	CC 1014238492	BORDA GOMEZ ANDRES CAMILO	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS010	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
5	CC 1014258080	BORDA GOMEZ JONAN SEBASTIAN	1	0			S																	230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS005	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
6	CC 1030538849	CHAUX OCHOA MONICA LILIANA	1	0			S	X																230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS017	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
7	CC 1071062139	GARCIA RAMIREZ ANGELICA MILENA	1	0			S	X																230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS005	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
8	CC 1072197643	PARRA BELTRAN MARLEY ZULIETH	1	0			S	X																230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS002	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
9	CC 11168557	BORDA GERLEY	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS010	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
10	CC 52088264	ROJAS RODRIGUEZ CLAUDIA	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS017	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	42.700	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
11	CC 52178410	LOPEZ CANDAMIL SANDRA MILENA	1	0			S	X																230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS041	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
12	CC 53925002	AVILAN CRUZ MARIA ANGELICA	1	0			S	X																230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS002	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
13	CC 53554224	DIAZ VILLAFAÑE INGRID PAOLA	1	0			S	X																230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS041	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
14	PT 1441825	BERNAL GIMENES CARLOS	1	0	X		S	X																	0	0	0	0	0	0	0	EPS041	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
15	CC 1042435860	ALVAREZ BARBOZA IRINA MARCELA	1	0			S	X																230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS010	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF21	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
16	CC 1050919340	SALGADO DIAZ BRILLITH DARIANA	1	0			S	X																230301	233.454	4	37.400	0	0	0	0	EPS037	233.454	4	9.400	14-11	233.454	4	5	16.300	CCF21	233.454	4	9.400	0	0	0	0	0

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	NUMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCION	TELEFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900657312-6	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS	CALLE 76 D 110- 24	6842389	agefectiva@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO		DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
UNICA	B – menos de 200			BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.	S

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		93959894	03/08/2026	16	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-08	2026-07	E	$26 497 029	$7 847 600	

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					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	140 200	0		0		0	0	0	0	140 200	2
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	210 300	0		0		0	0	0	0	210 300	3
EPS010	EPS Sura	800088702-2	210 300	0		0		0	0	0	0	210 300	3
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	210 300	0		0		0	0	0	0	210 300	3
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	9 400	0		0		0	0	0	0	9 400	1
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	210 300	0		0		0	0	0	0	210 300	3
EPSC34	Recaudo SGP Capital Salud	900298372-9	70 100	0		0		0	0	0	0	70 100	1

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	1 401 000	0	0	0	0	0	0		1 401 000	5
230301	Porvenir	800224808-8	2 559 200	0	0	0	0	0	0		2 559 200	10

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										
14-11	ARL SURA	860903790-5	1 765 600				1 765 600	0	0	1 765 600			17 656	1 765 600	16

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF21	Cafam	860013570-3	1 060 900	0	0	1 060 900	16

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	7	1 060 900	1 060 900
Pensión	2	3 960 200	3 960 200
Riesgos Laborales	1	1 765 600	1 765 600
CCF	1	1 060 900	1 060 900
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	11	7 847 600	7 847 600

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