No. GS-2026- 010202 **/ARACA-AGRUP – 20.1**

Sibaté 22 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 No. **53-1-30015-26**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**22/07/2026**	**Hasta**	**22/08/2026**

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:

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-001924-ESJIM del 12/02/2026, el señor coronel FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor Subcomisario HECTOR CARDONA CEBALLOS.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-008693-ESJIM del 15 de julio del 2026, el señor coronel HERNAN MUÑOZ GARCIA, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" (E), nombró como supervisor del contrato en asunto al señor Subcomisario CARLOS ALBEIRO USUGA LADINO.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-009582-ESJIM del 07/08/2026, el señor coronel Franklin Hernández Argüelles, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en el asunto al señor Subcomisario Héctor Cardona Ceballos.

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

  Informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 04

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 22/03/2026 al 22/04/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-005236-ESJIM del 29/04/2026.

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 22/04/2026 al 22/05/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-006303-ESJIM del 22/05/2026.

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 22/05/2026 al 22/06/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-007698-ESJIM del 23/06/2026.

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 22/06/2026 al 22/07/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-009250-ESJIM del 31/07/2026.

Información del contrato

Contrato No.	**53-1-30015-26**
Objeto del Contrato	ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 181,65 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES Y UNA CAFETERÍA EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE".
Contratista	Razón social: TANCCO'S S.A.S. NIT: 901.229.557-3 Representante Legal: GIOVANNI ESPITIA FUQUENE Cédula de Ciudadanía No. 7.171.828 de Tunja - Boyacá Ciudad Notificación: Bogotá D.C. Dirección: Carrera 72 P bis 43-34 sur Teléfono: 3144427854-3123507681 E-mail: tanccos.sas@gmail.com
Representante legal	GIOVANNI ESPITIA FUQUENE Cédula de Ciudadanía No. 7.171.828 de Tunja - Boyacá
Valor inicial del contrato	El valor total del contrato durante la vigencia de 12 meses asciende a la suma de CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA UN MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE $ 40.931.700,00) M/CTE
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato	CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA UN MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE $ 40.931.700,00) M/CTE.
Plazo de ejecución inicial	22/03/2026 hasta el 22/03/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	22/03/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato	22/03/2027
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

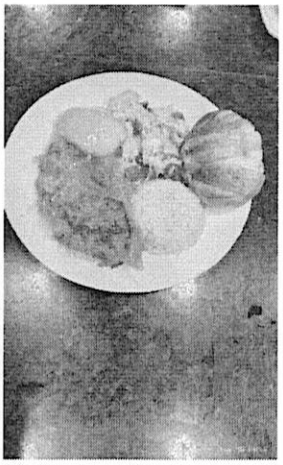
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

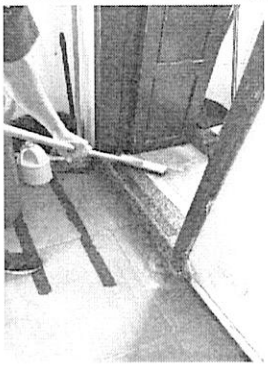
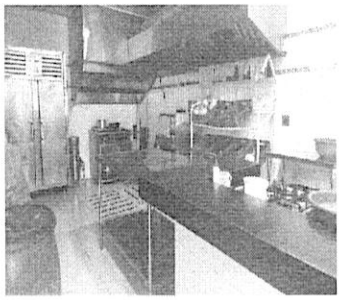
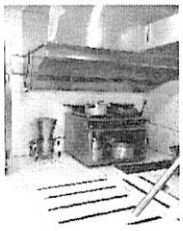
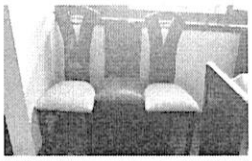
1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- **VISITA DE INSPECCIÓN AL ESTABLECIMIENTO**

- Se verifica permanentemente el funcionamiento de dos restaurantes y una cafetería, en los casinos de oficiales y suboficiales de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" las áreas arrendadas, encontrando unas buenas condiciones de aseo y mantenimiento al igual que la preparación de los alimentos, se verifico los pagos de servicios a la fecha, de acuerdo al compromiso, relacionado, así:

Actividad realizada	Evidencia
En atención a la comunicación Oficial Electrónica No. GS-2025-007844-DIEPO de fecha 22 de mayo del 2025 y en concordancia al comité de Seguridad y Salud en el Trabajo soportado mediante acta Nro. AC-2025-001183-DIEPO del 09/05/2025, se pasa revista constante a la preparación de los alimentos dispuestos para los estudiantes de este centro docente, con el fin que se encuentren en perfectas condiciones para el consumo humano, al igual el arrendatario ofrece un menú variado para el personal estudiantil y plana mayor de la unidad.	 
El arrendatario realiza aseo constante a las áreas comunes y mesones de las cocinas con el fin de mantener en perfectas condiciones de higiene, bajo supervisión y control de los mismos con el fin de mantener en buen estado de mantenimiento.	 

Se pasa revista constante al mantenimiento de aseo de los pisos de los restaurantes y la cafetería, haciendo las recomendaciones respectivas para los mismos.	 
Se verifica el mantenimiento de las campanas de humo, con el fin que permanezcan en perfectas condiciones de higiene	 
El arrendatario del restaurante del CAOFI, ajusto unos beneficios para el personal para mayor comodidad y agilidad en el momento de tomar los alimentos en dicho lugar, de igual manera reajusto la estufa para asar las carnes ya que había bastante humo en el restaurante, mejorando sustancialmente dicha novedad y organizo mesas y sillas que requerían de reparación y mantenimiento.	     

El arrendatario realizo el pago del canon de arrendamiento del periodo comprendido entre 22/07/2026 al 22/08/2026, realizado mediante recibo de pago Nro. 160518 de fecha 20/08/2026 por valor de $3.410.975,00.

Se cancela el pago del servicio público de energía mediante recibo No 160519 de fecha 20/08/2026, por un valor de $311.571

De igual manera cancela el pago del servicio público gas natural, mediante recibos No 62821112 de fecha 30/07/2026 y 64377744 de fecha 10/08/2026, por un valor de $ 3.044.410

1. 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	Sin observaciones
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Certificado de pago de para fiscales del 05 de agosto 2026
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin Observaciones
11. Cumplir con los parámetros establecidos en materia ambiental del ANEXO de especificaciones técnicas mínimas.	SI	Sin observaciones
12. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Sin observaciones

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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Se dejan copias de las hojas de vida en la guardia con el fin de controlar el ingreso del personal
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	Sin observaciones
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	Se pasa revista constante a los establecimientos verificando las condiciones de aseo e higiene
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
2.9. Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumas que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el arrendatario.	SI	Sin observaciones

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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
2.12. El arrendatario deberá desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, solamente dentro de los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.	SI	Sin observaciones
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	Canceló el canon de arriendo por un valor de $3.410.975,00. mediante recibo de pago Nro. 160519 de fecha 20/08/2026, Se cancela el pago del servicio público de energía mediante recibo No 160519 de fecha 20/08/2026, por un valor de $311.571 De igual manera cancela el pago del servicio público gas natural, mediante recibos No 62821112 de fecha 30/07/2026 y 64377744 de fecha 10/08/2026, por un valor de $ 3.044.410
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
2.18. El arrendatario deberá cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes.	SI	Sin observaciones
2.19. El arrendatario deberá informa cualquier cambio del personal que se requiera, allegando las hojas de vida correspondientes.	SI	Sin observaciones

2.20. El arrendatario deberá exigir al personal que labore el porte del carné de identificación.	SI	Sin observaciones
2.21. El arrendatario en ningún sentido podrá ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela.	SI	Sin observaciones
2.22. El arrendatario deberá contar con todos los elementos y equipos Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio.	SI	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
2.25. El arrendatario deberá fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.	SI	Sin observaciones
2.26. El arrendatario deberá brindar buen trato al personal en la atención.	SI	Sin observaciones
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.	SI	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones

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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
2.30. El arrendatario no descontará por nomina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan.	SI	Sin observaciones
2.31. El arrendatario fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores.	SI	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones

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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
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	Sin observaciones
4.8. El arrendatario deberá informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad.	SI	Sin observaciones
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	Sin observaciones

ANEXO 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.	
ÍTEM	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**
1	El **ARRENDATARIO** mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos profesionales, por lo cual, **deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (5) cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados**, de igual manera la indemnidad abarca 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 "Gonzalo Jiménez de Quesada" y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.
2	**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 de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" 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**. **EL ARRENDATARIO deberá** 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 seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.
3	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.
4	**EL ARRENDATARIO deberá** asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, 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 y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la restaurante debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, **KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo.** Curso de manejo de alimentos**,** Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.
5	**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 los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. ➢ **EL ARRENDATARIO deberá** 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: o Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. o 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. o 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. o 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.
6	**EL ARRENDATARIO deberá** devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del **ARRENDATARIO**).
7	**EL ARRENDATARIO deberá** adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del Director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".
8	**EL ARRENDATARIO deberá** desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual **deberá** tener previsto la ***ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.***
9	**EL ARRENDATARIO deberá** atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" 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.
10	**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 productos o servicios.
11	**ASEO Y LIMPIEZA** ✓ El aseo o la limpieza del área arrendada son por cuenta propia del **ARRENDATARIO** ✓ Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. ✓ **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** ✓ **Deberá** implementar y desarrollar un programa de Limpieza y 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. ✓ **Deberá**n 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, **deberá**n 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 restaurante 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 (Ejemplo acero inoxidable).

12	**EL ARRENDATARIO deberá** adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos **deberá**n contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual **deberá**n mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, **deberá**n ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados **deberá**n tener la respectiva licencia sanitaria y **deberá**n ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración inadecuada, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.
13	**EL ARRENDATARIO deberá** realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. **Nota:** se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, **EL ARRENDATARIO deberá** contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.
14	**HORARIO:** El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio **deberá** permanecer abierto para atención siete (7) días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: **Lunes a viernes: A partir de las 05:00 horas hasta las 20:00 horas.** **Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.**
15	**EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender** bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.
16	Correrá por cuenta del **ARRENDATARIO** la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.
17	**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 local como: botiquín, extintores 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**.
18	

	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ✓ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ✓ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. ✓ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ✓ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. ✓ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. ✓ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ✓ El **ARRENDATARIO** está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad que dicten al respecto. ✓ 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 **deberá**n 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 **deberá**n 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. ✓ **Deberá**n descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ✓ **Deberá**n 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. ✓ Se **deberá**n utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
19	**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.

20	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 el servicio de restaurante. El **ARRENDATARIO deberá** ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. **NOTA:** 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.
21	**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 y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.
22	La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público y también debe estar la lista de precios visibles al público.
23	El **ARRENDATARIO deberá** contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos 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).
24	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.
25	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.
26	**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 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 ARRENDATARIO 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 aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho (8) días con anterioridad.
27	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de restaurante, por lo tanto, áreas comunes 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.
28	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**.

29	El horario para el ingreso de insumos será de 05:00 a 11:00 horas y se realizará 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 ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir el **ARRENDATARIO** a recibir sus pedidos.
30	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la **prestación del servicio de restaurante**, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del **ARRENDATARIO**, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el **ARRENDATARIO deberá** presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre del arrendador • 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.
31	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", es para la prestación del servicio de restaurante, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

CANTIDAD MÍNIMA	CARGO A DESEMPEÑAR	DISPONIBILIDAD
2	Administrador, CAOFI-CASUB	100%
2	Ingeniero de alimentos, CAOFI-CASUB	Asesoría
1	Profesional en SG-SST, CAOFI-CASUB	Asesoría
1	Chef de cocina, CAOFI-CASUB	100%
2	Auxiliar de cocina CAOFI-CASUB	100%
5	Personal en línea o quienes sirven los alimentos CAOFI-CASUB	100%
2	Cajero, CAOFI-CASUB	100%
2	Funcionario para lavado, CAOFI-CASUB	100%
2	Funcionario para aseo de las instalaciones, CAOFI-CASUB	100%

Nota: El personal designado para laborar como cajero no **deberá** manipular alimentos.

Para acreditar la experiencia se **deberá** anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes:

- Hoja de vida debidamente firmada
- Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B

	• Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF), y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. 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.
32	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y cuatro (44) horas semanales de acuerdo a la ley 2101 de 2021, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el ARRENDATARIO, así mismo tener en cuenta la Ley 2466 de 2025 reforma laboral.
33	**CAPACIDAD OPERATIVA** El **ARRENDATARIO deberá** presentar 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 de restaurante**. 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.
34	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El **ARRENDATARIO deberá** certificar 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.
35	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS** El **ARRENDATARIO deberá** presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que durante los doce (12) meses los productos que se encuentran a la venta dentro del espacio físico de la restaurante objeto del presente estudio previo, 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.
36	**VALOR AGREGADO:** El ARRENDATARIO **deberá** incluir junto a su oferta una propuesta de valor agregado, describir los bienes servicios o beneficios adicionales a los mínimos exigidos en este proceso, donde se comprometerá a entregarlos sin costo a adicional para la entidad
37	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El ARRENDATARIO **deberá** atender lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional y los Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional; por lo cual **deberá** diligenciar el Formulario Compromisos con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, debidamente firmado
38	El ARRENDATARIO 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.
39	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.
40	El ARRENDATARIO **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.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES
41	**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. ✓ Dotar con puntos ecológicos al lugar de servicio donde éste se preste, con el fin de atender las acciones de segregación en la fuente, según estudio de generación de residuos, supervisión de la distribución de las canecas en cada puesto de trabajo con base a los lineamientos establecidos en los programas y campanas de residuos sólidos. **Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales.** ✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.** ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con

el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

- ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, 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. (certificado de disposición final y certificado mantenimiento)
- ✓ 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. (certificado de calibracion)
- ✓ 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.(informe de análisis de agua residual y análisis de laboratorio)
- ✓ 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. (informe mensual al supervisor indicando lo anterior)
- ✓ 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 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 deberá garantizar que la preparación de los alimentos se realice exclusivamente con agua potable, con el fin de no afectar la salud de las personas que los consumen. Para tal efecto, deberá aportar, en caso de ser requerido, las facturas o soportes de compra correspondientes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
ITEM	**REQUERIMIENTO**	**EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO**
42	EL **ARRENDATARIO deberá** acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019.	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.**
43	Presentar planilla de pago vigente a EPS, AFP y ARL. El arrendatario se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. **Nota:** para la ejecución del contrato el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela en la cual se realiza la actividad laboral.	Certificado afiliación y planilla de pagos en nivel de riesgo 5.
44	**El arrendatario deberá anexar junto la oferta:** Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST. Carta firmada por él responsable del SG-SST, que acompañara la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal Carta firmada por el responsable SG-SST, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, con copia de la licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas.
45	Presentar junto con la propuesta copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de	• Plan de emergencias • Programa y cronograma de capacitaciones 2025 • Programa de EPP. • Programa de Inspecciones.

	2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. De lo anterior deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.	• Matriz de peligros y riesgos (Incluya Riesgo Biológico por SARS Cov 2). Actualizada • Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada • Matriz legal actualizada Firmados por el responsable del SG-SST, con copia de la licencia de SST y curso de 50 horas del SG-SST.
46	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el arrendatario o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene y seguridad industrial vigente firmado por el representante legal.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR
1	**Desayuno:** Caldo(costilla 110 gr), arroz (80gr) huevos(2), pan (1) y bebida caliente(9 oz).	1	$ 11.800,00
2	Changua	1	$ 5.500,00
3	Caldo de costilla, pescado, pajarilla, pata o menudencias.	1	$ 7.000,00
4	Huevos al gusto (fritos, revueltos o tortilla).	1	$ 3.000,00
5	Huevos con arroz (O entreverados).	1	$ 5.300,00
6	Omelet	1	$ 5.300,00
7	Porción de arroz	1	$ 2.600,00
8	Porción de queso	1	$ 3.000,00
9	Sándwich	1	$ 3.200,00
10	Arepa sencilla	1	$ 3.000,00
11	Arepa con jamón y queso	1	$ 4.200,00
12	Arepa rellena (carne y pollo)	1	$ 5.500,00
13	Chorizo con arepa	1	$ 6.000,00
14	Pan	1	$ 800,00
15	Buñuelos	1	$ 3.200,00
16	Pan de bono	1	$ 3.200,00
17	Porción de Fruta	1	$ 4.000,00
18	Chocolate	1	$ 2.500,00
19	Café con leche	1	$ 2.500,00
20	Aguapanela	1	$ 2.200,00
21	Jugo natural (agua)	1	$ 2.600,00
22	Combo 1: Tamal con chocolate y pan	1	$ 9.200,00
23	Combo 2: Sándwich, huevos al gusto y bebida.	1	$ 8.300,00
24	Combo 3: Huevos, arroz. Pan y bebida.	1	$ 7.700,00
25	Combo 4: Moñona (Arroz, huevos al gusto, proteína, pan y bebida)	1	$ 11.500,00
26	Combo 5: Calentado, huevos, pan y bebida	1	$ 10.000.00
27	Combo 6: Arepa queso, huevos, bebida	1	$ 8.000.00
28	ALMUERZO Y CENA DEL DIA Se brindará en el menú diario conformado por: Sopa; Porción de Arroz (100 gr); Principio o verdura (100gr); proteína(120 gr); Carbohidrato (80gr); Ensalada del día; Jugo(9 oz).	1	$ 11.950.00
29	Almuerzo Semi – especial o Ejecutivo (proteína 150 gr)	1	$ 14.000.00
30	Especial Churrasco (220 gr)	1	$ 26.500.00
31	Especial Chuleta (220 gr)	1	$ 25.000,00
32	Especial Lomo de Cerdo (220 gr)	1	$ 22.000,00
33	Especial Lasaña	1	$ 19.000.00

34	Especial Mojarra (350 gr)	1	$ 19.000.00
35	Especial Pechuga a la plancha (220 gr)	1	$ 23.000.00
36	Porción de arroz	1	$ 2.600.00
37	Porción de Proteína	1	$ 5.300,00
38	Porción Papa a la francesa	1	$ 4.000,00
39	Porción de ensalada	1	$ 2.000,00
40	Jugo 9 Oz	1	2.600.000
41	Porción de fruta	1	$ 4.000,00
42	Milo	1	$ 3.300,00
43	Café en leche	1	$ 3.300,00
44	Tinto	1	$ 1.300,00
45	Aromática	1	$ 1.300,00
46	Capuccino	1	$ 3.300,00
47	Moccachino	1	$ 3.300,00
48	Jugos Hit 500 ml botella	1	$ 3.800,00
49	Jugo Hit Vital	1	$ 3.300,00
50	Gaseosa 400 ml	1	$ 3.800,00
51	Gaseosa lata	1	$ 4.000.00
52	Speed Max botella	1	$ 2.800,00
53	Gatorade	1	$ 4.800,00
54	Agua Cristal Aloe	1	$ 3.000,00
55	Agua mineral 600 ml	1	$ 1.800,00
56	Agua con gas	1	$ 2.800,00
57	H2O Limonata	1	$ 3.900,00
58	Avena Cubana 9onz	1	$ 3.600,00
59	Yogurt con cereal 12 onz	1	$ 4.000,00
60	Yogurt 200ml	1	$ 3.300,00
61	Pony Malta	1	$ 3.700,00
62	Empanadas	1	$ 3.300,00
63	Arepa de huevo	1	$ 3.300,00
64	Pastel de yuca	1	$ 3.300,00
65	Pastel de pollo	1	$ 4.000,00
66	Pastel de Carne	1	$ 4.000,00
67	Papa rellena	1	$ 3.500,00
68	Buñuelo	1	$ 3.200,00
69	Pan de Bono	1	$ 3.200,00
70	Tortas Amapola, Banano o Zanahoria	1	$ 3.900,00
71	Torta sin decorar: Queso, Vainilla, chocolate.	1	$ 3.300,00
72	Brazo de reina	1	$ 3.000,00
73	Queso combinado	1	$ 3.300,00
74	Sándwich sencillo	1	$ 3.000,00
75	Sandwich especial (pan baguette, jamón, queso, lechuga, tomate)	1	$ 5.500,00
76	Hamburguesa sencilla	1	$ 13.000,00
77	Hamburguesa en combo (papa francesa y gaseosa 400 ml)	1	$ 18.000,00
78	Perro caliente sencillo	1	$ 10.000,00
79	Barrilete largo	1	$ 800.00
80	Bianchi chocobombom	1	$ 900,00
81	Bocadillo combinado	1	$ 1.600.00
82	Bocadillo veleño	1	$ 1.500.00
83	Bom bom bum	1	$ 1.200.00
84	Chao duo	1	$ 550.00
85	Chiclets adams	1	$ 700.00
86	Chiclets - tumix	1	$ 600.00
87	Chocolatina jet pequeña	1	$ 1.300.00

88	Chocolatina jumbo mani mediana	1	$ 600.00
89	Chocolatina jumbo mini 18gr	1	$ 4.000.00
90	Galleta club social	1	$ 2.000,00
91	Galleta festival grande	1	$ 2.000.00
92	Galletas italo grande 117gr	1	$ 4.300.00
93	Galletas tosh miel	1	$ 2.000.00
94	Gomitas aro trululu	1	$ 600.00
95	Halls barra	1	$ 2.500.00
96	Halls unidad	1	$ 700.00
97	ITALO Rellena 46G - mediana	1	$ 4.700.00
98	Lokiño	1	$ 500.00
99	Mani con sabor a cafe	1	$ 3.200,00
100	Menta chao linea*24	1	$ 1.400,00
101	Oreo pequeña	1	$ 2.000,00
102	Sparkies	1	$ 800,00
103	Supercoco	1	$ 600,00
104	Trident barra	1	$ 2.500,00
105	Trident mini	1	$ 2.000,00
106	Trident unidad	1	$ 800,00
107	Uvas chocolate x 40 gr	1	$ 4.000,00
108	Cheetos boliquesos o trissitos	1	$ 2.800,00
109	Chiricos picanticos y naturales	1	$ 2.500,00
110	Choclitos	1	$ 2.700,00
111	Chocomani bary	1	$ 3.200,00
112	Detodito mix bbq. Natural. Criollo	1	$ 3.800,00
113	Detotido limon y flamig hot	1	$ 3.800,00
114	Doritos	1	$ 3.600,00
115	Doritos dinamita	1	$ 3.600,00
116	Doritos flaming hot	1	$ 3.600,00
117	Mani fritolay arandonos o nueces	1	$ 3.000,00
118	Manimoto mani con pasas 36 gr	1	$ 3.300,00
119	Manimoto original 48 gr	1	$ 3.000,00
120	Manimoto sal 36 gr	1	$ 3.300,00
121	Papas Margarita ondulada tomate o mayonesa 37 gr	1	$ 3.900,00
122	Papas Margarita pollo. Limon. Bbq y natural 30 gr	1	$ 3.500,00
123	Natuchips- platanito verde o maduro	1	$ 2.800,00
124	Rosquilla cronch	1	$ 3.000,00
125	Barra chocorramo	1	$ 2.500,00
126	Chocoramo	1	$ 3.600,00
127	Gala	1	$ 3.300,00
128	Gansito	1	$ 2.300,00
129	Porque ramo tradicional	1	$ 8.500,00
130	Tostaco /maizitos	1	$ 2.500,00

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentó novedades para la actual vigencia

3 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (154) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, de 365 días restan (212) días

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a pagar el CANON MENSUAL ANTICIPADO de TRES MILLONES CUATROCIENTOS DIEZ MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($ 3.410.975,00) 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 MILLONES TRESCIENTOS VEINTISÉIS MIL TRESCIENTOS PESOS M/CTE $40.326.300,00) M/CTE.

Este canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

Este canon de arrendamiento será consignado al siguiente Link https://www.psepagos.co/PSEHostingUI/ShowTicketOffice.aspx?ID=12684, en la opción Concepto del Pago: Arriendo locales y alojamiento.

PARÁGRAFO PRIMERO: SERVICIOS PUBLICOS: Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados, así: Energía eléctrica en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.

PARAGRAFO 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 y/o autorización escrita 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 registran el consumo, que se llegue a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas, gastos y costos que se generen por el no pago oportuno de estos servicios.

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.

El ARRENDATARIO no podrá subarrendar el bien inmueble, cualquier tipo de responsabilidad civil extracontractual de acuerdo al ejercicio de la labor desarrollada será responsabilidad exclusiva del arrendatario.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

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

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato	$ 40.931.700,00	100%
Valor total de las entregas	$ 20.876.825,00	51,00%
Valor total facturado	$ 20.876.825,00	51,00%
Valor facturado pendiente de pago	0.00	0
Valor pagado	$ 3.410.975,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 20.054.875,00	49,00%

a. 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	$ 3.410.975,00	Del 22/07/2026 al 22/08/2026	$ 3.410.975,00	160519	N/A	N/A	N/A

Nota:

4.1 Entrada de Bienes

N/A

5 RECOMENDACIONES

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

6 CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____

Subcomisario **HECTOR CARDONA CEBALLOS**
Cargo: Comandante de Compañia
Supervisor Contrato N°: 53-1-30015-26
Correo electrónico: hector.cardona5796@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3186499346

Arriendo

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico: (601) 5803360

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE Q
Dirección:	KM 20 VIA SIBATE - Sibaté Cundinamarca - Colombia
Teléfono:	(601) 5803360
Nit:	8001412067

DATOS DEL CLIENTE	
No. Identificación Cedula Y/O NIT:	901229557-3
Concepto del Pago:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
IP:	172.16.50.47

DATOS DEL PAGO	
FORMA DE PAGO	
No. Pago:	160518
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	20/08/2026
Ticket ID:	160518
Transacción/CUS:	583382209
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada

Concepto:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
Ciclo Transacción:	1
Banco:	NEQUI
Cód. de servicio:	1007
Total:	3410975
Total Iva:	0

* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PAGINA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJEC. GONZALO JIMENEZ DE QUESADA
AGRUPACIÓN POLICIAL

Nro. GS-2026- 0 1 0 0 6 2 ARACA-AGRUP / 20.1

Sibaté, 20 de agosto del 2026

Señor
GIOVANNI ESPITIA FUQUENE
Carrera 72 P bis 43-34 sur
Teléfono: 3144427854-3123507681
E-mail: tanccos.sas@gmail.com
Bogotá D.C

Asunto: solicitud pago servicios públicos

En atención al contrato No. 53-1-30015-26 cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 181,65 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES Y UNA CAFETERÍA EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE", celebrado entre usted y la Escuela "Gonzalo Jiménez de Quesada", el cual tiene una duración de doce (12) meses a partir del dia 22/03/2026 hasta el dia 22/03/2027, y teniendo en cuenta la CLAUSULA SEGUNDA VALOR, comedidamente me permito solicitar con plazo improrrogable el día 22 de agosto de 2026, realizar el pago por un valor $311.571,04 por concepto del servicio público de energía correspondiente al mes de junio de 2026 una vez realice este pago deberá hacer allegar la copias de la consignación realizada al correo hector.cardona5796@correo.policia.gov.co.

No.	MES FACTURADO	PERIODO FACTURADO	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	VALOR FACTURADO POR LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO	VALOR kWh	CONSUMO kWh	VALOR A PAGAR
5	agosto	24/07/2026 al 20/08/2026	13364 22415	13719 22482	41.242,449	738,32		$311.571,04
VALOR TOTAL A PAGAR DE ENERGÍA								$311.571,04

Atentamente,

Subcomisario **HECTOR CARDONA CEBALLOS**
Supervisor de contrato No 53-1-30015-26

Elaboró: SC HECTOR CARDONA CEBALLOS
AGRUP

Fecha de elaboración: 20/08/2026
Ubicación: AGRUP/Oficios

Kilómetro 20 Vía Sibaté
Teléfono 5159600 ext 30209
esjim.agrup@policia.gov.co
www.policia.gov.co

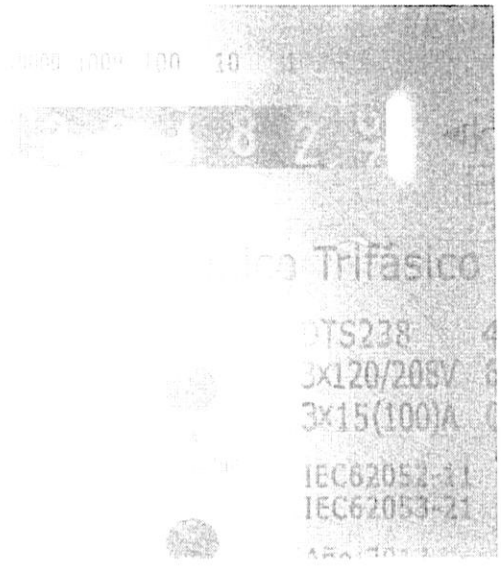
RECIBI.
IS (RP) GIOVANNI ESPITIA
21/08/2026

INFORMACIÓN PÚBLICA

LECTURA CONSUMO MES DE AGOSTO ENERGIA CASUB



LECTURA CONSUMO MES DE AGOSTO ENERGIA CAOFI



Luz.

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico: (601) 5803360

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA

Empresa:	ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE Q
Dirección:	KM 20 VIA SIBATE - Sibaté Cundinamarca - Colombia
Teléfono:	(601) 5803360
Nit:	8001412067

DATOS DEL CLIENTE

No. Identificación Cedula Y/O NIT:	901229557-3
Concepto del Pago:	Uso Servicios Públicos
IP:	172.16.50.47

DATOS DEL PAGO

FORMA DE PAGO

No. Pago:	160519
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	20/08/2026
Ticket ID:	160519
Transacción/CUS:	583390280
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada

Concepto:	Uso Servicios Públicos
Ciclo Transacción:	1
Banco:	NEQUI
Cód. de servicio:	1008
Total:	311571
Total Iva:	0

* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA

FECHA
10/8/2026, 3:27:08 p. m.

SERVICIO
SERVICIOS PUBLICOS

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

Resumen transacción

ESTADO TRANSACCIÓN	FACTURA No	VALOR TRANSACCIÓN
APROBADA	**64377744**	**$1.912.740**

ESTADO PAGO

CUS	555896734
Fecha transacción	2026-08-10 15:25:37.293
Ciclo transacción	4
IVA	
Banco	NEQUI
Fecha Respuesta Banco	2026-08-10T15:26:59.69

ESTADO CLIENTE

Nombre	TANCCO'S SAS
Nit	800007813
E-mail	tanccos.sas@gmail.com
Teléfono	3123507681

DATOS ENTIDAD

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

FECHA
30/7/2026, 6:51:44 p. m.

SERVICIO
SERVICIOS PUBLICOS

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

Resumen transacción

ESTADO TRANSACCIÓN	FACTURA No	VALOR TRANSACCIÓN
APROBADA	**62821112**	**$1.131.670**

ESTADO PAGO

CUS	524469005
Fecha transacción	2026-07-30 18:50:52.79
Ciclo transacción	1
IVA	
Banco	NEQUI
Fecha Respuesta Banco	2026-07-30T18:51:34.287

ESTADO CLIENTE

Nombre	TANCCO'S SAS
Nit	800007813
E-mail	tanccos.sas@gmail.com
Teléfono	3123507681

DATOS ENTIDAD

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

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1012317880		EULALIA CANDELARIA GUTIERREZ PINZON	INDEPENDIENTE	Principal	transv. 4 este # 9 c - 15	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541278686	9508787809	I	2026/08/21	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1012317880	GUTIERREZ EULALIA																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total		**Afiliados(1)**																			$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 53090039		ZULLY MARIANA GUTIERREZ JIMENEZ	INDEPENDIENTE	Principal	transv. 12 # 5 - 30	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541271236	9508371505	I	2026/08/12	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	53090039	GUTIERREZ ZULLY																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS008	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total	**Afiliados(1)**																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1073677667		KEILLEN VALENTINA GARZON REYES	INDEPENDIENTE	Principal	cra 5 # 5 - 11	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541262747	9508629534	I	2026/08/19	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					**$1,750,905**	**$280,200**			**$1,750,905**	**$218,900**			**$0**	**$0**			**$1,750,905**		**$121,900**		**$0**	**$0**		**$621,000**
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1073677667	GARZON KEILLEN																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS008	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total	**Afiliados(1)**																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1233503028		ANGIE TATIANA BARRAGAN ALVAREZ	INDEPENDIENTE	Principal	VILLA KAREN VEREDA SAN BENITO	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541255247	9508173269	I	2026/08/10	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES														PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irt	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																						**$1,750,905**	**$280,200**			**$1,750,905**	**$218,900**			**$0**	**$0**			**$1,750,905**		**$121,900**		**$0**	**$0**		**$621,000**
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																						$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																						$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1233503028	BARRAGAN ANGIE																	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total			**Afiliados(1)**																			$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1072188025		ZHARITH LORENA BARBOSA GUTIERREZ	INDEPENDIENTE	Principal	transv. 6 # 12 a - 37	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541231869	9508225784	I	2026/08/10	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1072188025 BARBOSA ZHARITH																		23030 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total	**Afiliados(1)**																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1072192599		SINDY JENIFFER TRIANA TELLEZ	INDEPENDIENTE	Principal	cra 6 # 13 - 50	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541225462	9509005629	I	2026/08/26	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1072192599 TRIANA SINDY																		23030 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total		**Afiliados(1)**																			$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 53925282		YULI PAOLA CIFUENTES GOMEZ	INDEPENDIENTE	Principal	VEREDA PIE DE ALTO	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541219113	9508874373	I	2026/08/24	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					**$1,750,905**	**$280,200**			**$1,750,905**	**$218,900**			**$0**	**$0**			**$1,750,905**		**$121,900**		**$0**	**$0**		**$621,000**
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	53925282	CIFUENTES YULI																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total	**Afiliados(1)**																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1001192122		PARRA RUBIANO LAURA MANUELA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CARRERA 10 # 8-07	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3125225059	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541212406	9508195664	I	2026/08/10	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PRINCIPAL (1 Afiliados)																					**$1,750,905**	**$280,200**			**$1,750,905**	**$218,900**			**$0**	**$0**			**$1,750,905**		**$121,900**		**$0**	**$0**		**$621,000**
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1001192122 PARRA LAURA																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total	**Afiliados(1)**																				$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1072188310		GINA MILENA PALACIOS CABANZO	INDEPENDIENTE	Principal	DIAG. 2 # 4 - 15	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541205691	9508096753	I	2026/08/05	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1072188310	PALACIOS GINA																	23030 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total	**Afiliados(1)**																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1072189284		HERNANDEZ OLARTE ANGI PAOLA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Bloque 1 Reserva 12	SIBATE-CUNDINAMARCA	3214702028	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541197928	9508861813	I	2026/08/24	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES															PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PRINCIPAL (1 Afiliados)																					**$1,750,905**	**$280,200**			**$1,750,905**	**$218,900**			**$0**	**$0**			**$1,750,905**		**$121,900**		**$0**	**$0**		**$621,000**
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1072189284 HERNANDEZ ANGI																		23030 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total	**Afiliados(1)**																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1001078222		LAURA CATALINA GRANADOS RODRIGUEZ	INDEPENDIENTE	Principal	CLL 15 A # 9 - 15	SIBATE-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541188541	9508226571	I	2026/08/10	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES					
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irt	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	1001078222	GRANADOS LAURA																	23030 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total		**Afiliados(1)**																			$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 39725455		ANA LUCIA BELTRAN PINILLA	INDEPENDIENTE	Principal	CLL 10 A # 19 B - 194	SOACHA-CUNDINAMARCA	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-07	541179427	9507628141	I	2026/08/14	2026/08/05	NEQUI	0	$621,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES															PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
Ciudad: SOACHA Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000
1	CC	39725455 BELTRAN ANA																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	6.960%	$121,900	0	$0	$0	No	$621,000
Total		**Afiliados(1)**																				$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905		$121,900		$0	$0		$621,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$121,900	$0	$0	$121,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$121,900	$0	$0	$121,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				**1**	**$621,000**	**$0**	**$0**	**$621,000**

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901229557-3	TANCCOS SAS	CRA 72 P BIS No 43 - 34 SUR	3144427854	procein@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
SUCURSAL	C – MIPYME	PRINCIPAL	PPAL	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
		94212674	10/08/2026	4	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-08	2026-07	E	$7,003,620	$2.169.200	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	140.200	0		0		0	0	0	0	140.200	2
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	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	280.200	0	0	0	0	0	0		280.200	1
230301	Porvenir	800224808-8	560.400	0	0	0	0	0	0		560.400	2
25-14	Colpensiones	900336004-7	280.200	0	0	0	0	0	0		280.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	487.600				487.600	0	0	487.600			4.876	487.600	4

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	280.400	0	0	280.400	4

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	3	280.400	280.400
Pensión	3	1.120.800	1.120.800
Riesgos Laborales	1	487.600	487.600
CCF	1	280.400	280.400
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	8	2.169.200	2.169.200

PAGADA

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901229557-3	TANCCOS SAS		CRA 72 P BIS No 43 - 34 SUR	3144427854	procein@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	C – MIPYME	PRINCIPAL	PPAL	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
		94212674	10/08/2026	4	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-08	2026-07	E	$7,003,620	$2.169.200	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD				RIESGOS LABORALES					CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCION	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 39723683	GARZON CASTAÑEDA FLOR ALBA	1	0			S																	25-14	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS008	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF24	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
2	CC 39725339	MORALES GUZMAN NUBIA ESPERANZA	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	121.900	CCF24	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
3	CC 53893202	ESPINOSA GARZON DIANA CAROLINA	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS037	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	5	121.900	CCF24	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
4	CC 53894746	CASTAÑEDA GAMBOA CARMEN YORLEN	1	0			S																	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	CCF24	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0

PAGADA

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