Página 1 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

Este formato debe ser utilizado para la presentación de informes de supervisión a contratos de bienes y servicios, interadministrativos y ordenes de compras, diferentes a los de interventoría y de obra.

No. **ESINC** GS - 2021 - 002923

Ciudad y Fecha: Bogotá D.C. 05 JUN 2021

Brigadier General YACKELINE NAVARRO ORDOÑEZ
Directora Nacional de Escuelas
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 80-1-10025-18

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE ESCUELAS
OFICINA DE CONTRATOS
Unidad: Dnh - Ofco
Radicado No.
Recibido por: Sd. Puo
Fecha: 09/06/2021

Periodo del informe de supervisión

Desde	**02/05/2021**	**Hasta**	**01/06/2021**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial Sin Numero del 02/02/2018, el señor (a) Brigadier General, Gonzalo Ricardo Londoño Pórtela, obrando en calidad de Director Nacional de Escuelas, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al responsable de Servicios Generales ESINC señor (a) Intendente, Luis Ernesto Gallardo Montes, quien realizó supervisión al contrato desde el 02/02/2018 al 23/03/2018

- Mediante acta No. 000424 del 23/03/2018, el Responsable de Servicio Generales (saliente)señor Intendente Luis Ernesto Gallardo Montes realizó la entrega de la supervisión al Responsable de Servicio Generales (entrante)señor Intendente Luis Daniel Puentes Cortes. Quien realizó supervisión en el periodo comprendido del 24/03/2018 al 27/08/2018

- Mediante acta No. 001269 del 27/08/2018, el Responsable de Servicio Generales (saliente) señor Intendente Luis Daniel Puentes Cortes realizó la entrega de la supervisión al Responsable de Servicio Generales (entrante) señor Intendente Reinaldo Lagos Herreño. Quien realizó supervisión en el periodo comprendido del 28/08/2018 al 07/06/2019

Escaneado con CamScanner

- Mediante comunicación oficial No. S-2019-002065-DINAE del 14/02/2019, el señor (a) Brigadier General, Juan Alberto Libreros Morales, obrando en calidad de Director Nacional de Escuelas, designa como supervisor del contrato No. 80-1-10025-18 Modificatorio No. 1 y prorroga No. 1 al Responsable de Servicios Generales ESINC, señor (a) Intendente Reinaldo Lagos Herreño. Quien realizo supervisión en el periodo comprendido del 28/08/2018 al 07/06/2019

- Mediante acta No. 000709 del 07/06/2019, el Responsable de Servicio Generales (saliente) señor Intendente Reinaldo Lagos Herreño realizó la entrega de la supervisión al Responsable de Servicio Generales (entrante) señor Intendente Oscar Fernando Luengas Rueda. Quien realizó supervisión en el periodo comprendido del 08/06/2019 al 15/07/2019

- Mediante acta No. 000921 del 15/07/2019, el Responsable de Servicio Generales (saliente) señor Intendente Oscar Fernando Luengas Rueda realizó la entrega de la supervisión al Responsable de Servicio Generales (entrante) señor Intendente Reinaldo Lagos Herreño. Quien realizó supervisión en el periodo comprendido del 16/07/2019 al 17/03/2020.

- Mediante comunicación oficial No. S-2020-001133-dinae del 03/02/2020, el señor (a) Brigadier General, Juan Alberto Libreros Morales, obrando en calidad de Director Nacional de Escuelas, designa como supervisor del contrato No. 80-1-10025-18 - Modificatorio No. 2 y Prorroga No. 2 al Responsable de Servicios Generales ESINC, señor (a) Intendente Reinaldo Lagos Herreño. Quien realizo supervisión en el periodo comprendido del 15/07/2019 al 17/03/2020.

- Mediante acta No. 000053 del 17/03/2020, el Responsable de Servicio Generales (saliente) señor Intendente Reinaldo Lagos Herreño realizó la entrega de la supervisión al Responsable de Servicio Generales (entrante) señor Intendente Oscar Fernando Luengas Rueda. Quien realiza supervisión en el periodo comprendido del 18/03/2020 a la fecha.

- Mediante comunicación oficial No. Sin numero del 13/08/2020, el señor (a) Brigadier General, Juan Alberto Libreros Morales, obrando en calidad de Director Nacional de Escuelas, designa como supervisor del contrato No. 80-1-10025-18 - Modificatorio No. 3 y Prorroga No. 3 al Responsable de Servicios Generales ESINC, señor (a) Intendente Oscar Fernando Luengas Rueda, Quien realiza supervisión en el periodo comprendido del 18/03/2020 a la fecha.

- Mediante comunicación oficial No. S-2021-002436-DINAE del 26/02/2021, el señor (a) Brigadier General, Yackeline Navarro Ordoñez, obrando en calidad de Director Nacional de Escuelas, designa como supervisor del contrato No. 80-1-10025-18 - Modificatorio No. 4 al Responsable de Servicios Generales ESINC, señor (a) Intendente Oscar Fernando Luengas Rueda, Quien realiza supervisión en el periodo comprendido del 18/03/2020 a la fecha.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 39**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/02/2018 y el 02/03/2018, presentado mediante comunicación oficial No.S-2018-001183del 05/03/2018.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/03/2018 y el 02/04/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-001460 ESINC del 04/04/2018.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/04/2018 y el 02/05/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-001855 ESINC del 07/05/2018.

Escaneado con CamScanner

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/05/2018 y el 02/06/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-002316 ESINC del 07/06/2018.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/06/2018 y el 02/07/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-002814 ESINC del 06/07/2018.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/07/2018 y el 02/08/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-003273 ESINC del 08/08/2018.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/08/2018 y el 02/09/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-003823 ESINC del 06/09/2018.
8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/09/2018 y el 02/10/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-004403 ESINC del 05/10/2018.
9. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/10/2018 y el 02/11/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-004874 ESINC del 06/11/2018.
10. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/11/2018 y el 02/12/2018, presentado mediante comunicación oficial No. S-2018-005402 ESINC del 06/12/2018.
11. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/12/2018 y el 02/01/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-000018 ESINC del 02/01/2019.
12. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/01/2019 y el 02/02/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-000438 ESINC del 04/02/2019.
13. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/02/2019 y el 02/03/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-000936 ESINC del 06/03/2019.
14. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/03/2019 y el 02/04/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-001353 ESINC del 04/04/2019.
15. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/04/2019 y el 02/05/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-001736 ESINC del 05/05/2019.
16. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/05/2019 y el 02/06/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-002220 ESINC del 04/06/2019.
17. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/06/2019 y el 02/07/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-003260 ESINC del 05/07/2019.
18. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/07/2019 y el 02/08/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-003982 ESINC del 05/08/2019.
19. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/08/2019 y el 02/09/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-005012 ESINC del 05/09/2019.
20. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/09/2019 y el 02/10/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-005641 ESINC del 05/10/2019.
21. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/10/2019 y el 02/11/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-006080 ESINC del 05/11/2019.
22. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/11/2019 y el 02/12/2019, presentado mediante comunicación oficial No. S-2019-006552 ESINC del 06/12/2019.
23. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/12/2019 y el 02/01/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-000023 ESINC del 02/01/2020.
24. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/01/2020 y el 02/02/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-000495 ESINC del 05/02/2020.
25. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/02/2020 y el 02/03/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-000981 ESINC del 05/03/2020.
26. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/03/2020 y el 02/04/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-001433 ESINC del 07/04/2020.
27. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/04/2020 y el 02/05/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-001708 ESINC del 07/05/2020.
28. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/05/2020 y el 02/06/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-002027 ESINC del 05/06/2020.
29. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/06/2020 y el 02/07/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-002652 ESINC del 06/07/2020.

Escaneado con CamScanner

30. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/07/2020 y el 02/08/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-003495 ESINC del 10/08/2020.
31. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/08/2020 y el 02/09/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-003896 ESINC del 04/09/2020.
32. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/09/2020 y el 02/10/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-004421 ESINC del 06/10/2020.
33. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/10/2020 y el 02/11/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-004816 ESINC del 06/11/2020.
34. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/11/2020 y el 02/12/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-005353 ESINC del 04/12/2020.
35. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/12/2020 y el 02/01/2021, presentado mediante comunicación oficial No. S-2021-000045 ESINC del 05/01/2021.
36. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/01/2021 y el 02/02/2021, presentado mediante comunicación oficial No. S-2021-000571 ESINC del 08/02/2021.
37. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/02/2021 y el 02/03/2021, presentado mediante comunicación oficial No. S-2021-001134 ESINC del 07/03/2021.
38. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/03/2021 y el 01/04/2021, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2021-001891 ESINC del 22/04/2021.
39. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 02/04/2021 y el 01/05/2021, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2021-002233 ESINC del 12/05/2021.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	**80-1-10025-18**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	**"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".**
Contratista	**FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ**
Representante legal	**FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ**
Valor inicial del contrato u orden de compra	**$6.361.200,00**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$23.209.136,16
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	**02/02/2018**
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	**01/02/2019**
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A

Escaneado con CamScanner

Modificatorios	Modificatorio No. 1 cláusulas modificadas: • Forma de pago • Plazo de ejecución • Valor del contrato Modificatorio No. 2 cláusulas modificadas: • Valor • Forma de pago • Plazo de ejecución • Perfeccionamiento y ejecución Modificatorio No. 3 cláusulas modificadas: • Valor • Plazo de ejecución • Perfeccionamiento y ejecución Modificatorio No. 4 cláusulas modificadas: • Valor • Forma de pago • Perfeccionamiento y ejecución
Prorrogas	Prorroga No. 1 celebrada el 31/01/2019 fecha de término 01/02/2020 Prorroga No. 2 celebrada el 22/01/2020 fecha de término 01/08/2020 Prorroga No. 3 celebrada el 02/08/2020 fecha de término 01/08/2021
Otros	

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante el acta No. 000157 del 02/05/2021, se dejó constancia documental de la verificación del consumo de servicios públicos del casino de estudiantes de la ESINC, correspondiente a la supervisión del contrato No. 80-1-10025-18, con el fin de cuantificar el valor a cancelar por dicho consumo por parte del contratista.

- Mediante el acta No. 000178 del 27/05/2021, se dejó constancia documental de la visita realizada por la supervisión a las instalaciones dadas en arriendo al contratista para verificar las condiciones técnicas, capacidad operativa para la prestación de servicios, indicando que las instalaciones cumplen con lo establecido en el contrato.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	Desarrolla a cabalidad las obligaciones contraídas de acuerdo al objeto del contrato.
Pagar el canon de arrendamiento incluidos servicios públicos (Agua, Luz y Gas), dentro del plazo y lugar establecido en el contrato.	SI	El contratista se encuentra al día por dichos conceptos, en el entendido que estos pagos fueron realizados mediante consignación por un valor 576.950,00 el 03/05/2021 con comprobante No. 038648 que corresponde al valor del canon de arrendamiento para el periodo comprendido entre el 02/05/2021 al 01/06/2021, de igual forma canceló por concepto de servicios públicos de energía el valor de $ 669.672,00 con comprobante de consignación No. 038647 el 03/05/2021 correspondiente al periodo facturado 25/03/2021 al 26/04/2021.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Desarrolla a cabalidad las obligaciones contraídas de acuerdo al objeto del contrato.
El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar.	N/A	
Responder en los plazos que la **POLICIA NACIONAL DINAE-ESINC** establezca en cada caso, los	N/A	No se han presentado requerimientos

Escaneado con CamScanner

requerimientos de aclaración o de información que le formule.		
Cumplir cabalmente con las obligaciones, frente al sistema de seguridad social integral.	SI	Cumple según planilla No 1036832199 y 1037482897 del periodo de cotización abril 2021 por un valor de $ 378.200,00 y 263.800,00 respectivamente, anexo copia de documentos del pago de seguridad social, pago realizado el día 03 de mayo de 2021. De igual forma presenta autoliquidación periodo de cotización mayo 2021 mediante planillas No 1037482454 y 1037483475 por un valor de $ 378.200,00 y 263.800,00 respectivamente
Constituir en debida forma y aportar al grupo de contratación de la Dirección Nacional de Escuelas o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	N/A	
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 si o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	N/A	
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acta o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la Dirección Nacional de Escuelas de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para se adopte las medidas necesarias.	N/A	
Restituir a la POLICIA NACIONAL DINAE los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	N/A	
Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones u sustituciones necesarias.	SI	El inmueble se encuentra en buen estado de mantenimiento.
El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas en la Resolución No. 03049 del 2014, Manual de contratación de la Policía Nacional) tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicios con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas practicas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana, aplicación de buenas prácticas de manufactura – BMP según el decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace, capacitación en buenas practicas medio ambientales).	SI	Cuenta con puntos ecológicos requeridos de acuerdo a la norma. Realiza el mantenimiento a la trampa de grasa y disposición final de residuos.
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el articulo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en las actuaciones contractuales y demás contenidas en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del contrato.	N/A	

Escaneado con CamScanner

CUMPLIMIENTO ESSPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra		
Cumplir con el objeto contractual	SI	Desarrolla a cabalidad las obligaciones contraidas de acuerdo al objeto del contrato.
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto para el servicio del casino de estudiantes con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a seguridad social y ARL riesgos laborales; indicando la actividad laboral a desarrollar (cargos), y deberá informar por escrito al supervisor del contrato cualquier cambio o rotación del personal, anexando los documentos requeridos para su contratación. De manera mensual con el recibo de pago del canon deberá entregar copia del pago de la seguridad	SI	El personal previsto para el servicio del casino se encuentra afiliado a seguridad social, no se han requerido cambios, se anexan planillas del pago de seguridad social.
El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional.	SI	Los productos ofrecidos son de marcas reconocidas que contienen la información nutricional.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, responsabilidad civil extracontractual por productos, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado debe cumplir con las normas de sanidad y calidad además del pago oportuno de salarios y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias.	SI	Los productos ofrecidos son de calidad, son de marcas reconocidas, las instalaciones se mantienen en excelente estado de higiene y aseo.
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Escuela de Investigación Criminal podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la Secretaria de Salud.	SI	Los productos ofrecidos son de primera calidad por ser de marcas reconocidas.
El arrendatario deberá aplicar el Decreto 3466 de 1992 y del titulo II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe informar la lista de precios, un tablero y la carta o lista de precios. Para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, información que debe publicar cada año, en un lugar visible y claro al público. Igualmente tener en un lugar visible el RUT.	SI	El RUT y la lista de precios se encuentran publicados en lugar visible.
El arrendatario se compromete a ofertar un suficiente surtido y variedad de productos alimenticios, a los precios señalados en el portafolio de servicios anexo a la oferta, haciendo ajustes solamente bajo criterios justificados y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato.	SI	Cuenta con el surtido suficiente y variado de productos siempre disponibles para su consumo.
El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal y carnet que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (1) año, en la manipulación de alimentos y	SI	El personal cuenta con el certificado de manipulación de alimentos, no se han solicitado cambios de

Escaneado con CamScanner

atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el personal que visita el espacio físico en arrendamiento. Cualquier cambio en el personal ofrecido debe ser autorizado por el supervisor del contrato previa solicitud escrita del contratista.		personal
El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Escuela de Investigación Criminal, para el servicio del casino de estudiantes, así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. El arrendatario deberá realizar trimestralmente al personal como control, examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología, presentando los correspondientes certificados al	**SI**	Las instalaciones se mantienen en perfecto estado de aseo y cuenta con los elementos necesarios para la prestación del servicio, cuenta con el examen bacteriológico del personal.
El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del casino de estudiantes esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné) el cual debe permanecer visible en las instalaciones.	**SI**	El personal cuenta con los elementos de protección personal y su respectivo carnet.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela de Investigación Criminal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento, cada vez que esta lo requiera y/o como mínimo una (01) vez al mes	**N/A**	Se realiza mantenimiento a la trampa de grasas de manera mensual.
El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios	**SI**	Cuenta con su programa de seguridad industrial, señalización y elementos básicos de seguridad personal.
El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	**SI**	El contratista a atendido las solicitudes y sugerencias oportunamente en los casos que ha sido necesario.
El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes.	**SI**	Cuenta con el programa de aseo.
El arrendatario debe garantizar un stock variado de productos de cafetería, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión.	**SI**	Cuenta con el stock suficiente y variado de productos de cafetería.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Investigación Criminal.	**SI**	Los equipos que han sido requeridos para la prestación del servicio han sido aportados por el contratista sin costo para la unidad.
Para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará en horario diurno bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	**SI**	El ingreso de alimentos y proveedores se hace en los horarios establecidos por la unidad.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con	**SI**	Cuenta con elementos en buenas condiciones de funcionamiento e

Escaneado con CamScanner

<table>
<tr><td>énfasis en seguridad Industrial</td><td></td><td>instrucciones de uso.</td></tr>
<tr><td>El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.</td><td>SI</td><td>Solo ofrece productos alimenticios.</td></tr>
<tr><td>DE LOS EQUIPOS A SU CARGO

El arrendatario garantiza durante su permanencia, la plena conservación y mantenimiento de los bienes muebles e inmuebles puestos a su cargo con ocasión de la toma en arrendamiento del casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal, para lo cual se dispondrá la entrega de estos mediante acta, donde consten todas las novedades que presenten, elementos y bienes que deben ser regresados en el mismo estado en que fueron entregados por parte de la Unidad.
LISTADO DE BIENES MUEBLES A ENTREGAR AL CONTRATISTA
<table>
<tr><td>Cant.</td><td>Elemento</td><td>Medida</td><td>Estado</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Mesas aluminio</td><td>0.80cm x 0.80cm.</td><td>BUENO</td></tr>
<tr><td>40</td><td>Sillas aluminio.</td><td>Estándar</td><td>BUENO</td></tr>
<tr><td>01</td><td>Congelador vertical industrial con control de temperatura</td><td>1.3m x 2.10m x 75cm</td><td>BUENO</td></tr>
<tr><td>01</td><td>Refrigerador vertical industrial con control de temperatura</td><td>1.30m x 2.10m x 75cm</td><td>BUENO</td></tr>
</table>
El arrendatario garantiza por escrito que realizará mantenimiento preventivo de forma mensual y/o cada vez que los equipos lo requieran durante la ejecución del contrato y correctivo en caso de ser necesario, de los equipos que se le facilitan por parte de la entidad para el desarrollo de la actividad (congelador vertical industrial, refrigerador vertical industrial, mesas en aluminio, sillas en aluminio), sin que esto genere costos para la unidad</td><td>SI</td><td>Los elementos asignados se encuentran en buen estado de funcionamiento y se han realizado los mantenimientos cuando ha sido necesario.</td></tr>
<tr><td>ATENCIÓN AL CLIENTE

Como quiera que se trata de un servicio el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un buzón de sugerencias que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio.

Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán 10 mesas y 40 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, además se deberá realizar la instalación de tres (3) sombrillas sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.
 
Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.</td><td>SI</td><td>Dispone del buzón de sugerencias, cuenta con las 3 sombrillas como se sugieren.</td></tr>
</table>

Escaneado con CamScanner

PAGO DE SERVICIOS

El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control.

El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 dias posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energia y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación:

CALCULO PARA EL CONSUMO

DE ENERGIA MENSUAL

porte ocumental	Periodo de 30 días calculo medida	Medida de kWh	Costo kWh mes - Factura CODENSA	Costo total kWh promedio mes Factura
culo con base el recibo de ergia	Primer día del mes			
	Último día del mes			
ales	1 mes (30 dias)	(último reporte - primer reporte del		

CÁLCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

orte cumen	Periodo de 30 días calculo	Medida de Metros cúbicos -	Costo acueducto cargo fijo no	Costo alcantarilla do cargo fijo no	Valor unitario Acueducto consumo	Valor unitario Alcantarilla do	Total cons de agua metros cúbicos
ulo con en el o de	Primer día del						
	Último día del						
les	1 mes (30 dias)	(último reporte - primer					

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

SI

El contratista se encuentra al día por dichos conceptos, en el entendido que estos pagos fueron realizados mediante consignación por un valor 576.950,00 el 03/05/2021 con comprobante No. 038648 que corresponde al valor del canon de arrendamiento para el periodo comprendido entre el 02/05/2021 al 01/06/2021, de igual forma canceló por concepto de servicios públicos de energia el valor de $ 669.672,00 con comprobante de consignación No. 038647 el 03/05/2021 correspondiente al periodo facturado 25/03/2021 al 26/04/2021.

EL ARRENDATARIO

Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policia Nacional - Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, asi como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).

El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehiculos y elementos ingresados.

El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación

SI

El contratista siempre ha estado presto a atender las sugerencias y requerimientos realizados por la unidad.

Escaneado con CamScanner

Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policia Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. **Nota:** El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.		
El arrendatario debe velar por la seguridad social de sus trabajadores conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.	**SI**	Cumple según planilla No 1036832199 y 1037482897 del periodo de cotización abril 2021 por un valor de $ 378.200,00 y 263.800,00 respectivamente, anexo copia de documentos del pago de seguridad social, pago realizado el dia 03 de mayo de 2021. De igual forma presenta autoliquidación periodo de cotización mayo 2021 mediante planillas No 1037482454 y 1037483475 por un valor de $ 378.200,00 y 263.800,00 respectivamente
Antes de iniciar el objeto contractual el oferente deberá entregar con la propuesta el listado de articulos a comercializar con sus respectivos valores a fin de que estos sean autorizados por el supervisor del contrato.	**N/A**	Cuenta con el listado de productos ofrecidos.
Normatividad ambiental aplicable	**SI**	Cumple con la normatividad ambiental, cuenta con puntos ecológicos de acuerdo a la normatividad vigente.
Sanitarias, ambientales y de prevención y seguridad industrial.	**SI**	Cumple con las medidas sanitarias, ambientales, afiliaciones a seguridad social y elementos de protección personal.
Generación de vertimientos y consumo de agua.	**SI**	Contribuye con el uso adecuados de los vertimientos y el consumo razonable de agua

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

Escaneado con CamScanner

3. AVANCE DE LAEJECUCIÒN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fechade corte del presente informe de supervisión han transcurrido tres (03) años cuatro (04) meses desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando dos (02) meses para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÒN DE PAGOS:

El arrendatario pagara a la Dirección Nacional de Escuelas de la Policía Nacional en la ciudad de Bogotá D.C., el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas a partir del 01 de enero del 2021 la suma de QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA($576.950,00), dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento del plazo para pagar el canon de arrendamiento, el valor del canon NO incluye los servicios públicos (energía eléctrica, acueducto y Gas natural), valores que serán consignados en la tesorería de la Dirección Nacional de Escuelas ubicada en el complejo educativo del sur Enrique Santos Castillo o en la cuenta corriente Banco Popular No. 110-018-16886-4 Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas o la que determine la Policía Nacional.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$23.209.136,16	-
Valor total de las entregas	$22.055.236,16	95%
Valor total facturado	$22.055.236,16	95%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$22.055.236,16	95%
Valor pendiente de entrega	$1.153.900,00	5%

- **Nota 1:** El cuadro A, hace referencia al pago del canon de arrendamiento según el valor acordado en el contrato No. 80-1-10025-18, por un espacio físico el cual comprende un área de 57 m2.

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra unicamente del periodo que esta informando)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deduccione s	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

- **Nota 2:** Se recibe comprobante No. 038648 de fecha 03/05/2021por un valor de 576.950,00 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 02/05/2021 al 01/06/2021.

- **Nota 3:** Se recibe comprobante de consignación No. 038647 de fecha 03/05/2021 por un valor de $ 669.672,00, correspondiente al pago del servicio público de energía, periodo facturado 25/03/2021 al 26/04/2021.

Escaneado con CamScanner

4.2 Entrada de Bienes (No aplica*)*

5. RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta la ejecución del contrato de arrendamiento, el contratista ha cumplido a cabalidad con cada una de las condiciones técnicas y obligaciones contraídas en el mismo, en tal sentido no se presentan recomendaciones al señor ordenador del Gasto.

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_____
Intendente Oscar Fernando Luengas Rueda
Responsable de Servicios Generales (E)
Supervisor Contrato u orden de Compra No. **80-1—10025-18**
Correo electrónico: esinc.afina@policia.gov.co
No. Celular: 312 4332463

Anexo:
- Acta de verificación cumplimiento condiciones técnicas
- Acta de verificacion consumo de servicios públicos
- Copia de consignación pago de Canon y servicios públicos
- Planillas pago de seguridad social
- Planillas de control temperatura
- Planilla control de programa de limpieza y desinfección
- Certificado médico para manipular alimentos
- Certificado mantenimiento trampa de grasa

Escaneado con CamScanner

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

Fecha:	Bogotá D.C., 27 de mayo de 2021		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	14:30 horas
Lugar:	Oficina Jefatura Administrativa ESINC		

ACTA No. 000178 /ESINC – JEFAD – 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO NO. 80-1-10025-18, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

.

1. En las instalaciones del casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal, el día 27 de mayo de 2021, se reunieron el señor Intendente OSCAR FERNANDO LUENGAS RUEDA Supervisor del Contrato, con el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ contratista del casino de estudiantes ESINC, según proceso contractual No. 80-1-10025-18. Con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas en el mismo, además, dar recomendaciones de bioseguridad con el fin de mitigar el contagio por COVID-19.

2. Lectura del acta anterior (No Aplica)

3. Verificación de los compromisos(No Aplica)

4. Verificación condiciones técnicas del contrato 80-1-10025-18

No	CONDICIONES RELACIONADAS CON EL ESPACIO OBJETO DE ARRENDAMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cumplir con el objeto contractual	X	
2	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto para el servicio del casino de estudiantes con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a seguridad social y ARL riesgos laborales; indicando la actividad laboral a desarrollar (cargos), y deberá informar por escrito al supervisor del contrato cualquier cambio o rotación del personal, anexando los documentos requeridos para su contratación. De manera mensual con el recibo de pago del canon deberá entregar copia del pago de la seguridad	X	
3	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional.	X	

Escaneado con CamScanner

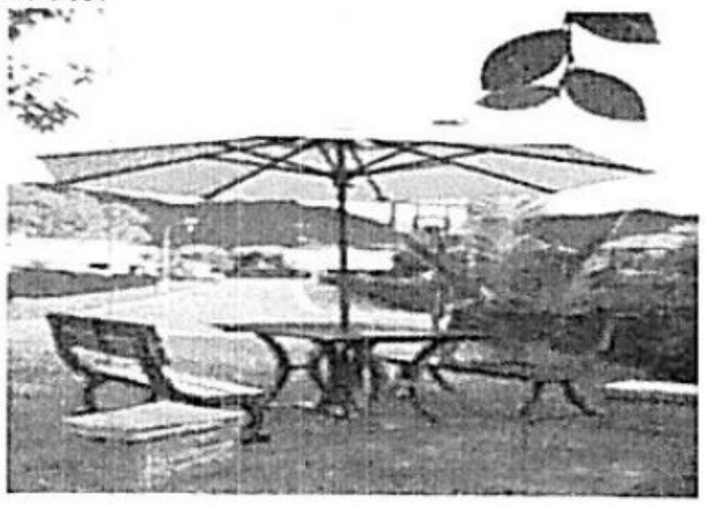
4	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, responsabilidad civil extracontractual por productos, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado debe cumplir con las normas de sanidad y calidad además del pago oportuno de salarios y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias.	X	
5	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Escuela de Investigación Criminal podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la Secretaria de Salud.	X	
6	El arrendatario deberá aplicar el Decreto 3466 de 1992 y del titulo II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe informar la lista de precios, un tablero y la carta o lista de precios. Para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, información que debe publicar cada año, en un lugar visible y claro al público. Igualmente tener en un lugar visible el RUT.	X	
7	El arrendatario se compromete a ofertar un suficiente surtido y variedad de productos alimenticios, a los precios señalados en el portafolio de servicios anexo a la oferta, haciendo ajustes solamente bajo criterios justificados y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato.	X	
8	El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal y carnet que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia minima de un (1) año, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el personal que visita el espacio fisico en arrendamiento. Cualquier cambio en el personal ofrecido debe ser autorizado por el supervisor del contrato previa solicitud escrita del contratista.	X	
9	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Escuela de Investigación Criminal, para el servicio del casino de estudiantes, así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. El arrendatario deberá realizar trimestralmente al personal como control, examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología, presentando los correspondientes certificados al	X	
10	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del casino de estudiantes esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné) el cual debe permanecer visible en las instalaciones.	X	
11	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela de Investigación Criminal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento, cada vez que esta lo requiera y/o como minimo una (01) vez al mes	X	

Escaneado con CamScanner

<table>
<tr><td>12</td><td>El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección
de trabajadores y usuarios</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas,
entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td>El arrendatario debe garantizar un stock variado de productos de cafetería, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td>Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Investigación Criminal.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td>Para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará en horario diurno bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehiculos y elementos ingresados.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad Industrial</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia fisica o siquica.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td>DE LOS EQUIPOS A SU CARGO

El arrendatario garantiza durante su permanencia, la plena conservación y mantenimiento de los bienes muebles e inmuebles puestos a su cargo con ocasión de la toma en arrendamiento del casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal, para lo cual se dispondrá la entrega de estos mediante acta, donde consten todas las novedades que presenten, elementos y bienes que deben ser regresados en el mismo estado en que fueron entregados por parte de la Unidad.
LISTADO DE BIENES MUEBLES A ENTREGAR AL CONTRATISTA
<table>
<tr><td>Cant.</td><td>Elemento</td><td>Medida</td><td>Estado</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Mesas aluminio</td><td>0.80cm x 0.80cm.</td><td>BUENO</td></tr>
<tr><td>40</td><td>Sillas aluminio.</td><td>Estándar</td><td>BUENO</td></tr>
<tr><td>01</td><td>Congelador vertical industrial con control de temperatura</td><td>1.3m x 2.10m x 75cm</td><td>BUENO</td></tr>
<tr><td>01</td><td>Refrigerador vertical industrial con control de temperatura</td><td>1.30m x 2.10m x 75cm</td><td>BUENO</td></tr>
</table>
El arrendatario garantiza por escrito que realizará mantenimiento preventivo de forma mensual y/o cada vez que los equipos lo requieran durante la ejecución del contrato y correctivo en caso de ser necesario, de los equipos que se le facilitan por parte de la entidad para el desarrollo de la actividad (congelador vertical industrial, refrigerador vertical
industrial, mesas en aluminio, sillas en aluminio), sin que esto genere costos para la unidad</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

Escaneado con CamScanner

21	**ATENCIÓN AL CLIENTE** Como quiera que se trata de un servicio el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán 10 mesas y 40 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, además se deberá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografia en el espacio donde determine el supervisor del contrato.  Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.	X	
22	**PAGO DE SERVICIOS** El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control. El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación: **CALCULO PARA EL CONSUMO** **DE ENERGIA MENSUAL**	X	

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

Escaneado con CamScanner

CÁLCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

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

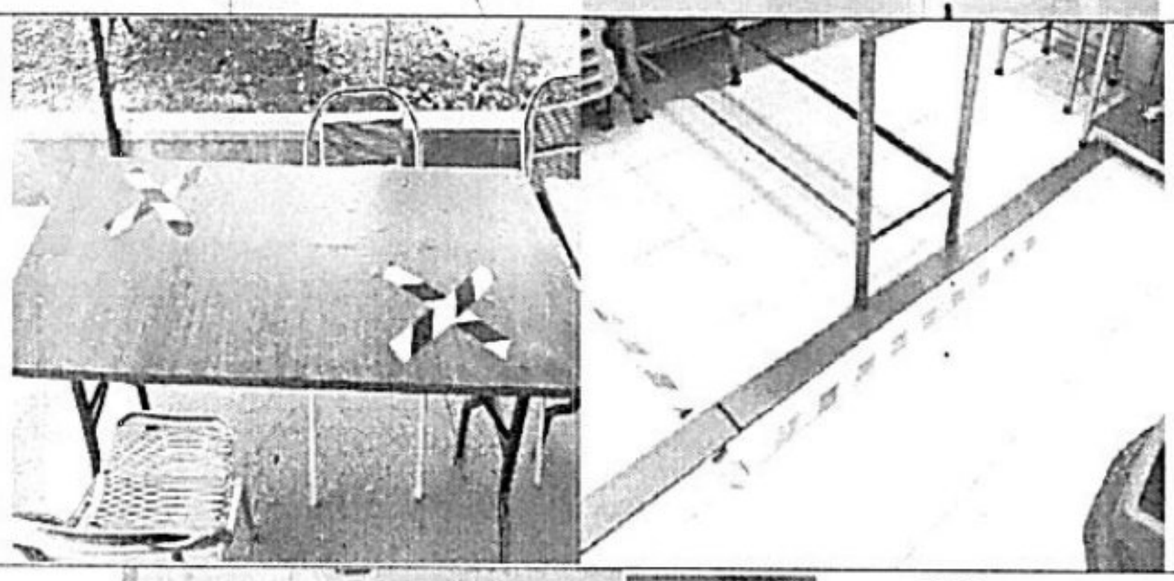
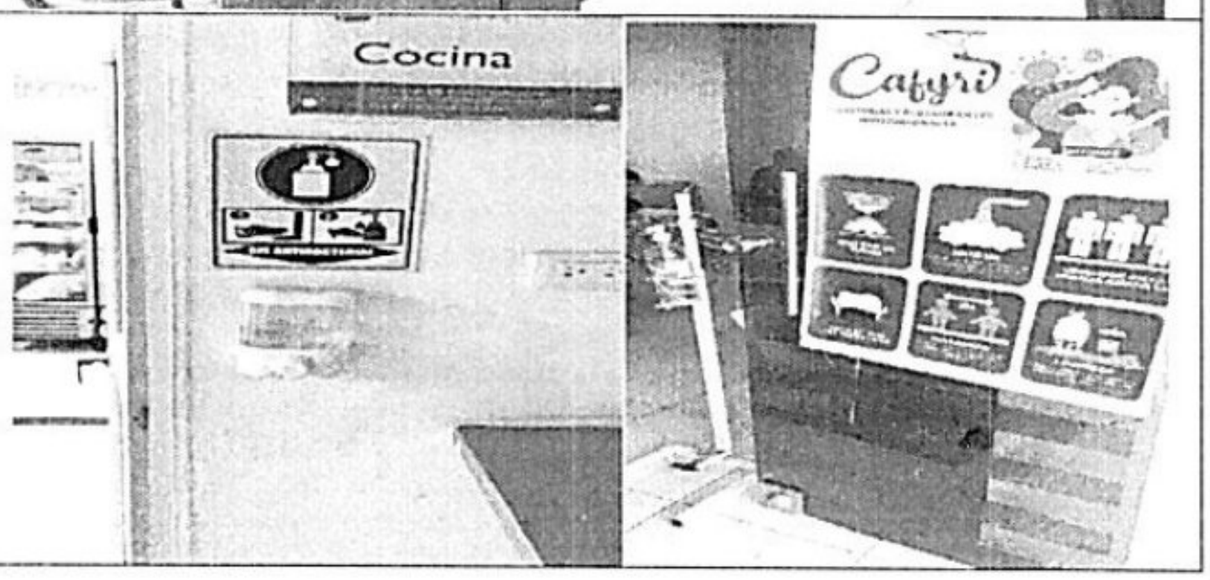
Nota: Al terminar el contrato el arrendatario podrá retirar los medidores auxiliares.

23	**EL ARRENDATARIO** Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policia Nacional - Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehiculos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policia Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. **Nota:** El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.	X	
24	El arrendatario debe velar por la seguridad social de sus trabajadores conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.	X	
25	Antes de iniciar el objeto contractual el oferente deberá entregar con la propuesta el listado de artículos a comercializar con sus respectivos valores a fin de que estos sean autorizados por el supervisor del contrato.	X	
26	Normatividad ambiental aplicable	X	
27	Sanitarias, ambientales y de prevención y seguridad industrial.	X	
28	Generación de vertimientos y consumo de agua.	X	

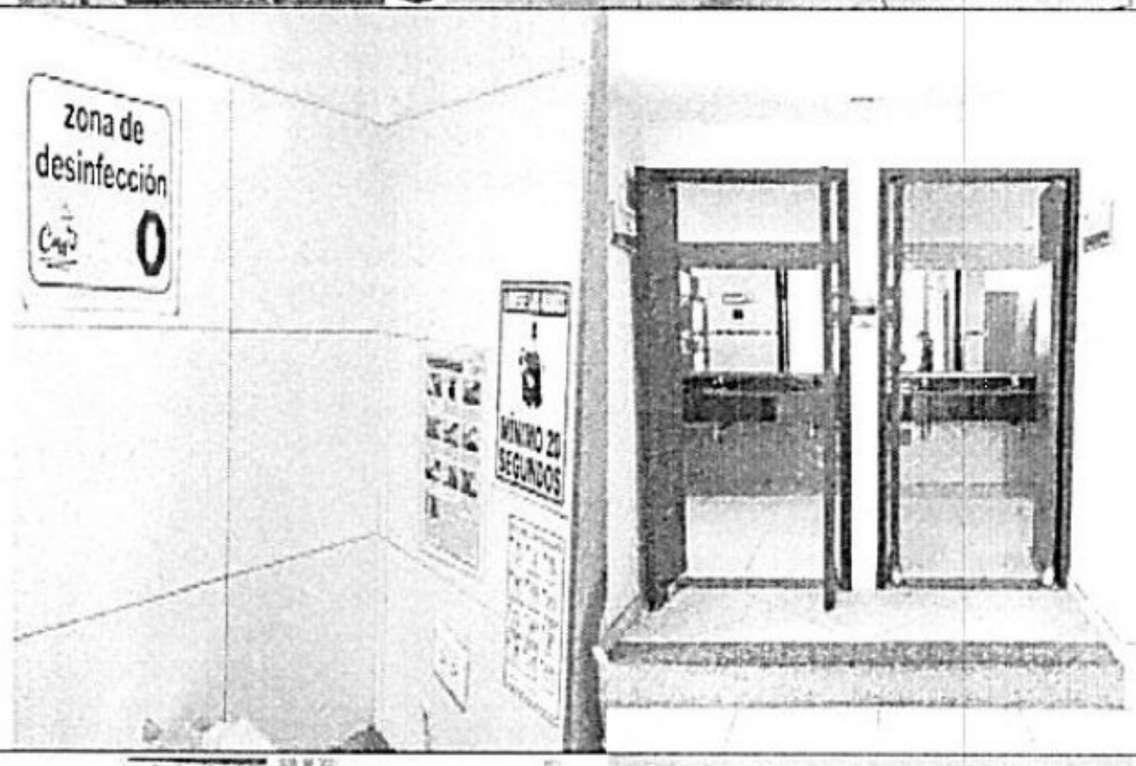
Escaneado con CamScanner

Teniendo en cuenta la emergencia sanitaria por COVID – 19, la Dirección Nacional de la Policía Nacional ha expedido diferentes actos administrativos por medio de los cuales se imparten instrucciones y medidas institucionales transitorias para la aplicación de los diferentes decretos presidenciales en procura de la prevención y contención frente a la emergencia sanitaria por COVID-19, como medida de cuidado para preservar la salud y la vida, evitar el contacto y propagación de este.

En este sentido, el señor Francisco Niño dentro del Contrato No. 80-1-10025-18 cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 (CINCUNTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN MOLINA ALDANA", han implementado las siguientes medidas:

DESCRIPCIÓN	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Distanciamiento físico: En procura de mantener el distanciamiento social, se dispuso ubicar para el personal que desee consumir algún producto ofrecido por el contratista mesas con una sola silla.	
Demarcación distanciamiento: Se realiza demarcación en procura del distanciamiento entre las personas que hacen uso del casino de estudiantes al momento de adquirir algún producto.	
Punto de desinfección y suministro gel antibacterial: Se instaló dispensadores de gel antibacterial en lugar visible para que los usuarios realicen la desinfección de manos al momento de hacer uso de los servicios prestados por el casino	

Escaneado con CamScanner

Elementos de protección personal: El personal que presta sus servicios al interior del casino cuenta con sus elementos de protección personal como careta y tapabocas.	
Utilización de lavamanos: Contiguo al casino de estudiantes se encuentra a disposición una bateria de baños, el cual es utilizado por los funcionarios que hacen uso de los servicios prestados en el mismo, de igual forma en la parte interna del casino se dispuso de un lavamanos para el personal que labora en el mismo en las actividades de preparación de alimentos.	
Desinfección: Aplicando los protocolos de limpieza y desinfección se realiza la asepsia de los equipos, utensilios e instalaciones cada 3 horas aproximadamente.	

Escaneado con CamScanner

ACTA No. 000178 /ESINC – JEFAD – 2.25QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO NO. 80-1-10025-18, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

Señalización: Se realizó señalización y afiches con recomendaciones para hacer uso del servicio ofrecido por el casino de estudiantes, con el fin de que el personal tome sus medidas preventivas en atención a la emergencia sanitaria.	
Puntos ecológicos: Se encuentran instalados puntos ecológicos en la parte interna y externa del casino, con el fin de que los usuarios realicen la disposición final de los residuos de manera adecuada, contribuyendo con el plan de saneamiento básico de la unidad.	

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1). Cumplir con las condiciones técnicas mínimas descritas en el anexo No. 2 del contrato 80-1-10025-18	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	permanente

CONVOCATORIA

Intendente **OSCAR FERNANDO LUENGAS RUEDA.**
Responsable Servicios Generales ESINC(E)

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: uno (listado en 01 folio(s))

Elaborado por: IP. Oscar Fernando Luengas Rueda
Revisado por: IP. Oscar Fernando Luengas Rueda
Fecha de elaboración: 27/05/2020
Ubicación: C:\Mis documentos\actas 2020

Avenida Caracas Nro. 2 – 51 Sur
Teléfono: 3159000 ext 107028
esinc.gulog@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Escaneado con CamScanner

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

Fecha:	Bogotá D.C., 27 de mayo de 2021		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	14:30 horas
Lugar:	Oficina Jefatura Administrativa ESINC		

ACTA No. 000178 /ESINC – JEFAD – 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO NO. 80-1-10025-18, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
IT	OSCAR FERNANDO LUENGAS	ESINC JEFAD	Oscar.luengas@correo.policia.gov.co	13516348	3124332463	
Señor	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Casino Estudiantes	operacionesltda@hotmail.com	1014184271	3046237520	

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

Escaneado con CamScanner

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

Fecha:	Bogotá D.C., 02 de Mayo de 2021		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	14:30 horas
Lugar:	Oficina Jefatura Administrativa ESINC		

ACTA No. 000157 /ESINC – JEFAD – 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACION DEL CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, CORRESPONDIENTE A LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO No. 80-1-10025-18 PARA EL MES DE MARZO - ABRIL 2021, CON EL FIN DE CUANTIFICAR EL VALOR A CANCELAR POR DICHO CONSUMO POR PARTE DEL CONTRATISTA.

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

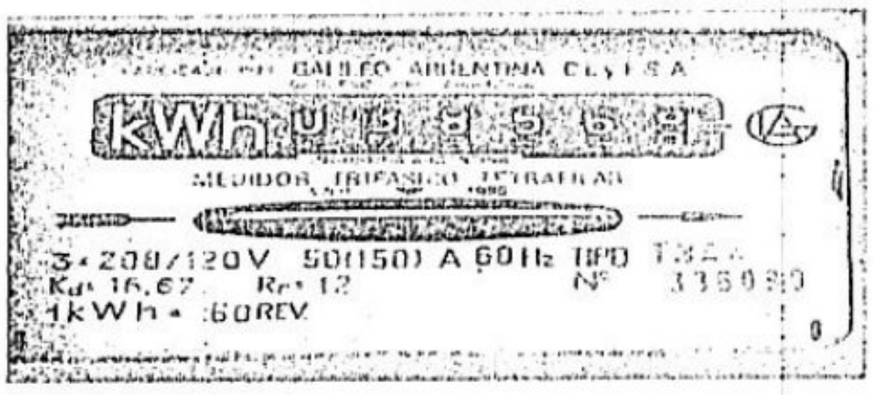
1. En las instalaciones de la oficina de la Jefatura Administrativa de la Escuela de Investigación Criminal, el día 02/05/2021 siendo las 14:00 horas, se reunieron el señor Intendente OSCAR FERNANDO LUENGAS RUEDA Supervisor del Contrato, con el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ contratista del casino de estudiantes ESINC, según proceso contractual No. 80-1-10025-18. Con el fin de verificar el consumo de energía eléctrica de acuerdo a la factura No. 633384620-5 periodo facturado del 25/03/2021 al 26/04/2021, teniendo en cuenta los registros instalados en dicho espacio y cuantificar el valor a pagar según lo establecido en las especificaciones técnicas mínimas requeridas de dicho contrato.

2. No Aplica

3. No Aplica

4. Verificación del consumo y cuantificación del pago correspondiente de los servicios de energía eléctrica del casino de estudiantes ESINC.

Última lectura : 37387 KWh
Lectura actual : 38568 KWh
Consumo TOTAL 1181 KWh



CONSUMO ENERGIA SUPERVISIÓN ABRIL 2021 – MAYO 2021			
CONCEPTO	***VALOR UNITARIO kwH***	***LECTURA***	***VALOR TOTAL KWH***
CONSUMO KWh MES	566,53	1181	669.072,00
TOTAL A CANCELAR			**669.072,00**

Escaneado con CamScanner

ACTA No. 00157 /ESINC – JEFAD – 2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACION DEL CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, CORRESPONDIENTE A LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO No. 80-1-10025-18 PARA EL MES DE MARZO-ABRIL 2021, CON EL FIN DE CUANTIFICAR EL VALOR A CANCELAR POR DICHO CONSUMO POR PARTE DEL CONTRATISTA.

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1) Realizar la verificación mensual del consumo de energía y bimensual el consumo de acueducto y alcantarillado del casino de estudiantes, según el medidor instalado para tal fin, y cuantificar el consumo.	Responsable Servicios Generales ESINC	Dentro de los (05) primeros días de cada mes
2) Realizar el pago del consumo de energía del casino de estudiantes, según el valor cuantificado.	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Dentro de los (05) primeros días de cada mes

CONVOCATORIA

Intendente **OSCAR FERNANDO LUENGAS RUEDA.**
Responsable Servicios Generales ESINC (E)

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: uno (listado en 01 folio(s)

Elaborado por: IT. Oscar Fernando Luengas Rueda
Revisado por: IT. Oscar Fernando Luengas Rueda
Fecha de elaboración: 02/05/2020
Ubicación: C/Mis documento/actas/2021

Avenida Caracas Nro. 2 – 51 Sur
Teléfono: 3159000 ext 107028
esinc.gulog@policía.gov.co
www.policia.gov.co

Escaneado con CamScanner

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

Fecha:	Bogotá D.C., 02 de mayo de 2021		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	14:30 horas
Lugar:	Oficina Jefatura Administrativa ESINC		

ACTA No. 000157 /ESINC – JEFAD – 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACION DEL CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, CORRESPONDIENTE A LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO No. 80-1-10025-18 PARA EL MES DE MARZO – ABRIL 2021, CON EL FIN DE CUANTIFICAR EL VALOR A CANCELAR POR DICHO CONSUMO POR PARTE DEL CONTRATISTA.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
IT	OSCAR FERNANDO LUENGAS	ESINC JEFAD	Oscar.luengas@correo.policia.gov.co	13516348	3124332463	
Señor	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Casino Estudiantes	operacionesltda@hotmail.com	1014184271	3046237520	

Avenida Caracas Nro. 2 – 51 Sur
Teléfono: 333 99 67
esinc.gulog-arm@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Escaneado con CamScanner

banco popular

ESTE ES SU BANCO

www.bancopopular.com.co

RECAUDO NACIONAL Comprobante No. 038648

POLICÍA NACIONAL DIRECCIÓN NACIONAL DE ESCUELAS

FONDOS ESPECIALES OFICIALES RECAUDO-RECAUDO-RECURSO DE PRESUPUESTO NACIONAL

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

CIUDAD	DÍA	MES	AÑO
Bogotá D.C	03	05	21
NOMBRE DEL DEPOSITANTE	C.C. / NIT.		
Francisco D. [illegible]	1014184271		
DIRECCIÓN	TELÉFONO		
Calle 70 # 5-41	3046237570		

NOMBRE BANCO O (No.) DE CONSIGNACIÓN	No. CUENTA DEL CHEQUE DE GERENCIA	VALOR
	22 ejmc	

CÓDIGO CONCEPTO CONSIGNACIÓN

VER RESPALDO CÓDIGOS: CONCEPTO CONSIGNACIÓN
DILIGENCIAR CONSIGNACIÓN POR CÓDIGO DE RECAUDO

CANTIDAD CHEQUES CONSIGNADOS		
( )	EFECTIVO	$576950
	TOTAL CHEQUES GERENCIA	
	TOTAL CONSIGNACIÓN	$576950

FORMA 1.10.3.10279 CREA X - 2011

ESPACIO RESERVADO PARA REGISTRO DEL CAJERO

MASTERPRINT S.A.S. TEL: 235 4690 NIT. 800.189.176-1

- POLICÍA NACIONAL -

banco popular

ESTE ES SU BANCO

www.bancopopular.com.co

RECAUDO NACIONAL Comprobante No. 038647

POLICÍA NACIONAL DIRECCIÓN NACIONAL DE ESCUELAS

FONDOS ESPECIALES OFICIALES RECAUDO-RECAUDO-RECURSO DE PRESUPUESTO NACIONAL

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

CIUDAD	DÍA	MES	AÑO
Bogotá D.C	03	05	21
NOMBRE DEL DEPOSITANTE	C.C. / NIT.		
Francisco D. [illegible]	1014184271		
DIRECCIÓN	TELÉFONO		
Calle 70 # 5-41	3046237570		

NOMBRE BANCO O (No.) DE CONSIGNACIÓN	No. CUENTA DEL CHEQUE DE GERENCIA	VALOR
	22 ejmc	

CÓDIGO CONCEPTO CONSIGNACIÓN

VER RESPALDO CÓDIGOS: CONCEPTO CONSIGNACIÓN
DILIGENCIAR CONSIGNACIÓN POR CÓDIGO DE RECAUDO

CANTIDAD CHEQUES CONSIGNADOS		
( )	EFECTIVO	$664072
	TOTAL CHEQUES GERENCIA	
	TOTAL CONSIGNACIÓN	$664072

FORMA 1.10.3.10279 CREA X - 2011

ESPACIO RESERVADO PARA REGISTRO DEL CAJERO

MASTERPRINT S.A.S. TEL: 235 4690 NIT. 800.189.176-1

- DEPOSITANTE -

Escaneado con CamScanner

Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2021-05-03, 01:20:28 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1036832199

Periodo Cotización: abril de 2021 **Periodo Servicio:** mayo de 2021

PAGADO 03/05/2021

. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	3	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

I. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P.	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
C 38471577	MARTHA RIASCOS REYES	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 908.526	$ 145.400	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 908.526	$ 36.400	0,522	$ 908.526	$ 4.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 908.526	$ 36.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 223.000
C 51550703	NELCY MARIA RODRIGUEZ	01	03																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 908.526	$ 36.400	0,522	$ 908.526	$ 4.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 908.526	$ 36.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 77.600
E 1530042508198 9	RICHARD JOSE RAMOS GONZALEZ	01	00																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 908.526	$ 36.400	0,522	$ 908.526	$ 4.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 908.526	$ 36.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 77.600

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 908.526	$ 2.725.578	$ 2.725.578	$ 2.725.578	$ 145.400	$ 109.200	$ 14.400	$ 109.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 378.200	$ 0	$ 378.200

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 343 2949 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 694 54 44 - Pereira: 340 25 82 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

Escaneado con CamScanner

Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2021-05-03, 01:27:44 PM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 1037482697

Periodo Cotización: abril de 2021 **Periodo Servicio:** abril de 2021

PAGADO 03/05/2021

DATOS DEL APORTANTE

zón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
cumento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
o de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
o Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
dad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
presentante Legal		**Identificación**	
tal Afiliados	1	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
dificación	**Apellidos y Nombres**	**Tipo Cotizante**	**Subtipo Cotizante**	**IGE**	**RET**	**RET P**	**TDE**	**TAE**	**TDP**	**TAP**	**VSP**	**COP**	**VTT**	**SLN**	**IGE**	**LMA**	**VAC**	**AVP**	**VCT**	**IRP**	**Días AFP**	**Días EPS**	**Días ARP**	**Días CCF**	**Administradora**	**IBC Pensión**	**Aporte Pensión**	**Administradora**	**IBC Salud**	**Aporte Salud**	**Tarifa %**	**IBC Riesgos**	**Aporte Riesgos**	**Administradora**	**IBC Caja**	**Aporte Caja**	**Aporte SENA**	**Aporte ICBF**	**ESAP**	**Aporte Ministerio**	**Total**
14184271	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	59	00																	0	30	30	30	0	(25-14) COLPENSIONES	$ 908.526	$ 145.400	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 908.526	$ 113.600	0,522	$ 908.526	$ 4.800	(NIN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 263.800

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 908.526	$ 908.526	$ 908.526	$ 0	$ 145.400	$ 113.600	$ 4.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 263.800	$ 0	$ 263.800

Escaneado con CamScanner

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 343 2949 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 694 54 44 - Pereira: 340 25 82 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

MASTER
FUMIGACIONES
NIT:80.256.316 - 2

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE
SECRETARIA DE SALUD BOGOTÁ D.C.

* CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
* LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES
* CARNETS DE MANIPULACIÓN Y ALIMENTOS
* VENTA Y RECARGAS DE EXTINTORES
* VENTA DE BOTIQUINES

CERTIFICA:

El día **25 DE MAYO DE 2021** se realizo un servicio de Control integrado de plagas y saneamiento integral en **RESTAURANTE Y CAFETERIA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL**

DIRECCION: AVENIDA CARACAS No. 2 – 51 SUR

BARRIO: _____

NIT. 1014184271-0

PROPIETARIO: FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ

PRODUCTO UTILIZADO:

***Solfac 0.50 E.C Bayer insecticida piretroide**
***Klerat-Bp rodenticida Anticoagulante segunda generación.**

ESTA CERTIFICACION TIENE UNA VIGENCIA MAXIMA DE seis (6) MESES DESPUES DE SU FECHA DE EXPEDICION DE ACUERDO al ACTA 002304, de 15 de Marzo del 2021, SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD PUBLICA ACTA DE VIGILANCIA Y CONTROL EN SALUD INDUSTRIA AMBIENTE Y RIESGOSCOS QUIMICOS.

Cordialmente,

JUAN CARLOS GONZALEZ
Gerente Operativo

MASTER
FUMIGACIONES
NIT:80.256.316 - 2

CRA. 29 SUR N° 54-11 • San Vicente Ferrer • PBX: 750 35 17
Cels: 320 270 95 81 - 314 242 1632 - 310 308 1888
E-mail: masterfumigaciones@hotmail.com

Escaneado con CamScanner

MASTER
FUMIGACIONES

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE
SECRETARIA DE SALUD BOGOTÁ D.C.

* CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
* LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES
* CARNETS DE MANIPULACIÓN Y ALIMENTOS
* VENTA Y RECARGAS DE EXTINTORES
* VENTA DE BOTIQUINES

SOLFAC 050 E.C. BAYER
REGISTRO MINSALUD V-000964
CATEGORIA TOXICOLOGICA-II
SUSTANCIAS ACTIVA: CYFULTHRIN
FORMULACIONES: Emulsión concentrada 5%

SOLFAC 050 E.C. BAYER

Es un insecticida piretro ideé, que actúa por ingestión y contacto, excepcionalmente estable a la luz solar, y amplio espectro de acción contra plagas presentes en las Industrias y de rápido efecto sobre los insectos.
Es adecuado para usar donde haya producción, procesamiento y almacenamiento de alimentos.
En aplicación directa de SOLFAC 050 E.C. BAYER no queda manchado en las superficies tratadas ni cambio en el olor.

PRECAUCIONES

Durante la aplicación del solfac no se debe comer, ni fumar, después de la aplicación del producto lavarse bien las manos y las partes del cuerpo que haya entrado en contacto con el producto así como la ropa con abundante agua y jabón.
La mezcla sobrante no debe verterse en corrientes de agua o en estancadas, siempre debe utilizarse toda la mezcla.
En caso de intoxicación accidental, llamar inmediatamente al medico. Por no existir antídoto especifico, el tratamiento es sintomático, no usar Atropina ni Antihistamínicos.
Para la manipulación del producto debe utilizarse equipo de protección (gorra, gafas, guantes, overol y botas).
Al igual que en otros piretro idees, pueden ocurrir irritaciones en mocosas, las cuales desaparecen lavándose con abundante agua.
Solfac no debe transportarse con alimentos, bebidas y ropas, siempre mantenerlo fuera del alcance de los niños.
Nunca reutilizar los envases, destruirlos.

KLERAT BP

Rodenticida anticoagulante de 2 generación presentado en bloques parafinados resistentes a la humedad,indicado para el control altamente eficaz contra todas las especies de roedores. La muerte de los roedores ocurre de 4 a 5 dias después que han ingerido una pequeña cantidad de KLERAT, CONTIENE BITREX, amargante que previene la ingestión accidental de en los niños;no siendo detectado por los roedores.

Dir. Cra. 25 Sur N° 34-11 Sol. Suelos Parte. • PBX: 750 36 17
Cels: 320 270 95 61 - 314 242 1632 - 310 308 1883
E-mail: masterfumigaciones@hotmail.com

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a empresas aplicadoras de plaguicidas y/o lavado de tanques de agua potable

Acta Número
SQ07C 002304

Subred: _____ Número de Inscripción: _____

Unidad de Servicios de Salud: _____ Número de Carpeta: _____

1. CEDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Razon social:		
1.2 Nombre del establecimiento:		
1.3 NIT:	1.4 Sede:	
1.5 Dirección:		1.6 Localidad:
1.7 UPZ:	1.8 Teléfono 1	1.9 Teléfono 2:
1.10 Barrio:	1.11 Correo electronico:	
1.12 Nombre propietario:		
1.13 Tipo de documento: C. C.☐ C. E.☐ NIT.☐	1.14 Número documento:	
1.15 Nombre representante legal:		
1.16 Tipo de documento: C. C.☐ C. E.☐	1.17 Número documento:	
1.18 Persona que atiende la visita:		1.19 Cargo:
1.20 Tipo de documento: C. C.☐ C. E.☐	1.21 Número documento:	
1.22 Dirección de notificación:		
1.23 Presenta matricula mercantil del establecimiento: SI☐ NO☐		
1.24 Número matricula mercantil del establecimiento:		
1.25 La matricula mercantil del establecimiento esta actualizada: SI☐ NO☐		
1.26 Linea de intervención:	1.27 Tipo de establecimiento:	
1.28 Intervención:		
1.29 Número de trabajadores:	1.30 Horario: diurno☐ nocturno☐ 24 horas☐ otro :_____	
1.31 Días de funcionamiento: lunes a viernes☐ domingo a domingo☐ fin de semana☐ otro:_____		

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO	MOTIVO
Visita 1							(VO) Visita de oficio
Visita 2							(NC) Notificación comunitaria
Visita 3							(AS) Asociada a brote
Visita 4							(SI) Solicitud del interesado Rad. _____ (SO) Solicitud oficial Rad. _____

2.INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar		Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos (Hombres).		
2.2 Número de trabajadores administrativos (Mujeres).		
2.3 Número de trabajadores operativos (Hombres).		
2.4 Número de trabajadores operativos (Mujeres).		
2.5 Número de trabajadores menores de edad.		
2.6 Número de turnos por semana por trabajador.		
2.7 Horas por turno por trabajador.		

3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
	1	2	3	4	
3.1 Pisos.					

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Impreso en Subdirección Imprenta Distrital 2008

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Escaneado con CamScanner

Continuación 3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
3.2 Paredes.	1	2	3	4	
3.3 Techos.	1	2	3	4	
3.4 Escaleras, pasamanos en escaleras, rampas y vías de acceso.	1	2	3	4	
3.5 Ventilación.	1	2	3	4	
3.6 Iluminación.	1	2	3	4	
3.7 Temperatura.	1	2	3	4	
3.8 Separación física de almacenamiento entre actividades económicas.	1	2	3	4	
3.9 Las áreas administrativas se encuentran aisladas del área de almacenamiento de sustancias químicas.	1	2	3	4	
3.10 Concepto uso del suelo.	SI		NO		
3.11 Área de almacenamiento.	1	2	3	4	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 Ubicación y distribución de maquinaria y equipos.	1	2	3	4	
4.2 Mantenimiento periódico de equipos y calibración.	1	2	3	4	

4.3 CLASE DE EQUIPOS UTILIZADOS				
EQUIPO	NÚMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ÚLTIMO MANTENIMIENTO
Inyectadora	1	Hoyle	Bueno	01/03/2024
Aspersor Tipo D	2	Hoyle	Bueno	13/03/2024
Aspersor Tipo C	1	Kendor	Bueno	13/03/2024
Hidrolavadora	1	Kendor	Bueno	13/03/2024

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.4 Protocolo de procedimientos avalados segun el perfil especifico.	1	2	3	4	
4.5 Formato de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico.	1	2	3	4	
4.6 Sistema contra incendio e inscripción ante bomberos local.	1	2	3	4	
4.7 Elementos de protección personal y registro de entrega.	1	2	3	4	
4.8 Sistema eléctrico / protección.	1	2	3	4	

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado

Inspección Subdirección Inspección (Bogotá D.C.)

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Escaneado con CamScanner

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.9 Señalización de las áreas y publicación alusiva a espacios libres de humo.	1	2	3	4	
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	1	2	3	4	
Aspecto a verificar	**Cumplimiento Plaguicidas (se califica en caso de que aplique para la actividad)**				**Hallazgos**
4.11 Poliza de Responsabilidad Civil.	SI		NO		
4.12 Educación sanitaria a la comunidad.	1	2	3	4	
4.13 Se cuenta con asesoría técnica.	1	2	3	4	
4.14 La asesoría se encuentra respaldada por un contrato laboral.	1	2	3	4	
4.15 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente.	1	2	3	4	
4.16 El asistente técnico presenta informe trimestral a la entidad de salud competente.	SI		NO		
4.17 La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	Fecha de último reporte:				
	1	2	3	4	
4.18 Almacenamiento de insumos según compatibilidad.	1	2	3	4	

5. CONDICIONES SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
5.1 Abastecimiento y almacenamiento de agua.	1	2	3	4	
5.2 Drenajes: cajas, canales, sifones.	1	2	3	4	
5.3 Servicios sanitarios con batería sanitaria completa y ducha	1	2	3	4	
5.4 Vestier y locker de doble compartimiento	1	2	3	4	
5.5 Orden y limpieza.	1	2	3	4	
5.6 Prácticas de almacenamiento seguras de residuos sólidos ordinarios.	1	2	3	4	
5.7 Prácticas de almacenamiento seguras residuos sólidos y líquidos peligrosos.	1	2	3	4	
5.8 Disposicion de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresa gestora autorizada.	SI		NO		
5.9 Presencia de polvos orgánicos e inorgánicos.	1	2	3	4	
5.10 Presencia de olores, gases, humos, otros.	1	2	3	4	
5.11 Manejo integrado de vectores.	1	2	3	4	
Aspecto a verificar	**Cumplimiento Plaguicidas (se califica en caso de que aplique para la actividad)**				**Hallazgos**
5.12 Área de lavado de equipos y elementos de protección personal con sistema de vertimientos.	1	2	3	4	
5.13 Los insumos alimenticios se encuentran separados.	1	2	3	4	

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Impreso Subdirección Inspectiva Distrital (JDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Escaneado con CamScanner

10.1 Continuación de la descripción de las exigencias:

10.2 Concepto sanitario de la visita: | Favorable | | Favorable con requerimientos* | | Desfavorable |

**El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.*

10.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de _____días, contados a partir del día___del mes de_____de _____, que vence el día_____ del mes de _____de_____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

10.4 Observaciones de quien atiende la visita:

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DGI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a empresas aplicadoras de plaguicidas y/o lavado de tanques de agua potable

Acta Número
SQ07C 002304

Continuación 10.4 Observaciones de quien atiende la visita:

11. APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (ART. 576 LEY 9ª DE 1979)			
11.1 Clausura temporal total		11.4 Suspensión total de trabajos o servicios	
11.2 Clausura temporal parcial		11.5 Decomiso	
11.3 Suspensión parcial de trabajos o servicios		11.6 Congelación	

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) ___/___/___, en Bogotá D. C.

12. FUNCIONARIO DE SALUD (1)	13. FUNCIONARIO DE SALUD (2)
12.1 Nombre:	13.1 Nombre:
12.2 Tipo de documento:	13.2 Tipo de documento:
12.3 Número de documento:	13.3 Número de documento:
12.4 Cargo:	13.4 Cargo:
12.5 Firma:	13.5 Firma:

14. PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	15. TESTIGO
14.1 Nombre:	15.1 Nombre:
14.2 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐	15.2 Tipo de documento:
14.3 Número de documento:	15.3 Número de documento:
14.4 Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	15.4 Firma:
14.5 Firma:	

Nota: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; al propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que quede registrado en la presente acta.

Este es un documento publico de conformidad con lo establecido en el articulo 264 del código de procedimiento civil.

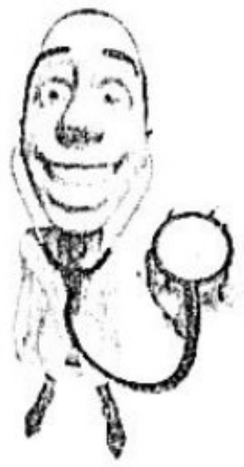
Impresión: Subdirección Imprenta Distrital-IDCT

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Escaneado con CamScanner

En caso de Intoxicación acuda al médico y tenga en cuenta lo siguiente:



Producto	Antídoto
Rodenticida :	Vitamina K1
Piretroides:	Mediante tratamiento sintomático
Organofosforado:	Antídoto - Atropina Intravenosa.
Desinfectante:	Mediante tratamiento sintomático

Información tomada de hojas de datos de seguridad del producto ESTA INFORMACION ES DE USO EXCLUSIVO PARA EL MEDICO TRATANTE

TODOS NUESTROS PRODUCTOS ESTAN APROBADOS POR EL INVIMA Y/O MIN. PROTECCIÓN SOCIAL.

EN CASO DE EMERGENCIA LLAMAR A: CISPROQUIM TEL: 018000916012 (FUERA DE BOGOTA) Y TEL: 2886012 EN BOGOTA, ATENCION LAS 24 HORAS.



CODIGO D-GS-11
FECHA DE EMISION 10/05/16

Escaneado con CamScanner

Antes

El decreto 1843/91 ART. 115 dispone: DE LAS PRECAUCIONES PARA APLICACION DE PLAGUICIDAS. En edificaciones, vehículos, productos almacenados y área pública, la aplicación debe hacerse **previa la evacuación de personas animales o alimentos y suspendiendo cualquier actividad relacionada con manipulación de alimentos.**

- Comunique previamente al personal de su empresa o su vivienda sobre el servicio a realizar, fecha, horarios y áreas a tratar.



- Realice una limpieza exhaustiva de las áreas a tratar. Estas deben estar secas y libres de residuos alimenticios y grasa cerciorándose de retirar incluso el detergente.



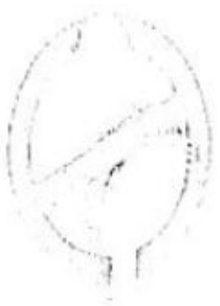
- Retire alimentos, medicamentos, utensilios y cualquier otro objeto que pueda llegar a entrar en contacto con los plaguicidas o desinfectantes. No olvide retirar sus mascotas.





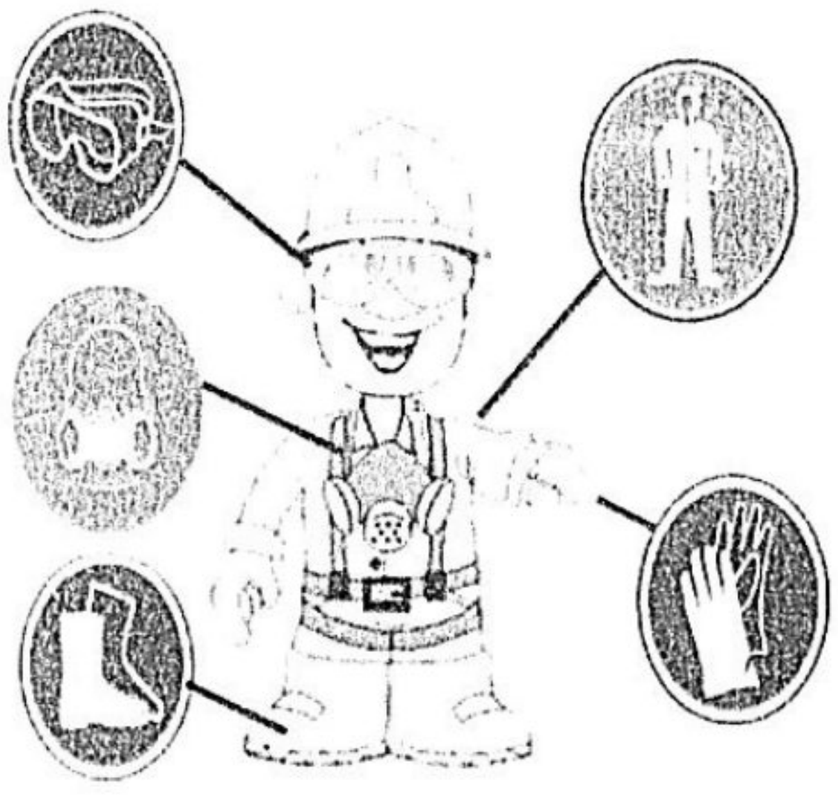
- Cubra y proteja depósitos de agua, equipos electrónicos, muebles y vehículos. Desactive sistemas de detección de humo y movimiento (alarmas) que se puedan activar o deteriorar durante la nebulización o temo nebulización.

Durante



- No ingrese a las áreas durante la aplicación del tratamiento. Si su presencia es estrictamente necesaria utilice los elementos de protección individual requeridos los cuales deben ser suministrados por su empresa.

- SI HACE CASO OMISO DE ESTA INFORMACION PUEDE LLEGAR A SUFRIR UNA INTOXICACION.



- No exija a nuestro técnico que aplique plaguicidas innecesariamente. El sabe cuanto, donde y como aplicar los productos.

- No fume, coma o beba cerca a las áreas tratadas con plaguicidas.

Después

- Realizado el tratamiento, se sugiere n ingresar a las áreas tratadas co plaguicidas por lo menos en un period que no debe ser inferior a 4 hora posteriores a la aplicación para evita intoxicación de personas y mascotas Dec. 1843/91 Art. 115 Parágrafo.
  Esta información no es garantía n representa responsabilidad implícita

- No manipule o retire los puntos de gel insecticida.

- Por ningún motivo manipule los cebo rodenticidas en cualquiera de su presentaciones (pellets o parafinados).

- Realice una limpieza PROFUNDA e las áreas tratadas con plaguicida dónde se manipulen, almacene alimentos, medicamentos y/o superficies que tengan contacto directo con estos dentro de sus procesos.



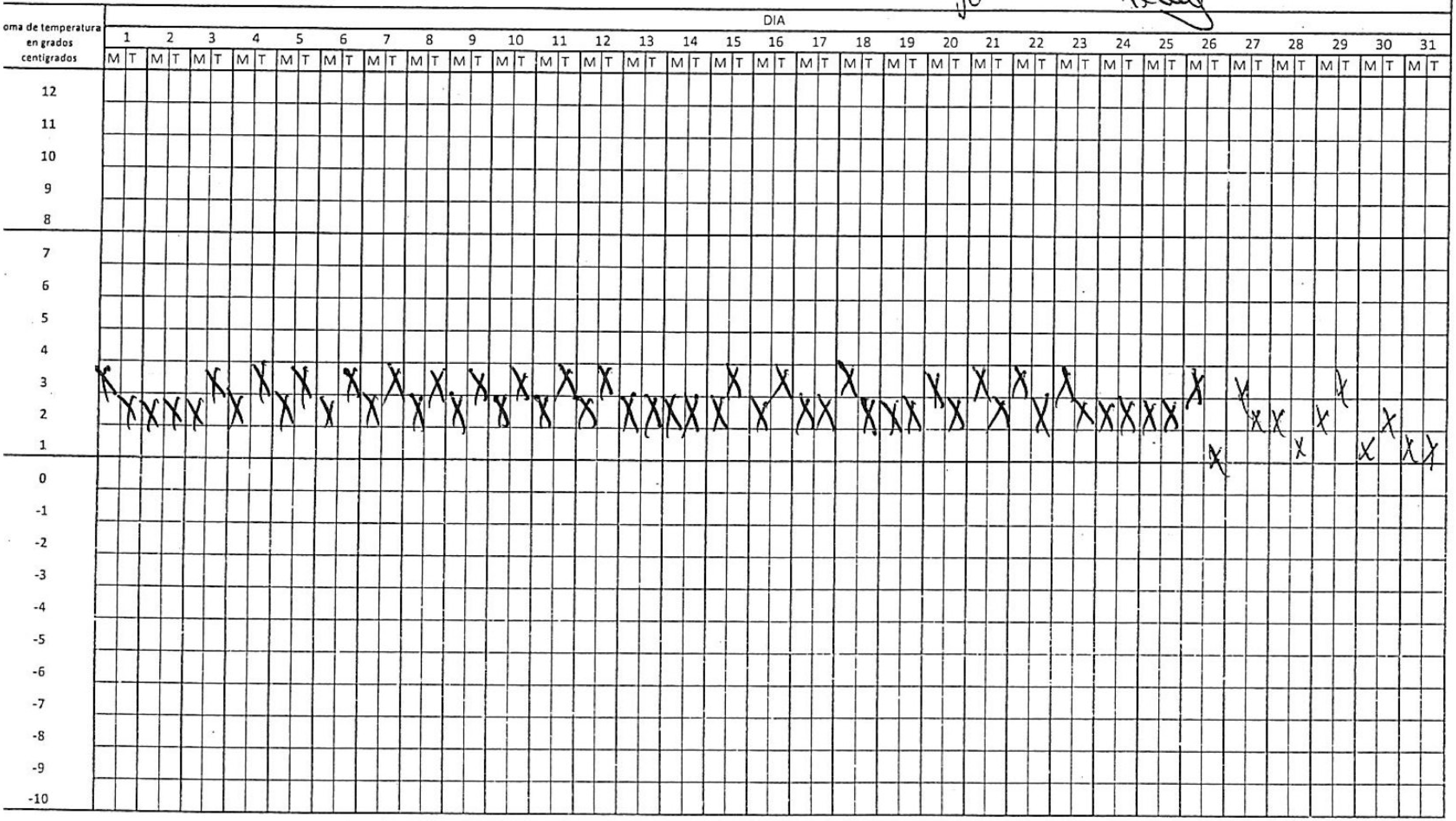
IMPORTANTE

Para la limpieza después de tratamiento por aplicación d insecticidas no utiliza productos que contengan principalmente cloro y otra sustancias ya que estas reaccionan al mezclarse con el ingredient activo del insecticida potencializando e efecto nocivo sobre la salud.

Escaneado con CamScanner

cocacola

FORMATO DE TOMA DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACION DE COME A $1,000 FECHA MAYO RESPONSABLE [signature]



ma de quien supervisa ______ ______ ______ ______

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR	VERSION. 01 VIGENCIA.

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : ÁREA: MES: Mayo AÑO: 2021

*CENTIGRADOS	1		2		3		4		5				7		8		9		10		11		12		13		14		15		16	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18	X						XX						X	X																		
-19			XXX										XX	X																		
-20																																
-21																																
-22																																

*CENTIGRADOS	17		18		19		20		21			23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
-9																												
-10																												
-11																												
-12																												
-13																												
-14																												
-15																												
-16																												
-17												X																
-18			X	X	X	X																						
-19	XX	X										XX		X	XX	XX	X	X										
-20																												
-21																												
-22																												

Temperatura en grados centigrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la cual está efectuando la toma. Registre las temperaturas dos veces al día: Hora inicial, media mañana, medio día, y hora final de la jornada. Avise en caso mediciones fuera del parámetro aceptable de 4°C +/- 2

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros

Responsable de diligenciar el formato:

Escaneado con CamScanner

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COCINAESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL	Código:
		Fecha Actualización:
	CONFIRMACIÓN DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Versión: 1

* Limpieza y Desinfección (L&D) Cumple (C) (/) - No cumple (NC) (X) ** Corrección / Acción Correctiva: esribir la acción a tomar.

FECHA MES		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
ELEMENTO A VERIFICAR	FRECUENCIA	L		M		W		J		V		S		D		L		M		W		J		V		S		D		L		M		W		J		V		S		D		L		M		W		J		V		S		D		L		M		W		J		V		S		D		L		M		W	
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
ALMACENAMIENTO																																																																																						
PISOS	DIARIO	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
ESTUFA ENANA N1		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
ESTUFA 4 ORNILLAS N2		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
ESTUFA ENANA N3		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
PLANCHA N4		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
LAVAPLATO MESOS N1		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
MESA DE TRABAJO		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
LICUADORA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
TABLAS DE PICADO		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
MESAS RECEPCION LOSA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
PARED FRONTAL COCINA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
CANECAS DE BASURA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
PICATODO		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
MUEBLE ,LINEA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	X														X														X																																																		
EXTRACTORES				X														X														X																																														
VENTANAS Y PUERTAS						X														X														X																																												
NEVERA DE ALMACENAR N1								X														X														X																																										
CANASTILLAS COCINA										X														X												X																																									
ESTANTE N1												X														X												X																																							
REPISA N1														X														X												X																																					
OBSERVACIONES																																																																																	
** CORRECCIÓN / ACCIÓN CORRECTIVA																																																																																					
RESPONSABLE		R.G														R.G														R.G														R.G														R.G														R.G							
EJECUTÓ		M.D														M.D														M.D														M.D														M.D														M.D							
VERIFICO		F.D														F.D														F.D														F.D														F.D														F.D							

NOTA: Siempre colocar nombres y/o iniciales de todos los nombres y apellidos. NUNCA colocar firmas en los Responsables.

NOTA: Siempre que se verifique la limpieza y desinfección se DEBE verificar el estado y funcionamiento de cada uno de los elementos a evaluar.

Escaneado con CamScanner

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COCINAESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL	Código:
	CONFIRMACIÓN DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Fecha Actualización:
		Versión: 1

* Limpieza y Desinfección (L&D) Cumple (C) (/) - No cumple (NC) (X) ** Corrección / Acción Correctiva: escribir la acción a tomar.

FECHA MES		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
ELEMENTO A VERIFICAR	FRECUENCIA	L		M		W		J		V		S		D		L		M		W		J		V		S		D		L		M		W		J		V		S		D		L		M		W		J		V		S		D		L		M		W	
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
ALMACENAMIENTO																																																																							
PISOS	DIARIO	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
ESTUFA ENANA N1		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
ESTUFA 4 ORNILLAS N2		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
ESTUFA ENANA N3		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
PLANCHA N1		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
LAVAPLATO MESON N1		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
MESA DE TRABAJO		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
LICUADORA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
TABLAS DE PICADO		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
MESAS RECEPCION 1 OSA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
PARED FRONTAL COCINA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
CANECAS DE BASURA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
PICATODO		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
MUEBLE LINEA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	X														X																																																				
EXTRACTORES				X														X																																															
VENTANAS Y PUERTAS						X														X														X																													
NEVERA DE ALMACENAR N1								X														X														X																												
CANASTILLAS COCINA										X														X												X																											
ESTANTE N1												X														X												X																									
REPISA N1														X														X												X																							
OBSERVACIONES																																																																		
** CORRECCIÓN / ACCIÓN CORRECTIVA																																																																		
RESPONSABLE		R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G				R.G			
EJECUTÓ		M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D				M.D			
VERIFICÓ		F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N				F.N			

NOTA: Siempre colocar nombres y/o iniciales de todos los nombres y apellidos. NUNCA colocar firmas en los Responsables.

NOTA: Siempre que se verifique la limpieza y desinfección se DEBE verificar el estado y funcionamiento de cada uno de los elementos a evaluar.

Escaneado con CamScanner

Andinas de Servicios S.A.S.

REPORTE SERVICIO TRAMPA DE GRASA Y SONDEO Nº 11504

CIUDAD Bogota FECHA 02-06-21 HORA AM

EMPRESA Francisco niño Rodriguez / Escuela de Policia De Criminalistica

DIRECCIÓN AV. Caracas # 2 Sur - 23 - 31

CONTACTO Francisco niño Rodriguez TELÉFONO: 3046237520

Alcance de nuestro servicio y recomendaciones a tener en cuenta.

DESCRIPCIÓN DE SERVICIO: ✓ **PREVENTIVO** ○ **CORRECTIVO**

✓ Evacuación residuos ✓ Limpieza -- desinfección ✓ Transporte residuos ✓ Disposición final

○ Sondeo tubería ○ Tanque de Aguas Liuvias ○ Campanas ○ Pozo séptico

○ Tanque de Aguas Negras

Método utilizado Vactor

Productos Utilizados: ○ Hipoclorito Otro _____

Áreas Tratadas: No trampas 2 Capacidad _____ No tuberías sondeadas _____

Otro _____

RESULTADOS:

Cant. de residuos evacuado mt3 120 kg Hora Entrada: _____

Cant. de residuos disposición final kg _____ Hora Salida: _____

No. Tuberías sondeadas _____

No Tuberías destapadas _____

RECOMENDACIONES

Se Realizo mantenimiento de 2 Trampas de grasa Quedando a la conformidad del Cliente

CONTROL MANTENIMIENTO: Realizar Control dentro de los próximos: _____ días, _____ mes.

OBSERVACIONES DEL CLIENTE:

DOCUMENTACIÓN ENTREGADA: ○ Reporte de Servicio ○ Certificado ○ Fichas técnicas ○ Hojas de seguridad ○ Acta de disposición final ○ Contrato ○ Póliza ○ FACTURA

TÉCNICO	RECIBÍ A CONFORMIDAD: SERVICIO Y RECOMENDACIONES
Firma: Teofilo Valbuena Luis Hernandez	Nombre:

Escaneado con CamScanner

Andinas de Servicios S.A.S.

- MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA
- EVACUACIÓN DE POZOS SÉPTICOS
- SONDEO DE TUBERÍAS
- RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS

Nº 4206

Certifica Que:

No A las instalaciones A las instalaciones de **FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ / ESCUELA DE POLICIA DE CRIMINALISTICA** , ubicadas en **AV CARACAS No 2 SUR 23-31** se realizó **SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA** el **día 02 de junio** ***de 2021.***

Se expide el dia **02 de junio** ***de 2021.***

Cordialmente,

ANDINAS DE SERVICIOS S.A.S. NIT. 900650012-1 Tel: 547 7370

Ing. José Leonardo Orjuela Cruz

Calle 66 No. 76 - 39
Tel.: 547 7370
Cel.: 310 787 1084
Bogotá, D.C. - Colombia

Escaneado con CamScanner