No. GS-2022 003385 **ESMEB-SUDIE 29.25**

Bogotá D.C; 09 de Septiembre de 2022

Señora Coronel
CLAUDIA SUSANA BLANCO ROMERO
Directora Nacional de Escuelas DINAE
Transversal 33 No 47ª – 35 Sur
Bogotá

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. PN DINAE 80-1-30062-22 correspondiente al mes de agosto del 2022

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**09/08/2022**	**Hasta**	**08/09/2022**

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 No. GS-2022-009081-DINAE de fecha 15/07/2022, la señora Brigadier General YACKELINE NAVARRO ORDOÑEZ Directora Nacional de Escuelas, designó como supervisor del contrato No. PN DINAE 80-1-30062-22 al señor Mayor CARLOS RENÉ SACRISTAN RONDÓN, Subdirector de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, nombrado mediante orden interna de personal No. 146 SUNAE-GUTAH 38.1 del 05/07/2022.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 1**

1. Informe de supervisión del mes de julio comprendido entre el 09/07/2022 y el 08/08/2022, presentado mediante *Informe supervisores seguimiento contractual* código 2BS-FR-0019 No. GS 002941 ESMEB-SUDIE del 16/08/2022.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30062-22
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 431,2 (CUATROCIENTOS TREINTA Y UNO) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y RESTAURANTE AL SERVICIO DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL PROFESIONAL Y PERSONAL NO UNIFORMADO, DEL COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO" UBICADOS EN LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ "TENIENTE CORONEL JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO".
Contratista	UNIÓN TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2022 NIT 901.610.212-0
Representante legal	JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$50.992.200,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$50.992.200,00
Plazo de ejecución inicial	12 MESES
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	09/07/2022
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	09/07/2023
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

- En cumplimiento de las funciones como supervisor del contrato, se realizaron revistas personales a las instalaciones del restaurante y cafetería, verificando el cumplimiento de las obligaciones del contratista pactadas en el objeto contractual.

- Mediante comunicación oficial No GS-2022-003309-ESMEB-JEFAD-25.1 de fecha 05/09/2022 se informó al arrendatario del contrato No 80-1-30062-22, el valor a cancelar por concepto de servicios públicos correspondientes a energía eléctrica y agua del periodo comprendido del 07 de julio al 06 de agosto del presente año.

- Mediante correo electrónico sin número de fecha 06/09/2022 se le solicito al contratista subsanar las novedades evidenciadas por parte de los responsables del Sistema de Gestión Ambiental y Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección de Educación Policial, y se notificó mediante comunicación oficial No GS-2022-002856-ESMEB de fecha 12/08/2022

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

ITEM	OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cumplir con el objeto contractual.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario ha desarrollado el objeto contractual de acuerdo a las condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
2	Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario ha cumplido con cada una de las condiciones técnicas de acuerdo a la verificación realizada en el ejercicio de la supervisión.
3	En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	SI	Para el periodo informado, no se han presentado cambios de personal.
4	Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Para ejecución del objeto contractual, el arrendatario no requiere licencias ambientales, de igual manera no se ha presentado infracciones ambientales.
5	Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato.	SI	El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 09/08/2022 al 08/09/2022, mediante comprobantes de pago del Banco Popular No 1905559 de fecha 12/08/2022 por valor de 4.249.350.
6	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Para el periodo informado el arrendatario en sus actuaciones ha obrado con lealtad y buena fe.

7	El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar.	SI	El arrendatario no ha cedido o subarrendado el espacio físico.
8	Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	El arrendatario ha respondido oportunamente a los requerimientos presentados por esta supervisión.
9	Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la continuidad del contrato.	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, mediante el pago de la planilla No. 9439889176 realizó el pago de pensión 08-2022, salud 09-2022 y realizo el pago de la planilla de aportes para El mes de agosto por valor de $1.353.700.00.
10	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.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, donde se observa almacenamiento adecuado de los alimentos, limpieza de las áreas, recipientes adecuados para el transporte y conservación. El contratista realizo entrega de las pólizas No. 130052883 y 130052887, las cuales reposan en la carpeta del contrato.
11	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	No se le ha entregado información confidencial al contratista.
12	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Dirección Nacional de Escuelas de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	El contratista no ha informado situaciones de esta índole.
13	Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	Para el periodo informado no se ha requerido restitución de elementos.
14	Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias.	SI	Para el periodo informado el arrendatario, no ha hecho mal uso de los elementos entregados para la ejecución contractual, tampoco se ha evidenciado la necesidad de realizar reparaciones.
15	El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, tiene contrato con la empresa Eco-Live Nit 901.442.374-4, para la recolección de residuos orgánicos y limpieza y mantenimiento de trampas de grasa a través de la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental.

	buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).		
16	Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado que el arrendatario no tiene exhibición ni venta de bebidas alcohólicas o máquinas de azar.
17	Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Para el periodo informado, no se ha presentado desabastecimiento de materias primas, así como de menús para atender la demanda.
18	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Atendiendo la normatividad establecida por la administración distrital, las fumigaciones se realizaron durante el periodo informado por parte de la empresa SERVICIOS INTEGRALES DE COLOMBIA Y FUMIGACIONES S.A.S NIT 900883578-8. Con número de certificado No 6468 del 31 de agosto de 2022, de igual manera ha colocado cebos para el control de roedores y plagas.
19	Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del estudio previo.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido a cabalidad con el objeto del contrato.

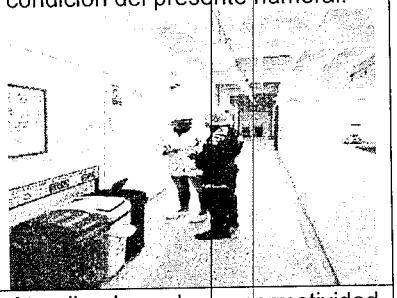
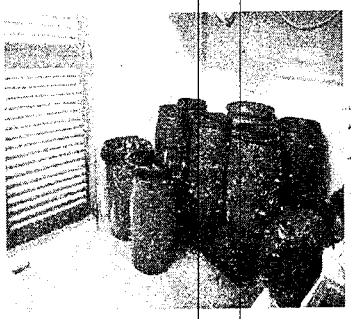
VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES TECNICAS

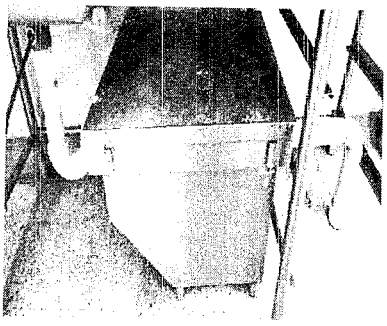
ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario hace entrega de los carnés de manipulación de alimentos del personal que labora en los diferentes puntos de servicio.
2	El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulados, presentando los respectivos	SI	El contratista presento a esta supervisión la documentación requerida para acreditar el

	certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos años		profesional (Ingeniero de alimentos) requerido, correspondiente al ing. Camilo Andrés Meneses Pedraza y reposa con los soportes de la supervisión del mes de julio del 2022
3	Un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un Mínimo de experiencia 2 años certificados	SI	El contratista presento a esta supervisión la documentación requerida para acreditar el profesional (CHEF) requerido, correspondiente al profesional Gloria Inés Córdoba Mosquera, la experiencia requerida se basa en la antigüedad que lleva laborando en la empresa y reposa en los soportes de la supervisión del mes de julio del 2022.
4	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades	SI	El contratista cuenta con el personal acorde a las necesidades del servicio.
5	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Los trabajadores contratados por el contratista no tienen vínculo alguno con La Policía Nacional, el contratista mantiene relación laboral con este personal mediante contrato de trabajo, igualmente se solicitó al contratista allegar este requerimiento para la próxima entrega de supervisión.
6	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993	SI	El contratista cumple mantiene relación laboral con este personal mediante contrato de trabajo.
7	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Para el periodo informo el contratista no ha realizado cambios de personal.
8	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo DINAE Y ESMEB	SI	El contratista realizo entrega al supervisor las copias de las hojas de vida del personal nuevo contratado que labora, con sus respectivos exámenes médicos, atendiendo lo dispuesto en el presente numeral.
9	El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos y el servicio de cafetería desde las 06:00 horas hasta las 20:00 horas de lunes a domingo incluido los días festivos.	SI	El contratista cumple el horario establecido, según verificaciones realizadas por el suscrito.
10	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón.	SI	El contratista hace entrega de planilla donde se evidencia la entrega de dotación al personal contratado y se verifica personalmente.

	- Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
11	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	
12	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El contratista hace entrega del listado del personal junto con las hojas de vida y exámenes médicos, de igual anexan planilla cotización a seguridad social.
13	La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo.	SI	Se solicitó el estudio de seguridad, mediante comunicación oficial No GS-2022-002919-ESMEB. Y fue anexado en la supervisión del mes de julio del 2022.
14	El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	Para el periodo informado se paso revista de manera física evidenciando que el contratista cumple con los precios igual al entregado en la propuesta.
15	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, donde se observa almacenamiento adecuado de los alimentos, limpieza de las áreas, recipientes adecuados para el transporte y conservación. El contratista realizo entrega de las

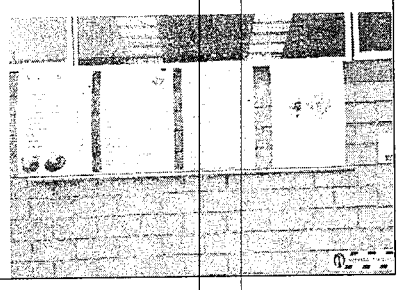
			pólizas No. 130052883 y 130052887, las cuales reposan en la carpeta del contrato.
16	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	 El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
17	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el DECRETO 539 DE 2014 resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	Para el periodo informado, el contratista ha cumplido a cabalidad con las normas sanitarias.
18	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	Atendiendo este requerimiento el contratista cuenta con un sitio adecuado para el almacenaje de basuras y residuos orgánicos.
19	El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	Para el periodo informado, el contratista cumple con la condición técnica del presente numeral.
20	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Para el periodo informado, el contratista ha realizado las respectivas limpiezas a los equipos e instalaciones, sin embargo no se ha requerido realizar mantenimientos a la infraestructura de las instalaciones.

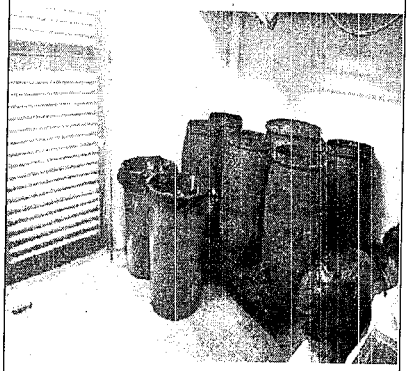
21	El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	El contratista cumple con la condición del presente numeral. 
22	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Atendiendo la normatividad establecida por la administración distrital, las fumigaciones se realizaron por parte de la empresa SERVICIOS INTEGRALES DE COLOMBIA Y FUMIGACIONES S.A.S NIT 900883578-8. Con número de certificado No 6468 del 31 de agosto de 2022, de igual manera ha colocado cebos para el control de roedores y plagas.
23	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.
24	En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal. 

24	El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 2 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato.	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022. 
25	El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo de forma periódica, mensualmente a las trampas de grasas y cada tres meses al pozo de inspección de salida a la red principal de complejo.	SI	El contratista ha realizado los protocolos de limpieza según certificados emitidos por la Empresa ECO-LIVE Nit. 901.442.374-4, del 25 de agosto de 2022. De igual manera el arrendatario cuenta con canecas para la recolección y clasificación de desechos producto de la actividad objeto del contrato.
26	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	El contratista cumple con esta condición técnica según verificaciones realizadas.
28	**MATERIAS PRIMAS** -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o frios deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario aplica línea de frio de los productos alimenticios y tiene especial cuidado con la conservación y manejo de los mismos.

	-Se verificará su cumplimiento con el formato VERIFICACION FECHAS DE VENCIMIENTO Y ROTACION DE INVENTARIO Código: 3HE-FR-00		
29	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario maneja productos con los respectivos registros sanitarios, hasta la fecha no se han solicitado visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.
30	El arrendatario se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados o les faltará la alimentación por ningún motivo.	SI	Para el periodo informado, no se ha presentado desabastecimiento de materias primas, así como de menús para atender la demanda.
31	MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección Nacional de Escuelas a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario maneja productos con los respectivos registros sanitarios Invima, marca y calidad de los productos.
32	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos del Distrito Capital acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de	SI	Para el periodo informado, el arrendatario no ha realizado transporte de menús fuera del lugar de ejecución del contrato, todos los productos que ha vendido han sido dentro del espacio físico objeto del contrato.

	ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto del Distrito Capital determinado por el supervisor se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela Metropolitana de Bogotá a un lugar diferente a la del ítem 5.1 - LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.		

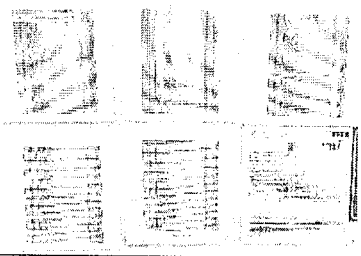
33	**CONTRAMUESTRAS**: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.	SI	Se constata personalmente el cumplimiento a la presentre condición. 
34	EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al dia con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. BAÑOS; Se debe tener un programa de limpieza y desinfección permanente de llevando registro respectivo. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza, el cual en las diferentes visitas que ha realizado esta supervisión se ha evidenciado, mediante planilla código FG-PLYD versión 3, del programa de limpieza y desinfección del mes de julio.
35	El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y comercio. Donde debe 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, en un lugar visible y claro al público.		En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario tiene en un lugar visible al público el listado de los precios de los productos que ofrece. 

36	DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	El arrendatario establecido un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la empresa Eco-Live para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. 
37	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección Nacional de Escuelas, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Para el periodo informado no se ha requerido restitución de elementos ni del inmueble.
38	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección Nacional de Escuelas de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Mediante correo electrónico sin número de fecha 06/09/2022 se le solicito al contratista subsanar las novedades evidenciadas por parte de los responsables del Sistema de Gestión Ambiental y Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección de Educación Policial, y se notificó mediante comunicación oficial No GS-2022-002856-ESMEB de fecha 12/08/2022.

39	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos.	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizando el pago del servicio de energía mediante comprobante de pago No. 1986782 del 09/09/2022 por valor de $544.189.00 para el periodo comprendido del 07/07/2022 al 03/08/2022, el recibo de agua mediante comprobante de pago No. 1986783 del 09/09/2022 por valor de $203.134.00 para el periodo comprendido del 07/07/2022 al 03/08/2022 y el recibo del gas por valor de $ 3.862.870,00 de acuerdo a la factura No. F15I52378917 para el periodo 20/07/2022 al 18/08/2022.
40	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección Nacional de Escuelas, sin costo alguno para la Institución.	SI	Para la presente entrega no se han realizado solicitudes con relación a la presente condición.
41	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección Nacional de Escuelas.	SI	El arrendatario no ha requerido equipos extras para el desarrollo del objeto contractual.
42	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados	SI	Cumple con lo establecido, según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad del complejo DINAE.
43	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El contratista cumple con lo establecido en la minuta del contrato. 
44	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal donde se evidencia que no se encuentran exhibidas algún tipo de bebidas o publicidad relacionada con bebidas alcohólicas, máquinas de juegos de azar.

45	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	El contratista cumple con lo establecido en la minuta del contrato y se encuentra en un lugar visible.
46	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados	SI	En las verificaciones realizadas en cumplimiento de las funciones de supervisión, se ha evidenciado el cumplimiento referente por parte del arrendador del archivo físico y magnético de las planillas.
47	La Dirección Nacional de Escuelas y todos los integrantes del complejo Educativo del sur, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Para el periodo informado no se han realizado actividades y capacitaciones a sus empleados para fomentar la calidad de vida.
48	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Para el periodo informado, el contratista ha dado a conocer el cumplimiento de actividades y capacitaciones a sus empleados por parte del responsable de salud ocupacional al personal que labora en el restaurante.
49	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.	SI	Para el periodo informado, no se han realizado visitas por parte de la secretaria distrital de salud de Bogotá.
50	Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	El contratista para el periodo informado tiene contrato de recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE.
51	Art.13: Estado de Salud: El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones	SI	En las verificaciones realizadas en cumplimiento de las funciones de supervisión, se ha evidenciado que los empleados del arrendatario cuentan con exámenes médicos los cuales se anexan a la presente entrega.

	cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
52	Art.14 Educación y Capacitación: Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, evidenciando que cumplen con el carné de manipulación de alimentos, de igual manera el arrendatario ha brindado capacitación frente el protocolo de preparación de alimentos. De igual manera el espacio físico objeto del contrato, cuenta con señalización adecuada de cada área.
53	El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	El contratista cuenta con más de diez (10) años de experiencia en la preparación de alimentos que fue verificada en la adjudicación del contrato.
54	NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO. Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cuales serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).	SI	El contratista cuenta con personal profesional certificado por instituciones educativas avaladas por el ministerio de educación, para la preparación de alimentos y prestación del servicio.

55	EXPERIENCIA DEL PERSONAL. El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería y restaurante de la Dirección Nacional de Escuelas deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios.	SI	En las verificaciones realizadas a los contratos del personal con el que cuenta el contratista, se constató que estos cuentan con la experiencia requerida.
56	CAPACIDAD OPERATIVA. Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones de la Dirección Nacional de Escuelas y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el contratista cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de cafetería y restaurante. Para ello deberá presentar contratos laborales, anexar certificación de servicio atención y de manipulación de alimentos del personal este último expedido por la secretaría de salud y/o entidad adscrita y adicional acreditar experiencia mínima de (6) meses con el objeto de garantizar un buen servicio, así mismos inventarios de los elementos en mención.	SI	El contratista cuenta con los elementos necesarios para prestar el servicio según verificaciones realizadas personalmente.
57	Se debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraría incluyendo el valor de Desayunos y Almuerzos para el personal Profesional.	SI	El arrendatario ha presentado los menús, con discriminación de las cantidades y medidas.
58	Lista de precios para cafetería con los artículos que se deseen vender en una tabla la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios los cuales no podrán ser sujetos a cambios o elevación de los mismos durante la ejecución del contrato.	SI	El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral. 

REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado

de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así:

No	CONDICIONES SG-SST	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	Certificado de parafiscales y planilla integrada de liquidación de aportes con pago actualizado a la fecha, donde se indique los aportes a los sistemas de pensiones, riesgos profesionales y a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en el periodo comprendido del contrato y trámites del mismo. Así como certificado Junta Central de Contadores y cédula de ciudadanía.	(SI)	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, mediante el pago de la planilla No. 943}9889176 realizó el pago de pensión 08-2022, salud 09-2022 y realizo el pago de la planilla de aportes para el mes de agosto por valor de $1.353.700.00.
Para celebrar el contrato, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá:			
	1.1.1 Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	(SI)	Para la presente entrega el contratista hace entrega de los documentos que soportan la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.
	1.1.3 Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	(SI)	Para la presente entrega no se requiere certificaciones de trabajo en alturas.
	1.1.4 Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades	(SI)	El contratista cumple a cabalidad con la presente condición.

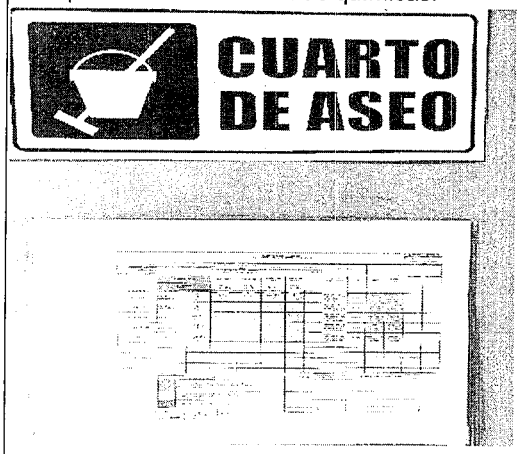
de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.		
1.2.1 Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad	(SI)	Para la presente entrega el contratista hace entrega de los documentos que soportan la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.
1.2.3 Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada	(SI)	Para la presente entrega se evidencia que el personal cuenta con los elementos de bioproteccion como se puede observar en la imagen. 
1.2.5 Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar.	(SI)	Para la presente entrega no se ha reportado a esta supervisión la ocurrencia de accidentes laborales.
1.2.8 Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.	(SI)	El contratista hace entrega de la planilla de aportes a salud y parafiscales.
1.3.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Debido a la pandemia por Covid-19, de ser adjudicado el contrato, el contratista deberá cumplir con la normatividad que reglamente, adicione, modifique o sustituya, las cuales definen las directrices de bioseguridad aplicables	(SI)	Para la presente entrega el contratista hace entrega de los documentos que soportan la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. Asimismo se dio inducción al personal por parte del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá.

para la actividad económica del objeto contractual, protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia por Covid-19, el cual deberá estar avalado por la autoridad competente. Así mismo, el contratista deberá dotar de Elementos de Protección Personal y de bioseguridad, a sus trabajadores para la ejecución del contrato. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato, quienes a su vez son los responsables de garantizar el cumplimiento de los criterios antes expuestos. NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL: FIRMA DEL REPRESENTANTE: EMPRESA: FECHA:		
Así mismo, el Responsable SGSST de la ESMEB y supervisor del contrato, deberán tener en cuenta durante el desarrollo de la prestación del servicio implementar los aspectos conforme a la guía 1DH-GU-0021 "GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SGSST", documento que se encuentra en la Suite Visión Empresarial, el cual establece entre otros aspectos, lineamientos sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y que "Para establecer las directrices que se deben seguir para la producción y prestación del servicio de alimentos y bebidas las unidades que cuenten con cafeterías, casinos, restaurantes, entre otros, se deben tener en cuenta lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" y los documentos 3HE-PR-0004 "Metodología establecida en centros sociales y vacacionales" y 3CVPR-0003 "Ofrecer servicios de alimentos y bebidas en centros vacacionales"		Para la presente entrega el contratista hace entrega de los documentos que soportan la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. Asimismo se dio inducción al personal por parte del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá.

ÍTEM	REQUISITOS EN MATERIA AMBIENTAL
	En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación*

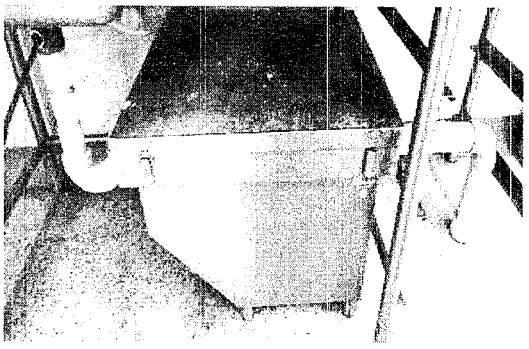
1	*de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014*", se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:		
	Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el contratista deberá presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista. **Nota 1:** El contratista debe presentar comunicación oficial. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. **Nota 2:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El presente requerimiento no aplica para el contratista, ya que no es productos de insumos ni productos que requieran algún tipo de licencia ambiental.
3. Criterios Ambientales En Los Contratos De Prestación De Servicios			
	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.	SI	El contratista cumple con las buenas prácticas ambientales lo cual se evidencia en las verificaciones realizadas de manera personal.
	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial.	SI	El contratista para el periodo informado tiene contrato de recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE Nit 901.442.374-4 y la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, para limpieza de trampas de grasa.

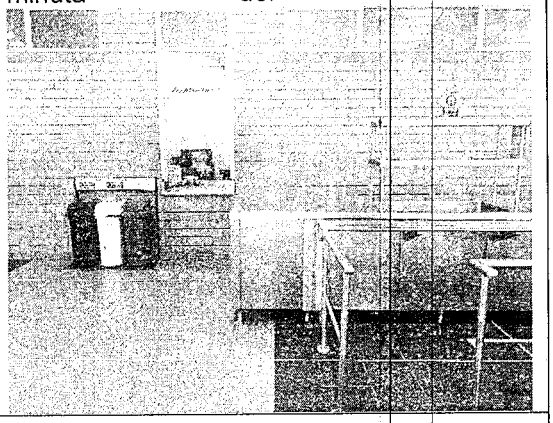
	(Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).		
	Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Uso de elementos de protección personal • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	SI	El contratista para el periodo informado tiene contrato de recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE Nit 901.442.374-4 y la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, para limpieza de trampas de grasa.
	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.	SI	
	Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma • Indicadores que serán del control de la empresa contratista	SI	Para el presente requerimiento el contratista presenta el inicio de la implementación del sistema ambiental que con posterioridad se ira adelantando junto con el objeto contratado.

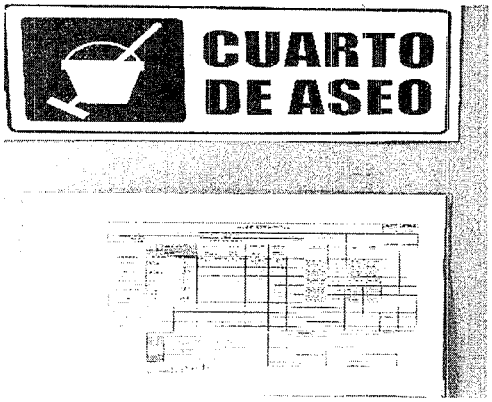
	Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 3:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista cumple con esta condición y a que suministra información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas. 

3. Otros Criterios Ambientales Para Considerar

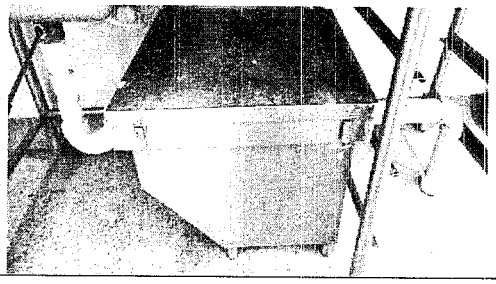
4.4.1 CAFETERÍAS O RESTAURANTES

	El contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022. 
	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mensual dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022, de igual manera ha realizado las limpiezas de manera periódica, a través de la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, como obra en el certificado No. 80302 del 25/08/2022.

manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.		
El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	Para la presente entrega no se ha realizado mantenimiento a los equipos asignados teniendo en cuenta que acaba de iniciar el contrato.
El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	SI	El contratista cumple con lo establecido en la minuta del contrato. 
El contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.	SI	Para la presente entrega no se ha cumplido la condición del presente numeral.
El contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino	SI	Cumple con lo establecido según Certificados emitidos por la Empresa ECO-LIVE NIT. 901.442.374-4, del 25 de agosto de 2022. De igual manera el arrendatario cuenta con canecas para la recolección y clasificación de desechos producto de la actividad objeto del contrato.
Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 "*Por el medio del cual se establece*	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022, de igual manera ha realizado las limpiezas de manera periódica,

	regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado". Así mismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.		a través de la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, como obra en el certificado No. 80302 del 25/08/2022.
	Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	SI	El contratista cumple con lo requerido reduciendo el consumo de ICOPOR, según verificación personal.
	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario hace entrega de los carnés de manipulación de alimentos.
	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. **Nota 4:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista cumple con esta condición y a que suministra información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas. 
5	En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional".* Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental.	SI	Cumple con lo establecido según Certificados emitidos por la Empresa ECO-LIVE NIT. 901.442.374-4, del 25 de agosto de 2022. De igual manera el arrendatario cuenta con canecas para la recolección y clasificación de desechos producto de la actividad objeto del contrato.

1	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	El contratista para el periodo informado tiene contrato de recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE NIT. 901.442.374-4.
2	El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	SI	Para la presente entrega de supervisión, el contratista no ha requerido de servicios de laboratorios.

3	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022, de igual manera ha realizado las limpiezas de manera periódica, a través de la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, como obra en el certificado No. 80302 del 25/08/2022. 
4	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022, de igual manera ha realizado las limpiezas de manera periódica, a través de la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, como obra en el certificado No. 80302 del 25/08/2022.
5	El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022, de igual manera ha realizado las limpiezas de manera periódica,

	ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos		a través de la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, como obra en el certificado No. 80302 del 25/08/2022.
6	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	Para la presente entrega de supervisión, el contratista no ha realizado vertimientos de esta índole cuentan con servicio de recolección de residuos líquidos y sólidos prestados por la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE NIT. 901.442.374-4.
7	El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022, de igual manera ha realizado las limpiezas de manera periódica, a través de la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, como obra en el certificado No. 80302 del 25/08/2022.

	Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. **Nota:** de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
8	Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "*por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones"* en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		En mi función como supervisor del contrato socialice estas recomendaciones con el contratista para mitigar el impacto ambiental. Queda como compromiso eliminar el uso de mezcladores plásticos.
9	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la	SI	Para la presente entrega de supervisión no se ha realizado mantenimiento a los equipos asignados.

	Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".		Aunado a esto, tiene contrato de recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE Nit 901.442.374-4 y la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, para limpieza de trampas de grasa.
10	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.		Se realiza acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022, que trata del compromiso de compromiso con el contratista para socializar los compromisos del objeto contratado, se realizará un mantenimiento en el primer trimestre.
11	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se*		La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 101 ESMEB-JEFAD 2.1 del 09 de julio de 2022, de igual manera ha realizado las limpiezas de manera periódica, a través de la empresa Ingealimentos

	dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".*		Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, como obra en el certificado No. 80302 del 25/08/2022.
12	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".		El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral.
13	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales"*, y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".* De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA *"Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		Para el presente informe de supervisión, se evidencia que el contratista cuenta con varios puntos ecológicos como se observa en la siguiente fotografía. 
14	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en		El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral.

	equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaría Distrital de Hábitat de Bogotá.		
15	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.		
16	El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
17	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".*		Para la presente entrega el contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral.
18	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.		Para la presente entrega se está implementado el presente numeral.
19	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:		El contratista no utiliza sustancias químicas en la preparación de los alimentos, por tal motivo esta condición no aplica.

	• Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*". **Nota 5:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
	SOPORTE REQUERIDO		
1	**Para suscribir el contrato:** Comunicación oficial que contenga la siguiente información		
1.1	Presentación de permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva, o en su defecto, se informe que no requieren de los mismos.	N/A	
1.2	Manifestar el compromiso de cumplimiento de todos los numerales y sus notas en materia ambiental para el presente objeto contractual.	SI	Se realiza acta No 101 del 09/07/2022, de entrega de elementos y compromisos contractuales.
2	**Durante la Ejecución del Contrato:**		
2.1	Mantener la información documentada y disponible de los soportes de cumplimiento normativo ambiental en caso de auditorías de control internas y externas	SI	El contratista entregó los soportes requeridos para dar inicio al contrato.
2.2	Las evidencias del cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente objeto contractual, deberán ser allegadas al supervisor del contrato y revisadas por parte del funcionario que tiene el rol de responsable de Gestión Ambiental ESMEB.		

REQUERIMIENTOS PARA SUPERVISORES DE CONTRATOS:		
El supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio de conveniencia y oportunidad, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

N/A

4. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (61) días calendario desde que inició la ejecución del contrato u orden de compra, restando (304) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

5. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará a la DINAE en la ciudad de Bogotá D.C, El valor del canon de arrendamiento que será de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS MONEDA LEGAL VIGENTE. ($4.249.350,00), EXCLUIDO DE IVA.
Nota: El servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio.

Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DINAE del banco popular, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad restadora del servicio.

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	$	50.992.200,00	100%
Valor total de las entregas	$	8.498.700,00	16,67%
Valor total facturado	$	8.498.700,00	16,67%
Valor facturado pendiente de pago	$	-	0,00%
Valor pagado	$	8.498.700,00	16,67%
Valor pendiente de entrega	$	42.493.500,00	83,33%

- **Nota 1 Cuadro A:** El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario el valor acordado según el contrato No 80-1-30062-22 por un valor $4.249.350,00 mensual, por un espacio físico el cual comprende un área de 431.2 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 **únicamente del periodo que está informando**)

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

- **Nota 1:** No se diligencia el cuadro B toda vez que hay casillas que no se ajustan al diligenciamiento el pago generado.
- El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 09/08/2022 al 06/09/2022, mediante comprobantes de pago del Banco Popular No 1905559 de fecha 12/08/2022 por valor de 4.249.350.
- Se recibe comprobante de pago del Banco Popular No 1986782 del 09/09/2022 por un valor de $ 544.189,00 correspondiente al pago de la factura de servicio público de ENERGÍA ELECTRICA, del periodo comprendido del 07/07/2022 al 06/08/2022.
- Se recibe comprobante de pago del Banco Popular No 1986783 del 09/09/2022 por un valor de $ 203.134,00 correspondiente al pago de la factura de servicio público de AGUA Y ALCANTARILLADO, del periodo comprendido del 07/07/2022 al 06/08/2022.
- Se recibe transacción de pago del banco BBVA de fecha 08/09/2022 por un valor de $ 3.862.870,00 correspondiente al pago de servicio público de GAS, de acuerdo a la factura No. F15I52378917 para el periodo del 20/07/2022 al 18/08/2022.

4.2 Entrada de Bienes

No aplica

6. RECOMENDACIONES

Para el periodo informado, esta supervisión no tiene recomendaciones que deban ser informadas al mando.

7. 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.

Anexos: Catorce (-Fotocopia comunicación oficial No GS-2022-003309 ESMEB-JEFAD-25.1, solicitud pago Servicios públicos de agua alcantarillado y energía electrica. 02 folios
-Fotocopia recibo servicio publico de Agua y Alcantarillado No 36549523219, 02 folios
-Fotocopia recibo servicio publico de Energia eléctrica No 691126249-0, 02 folios
-Fotocopia recibo servicio publico Gas No F15I52378917, 02 folios
-Fotocopia comprobante de pago del banco popular No 1905559 de fecha 12/08/2022 correspondiente al canon de arrendamiento, 01 folio
-Fotocopias comprobantes de pago del banco popular No 1986783 de fecha 09/09/2022 correspondiente al Pago del servicio publico de agua y No 1986782 de fecha 09/09/2022 correspondiente al Pago del servicio de energía eléctrica, 01 folio
-Fotocopia comprobante de pago del banco BBVA No 62627110 correspondiente al pago del Servicio publico de Gas, 01 folio
-Fotocopia planilla parafiscales No 9439889176, 02 folios
-Fotocopia certificado ingealimentos No 80302, 01 folio
-Fotocopia certificado control integral de plagas No 6468, 01 folio
-Listado personal nuevo, 01 folio
-Fotocopia certificados manipulación de alimentos, carnets, certificados médicos, hoja de vida personal nuevo contratado, 21 folios
-Fotocopia correo electrónico sin número de fecha 06/09/2022, subsanar novedades reportadas por el grupo de Sistema de Gestión Ambiental y Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, 01 folio
-Fotocopia comunicación oficial No GS-2022-002856-ESMEB de fecha 12/08/2022, Informe actividades de revista a comedor, 04 folios)

Atentamente;

Firma

Mayor **CARLOS RENÉ SACRISTÁN RONDÓN**
Subdirector ESMEB
Supervisor Contrato No. 80-1-30062-22
Correo electrónico: carlos.sacristan@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3203006909

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA
"Teniente Coronel Julián Ernesto Guevara Castro"

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad
Radicado No.
Recibido por: Julian Bejarano
Fecha 5 Sep 2022 Hora

No. GS- 2022- 003309 **ESMEB – JEFAD – 25.1**

Bogotá D.C., 05 Septiembre del 2022

Señor
JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
Representante legal Unión Temporal Servicios y Alimentos 2020
Transversal 33 No 47ª-35 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: pago de servicios de agua, energía eléctrica y gas

Respetuosamente me permito informar al señor representante legal, que el consumo de energía eléctrica y agua potable del periodo comprendido entre el 07 de julio de 2022 al 06 de agosto de 2022, corresponde a lo indicado por las lecturas tomadas a los contadores del respectivo servicio evidenciado mas adelante en el cuadro así:

CONSUMO DE ENERGIA		**CONSUMO DE AGUA**	
Contador Inicial	90.834 Kwh	Contador Inicial	0000.3 m3
Contador Final	91.796.4 kwh	Contador Final	0032.9 m3
Total, consumo mes:	962.4 Kwh	Total, consumo mes:	32.6 m3
Valor del Kwh n	$ 565.45	Valor del m3	$6.174,31
Total, a pagar en pesos:	**$ 544.189.08**	Total, a pagar en pesos:	**$203.134.79**

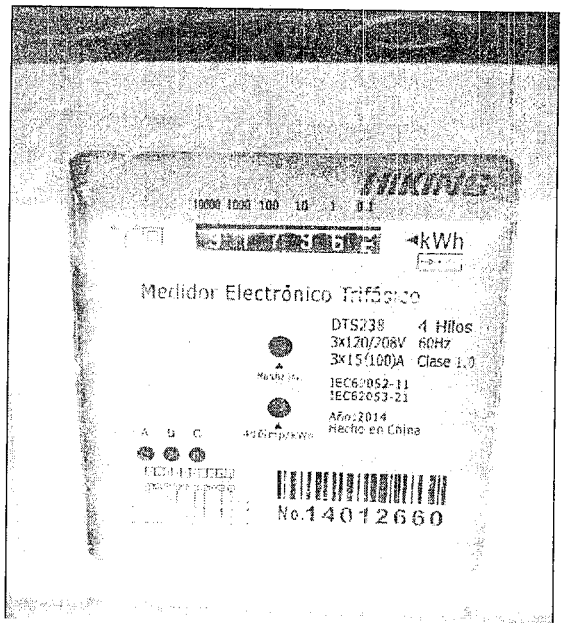
- La empresa de energía señala que el Kwh, tiene un costo de Quinientos Sesenta y Cinco pesos con Cuarenta y Cinco centavos (**$565.45**), que multiplicado por el consumo total de Kwh en el periodo señalado, es de Novecientos Sesenta y Dos punto Cuatro (**962.4**), nos arroja un valor total de Quinientos Cuarenta y Cuatro mil Siento Ochenta y Nueve pesos con Ocho centavos **(544.189.08)** a pagar por el periodo señalado por el servicio de energía.

- Asimismo, me permito informar que el consumo de agua potable es de Treinta y dos punto nueve (**32.9**), que multiplicado por el valor del metro cubico, cuyo valor es de Seis mil Ciento setenta y cuatro pesos con Treinta y Un Centavos (**$6.174,31**), nos da un total de Doscientos Tres mil seiscientos Treinta y Cuatro pesos con Setenta y Nueve centavos (**$203.134.79).**

- Se recuerda que el valor del servicio de gas, debe ser consignado directamente a la cuenta relacionada en la factura emitida por la empresa que suministra el servicio.

El pago deberá ser consignado en la cuenta No 110-018-16886-4 fondos especiales DINAE del banco popular.





Atentamente,

Mayor **CARLOS RENE SACRISTAN RONDON**
Subdirector Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá

Anexo: Uno, (Fotocopia factura de energía, agua, 04 Folios)

Elaborado por: PT Jairo Baltazar Rodríguez Bonilla
Revisado por: MY Carlos Rene Sacristan Rondon
Fecha de elaboración: 04/09/2022

Transversal 33 No. 47 A 35 sur Fatima
Teléfono: 3159000 ext. 20403
esmeb.jefad@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

1 MES

acueducto
AGUA Y ALCANTARILLADO DE **BOGOTÁ**

Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá - ESP
NIT: 899.999.094-1

Datos del usuario
POLICIA NAL DIV TRANSP DINAE
KR 33 47A SUR 35 (INMUEBLE)
(CORRESPONDENCIA)

ESTRATO: 3 CLASE DE USO: Oficial
UND.HABIT./FAMILIAS: 0 UND. NO HABITACIONAL: 2

ZONA: 3 **CICLO:** X3 **RUTA:** X33862

Datos del medidor
MARCA: IBERCONTA NÚMERO: 07W707956 TIPO: VEL0050C DIÁMETRO: 2"

CUENTA CONTRATO
Número para cualquier consulta: 000011441721

Factura de Servicios Públicos No.
Número para pagos: 36549523219

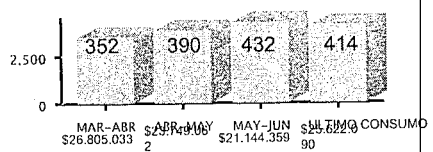
TOTAL A PAGAR
Agua + Alcantarillado + Aseo (ver al respaldo) + Cobro de terceros (ver al respaldo): $ 25.622.090

Fecha de pago oportuno: AGO/26/2022

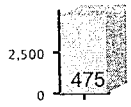
Fecha generación de suspensión: AGO/31/2022

Datos del consumo
ÚLTIMA LECTURA: 538806
LECTURA ANTERIOR: 534658
FACTURADO CON: Consumo Normal
CONSUMO (m³): 4148
Descargue fuente alterna: 0

Últimos consumos m³



Promedio m3:



Periodo facturado
JUN/14/2022 - JUL/12/2022

FECHA DE EXPEDICIÓN AGO/03/2022
FECHA ESPERADA DE LA PRÓXIMA FACTURA SEP/10/2022

Resumen de su cuenta

Descripción	Tarifa	Consumo Valor Unitario	Consumo Valor Total	Subsidio Consumo	Valor Unitario a Pagar	Valor a Pagar
Acueducto						
Cargo fijo residencial						
Consumo residencial básico						
Consumo residencial superior a básico						
Cargo fijo no residencial	1	$7.482,05	$7.482	$0	$7.482,05	$7.482
Consumo no residencial (m3)	4.148	$2.948,01	$12.228.3	$0	$2.948,01	$12.228.3
Subtotal Acueducto (1)			**$12.235.8**	**$0**		**$12.235.8**
Alcantarillado						
Cargo fijo residencial						
Consumo residencial basico						
Consumo residencial superior a básico						
Cargo fijo no residencial	1	$3.556,38	$3.556	$0	$3.556,38	$3.556
Consumo no residencial (m3)	4.148	$3.226,30	$13.382.6	$0	$3.226,30	$13.382.6
Subtotal Alcantarillado (2)			**$13.386.2**	**$0**		**$13.386.2**

Otros cobros	Valor
Ajuste a la Decena	$1
Subtotal otros cobros (3)	**$1**

Otros conceptos que facturamos	Valor con IVA
Deuda en estudio	
Financiación Especial	
Saldo a Favor	
Subtotal otros conceptos facturados	

Descuento mínimo vital
(2 metros cúbicos sin costo en estrato 1 y 2): $0

Aplicación Resolución CRA 936/20

Vr. Total $	Cuota	Vr .$
$25.622.090	$25.622.089	$883.520

TOTAL A PAGAR (1) (2) (3) (4) **$25.622.090**

¡Atención!

Actualizamos Contrato de Servicios Públicos Resolución 504 de 11 de abril de 2007. Consulte la información en: **www.acueducto.com.co**

NO HURTO DE TAPAS VIGILADO

Las redes de acueducto y alcantarillado son patrimonio de todos
Ayúdenos a cuidarlas

El hurto reiterado de infraestructura atenta contra la disponibilidad permanente de agua y alcantarillado e incluso puede generar largas interrupciones en el servicio.

Reporte en la Acualinea 116 cualquiera de las siguientes situaciones:

- El hurto o faltante de medidores, rejillas y tapas.
- Cajas o tapas levantadas o inexistentes.
- Presencia de personal ajeno a funcionarios de la empresa manipulando cajas, tapas, rejillas, medidores, hidrantes o centros de medición.
- Cualquier otra actividad irregular que se observe en la red de acueducto y alcantarillado.

Si tiene dudas sobre la procedencia del personal que realiza actividades en la infraestructura de nuestros servicios, llame inmediatamente a la línea de atención al usuario 116. Así protegerá la disponibilidad de sus servicios públicos.

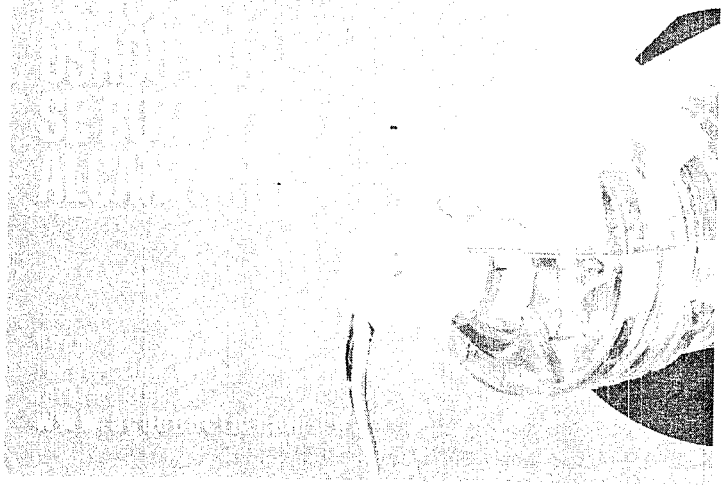
línea 116 También en gmie.acueducto.com.co/reportesweb/

BOGOTÁ

VIGILADA POR LA SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS DOMICILIARIOS NRO. UNICO DE REGISTRO 1-1160100-10 EAB-ESP

06/08/2022





Actualmente la EAAB ESP no tiene convenio de recaudo con los siguientes bancos: BBVA, Bancolombia, Pichincha, Falabella, Finandina, Bancamía, Credifinanciera, Cooperativo, Bancoldex.

pse puntopay tpaga daviplata

Punto de Pago

$28,64	$28,64	$118.799
$88,35	$88,35	$366.476

110 Aseo

#QUE LLUEVA Conciencia

para que Bogotá no se inunde

Deposita la basura en su lugar para evitar que llegue a nuestras rejillas, humedales y ríos



06/08/2022

- 000011441721

POLICIA NAL DIV TRANSP DINAE

JUN/14/2022 - JUL/12/2022 KR 33 47A SUR 35

$25.622.090

(415) 7707200485271802036549523219 4 (3900) 000025622090

06/08/2022

Bogotá

ENEL COLOMBIA S.A. E.S.P.
NIT. 860.063.875-8
Calle 93 No. 13-45 Piso 1
www.enel.com.co

ECOLÓGICO

Número de cliente
0763901-6

CLIENTE

ESC GRAL SANTANDER 0
TR 33 NO 47 A SUR - 35
TRANSPORTES
BOGOTÁ, D.C. - SAMORE

REPARTO POSTAL

TV 33 NO 47 A SUR - 35 PI 2

SAMORE TUNJUELITO
BOGOTÁ, D.C. BOGOTÁ, D.C.

34

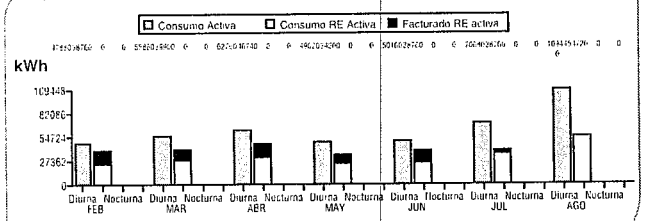
RESUMEN EJECUTIVO

Factura de Servicios Públicos No.	691126249-0
Periodo facturado	18 JUL/2022 A 18 AGO/2022
Fecha de expedición	23 Ago2022
Próxima fecha de lectura	15 SEP/2022
Total a Pagar	$62,338,470
Cuenta padre No.	

DATOS TÉCNICOS

Ruta:	1000 0 15 022 0663 MS00240601	Transformador:	28915TR1
Tipo de Servicio:	Oficial	Actividad:	Uso
Estrato:	0	Carga (KW):	300
Medidor No.:	10003278	Cargas:	1
Nivel de tensión:	2	Red:	Subterranea
Circuito:	MZ35	Tarifa de Suministro:	Nivel II
Propiedad:	Empresa	Nivel de Tensión Ref.:	Nivel II
Anomalía:	Normal		
Lectura:	Real		

COMPORTAMIENTO CONSUMO DE ENERGÍA



CONTACTANOS

Enel Colombia
@EnelClientesCO

App Enel Clientes Colombia
www.enel.com.co

servicioalcliente.empresarial@enel.com

SERVICIO AL CLIENTE
601 580 1000

EMERGENCIAS
115

DENUNCIAS
601 5 894 894
denuncias@enel.com

DEFENSOR DEL CLIENTE
defensor@enel.com

COMPONENTES TARIFARIOS / Componentes del costo: Vigencia: JUL/2022
G:216.58 T:41.91 D: 156.69 CV: 61.22 PR: 16.45 R: 52.83 CF: 0.00 / $545.61 Costo kWh Mes

Tarifa aplicada Opción Tarifaria
565.45 Costo kWh Mes

ENERGÍA

Tipo de Lectura: Real

Situación encontrada: Normal

CONCEPTOS FACTURADOS

Promedio activa de los últimos 6 meses: 56050

Promedio reactiva de los últimos 6 meses: 11495

Concepto	Lectura actual	Lectura anterior	Días mes	Factor	Energía consumo	Energía facturada	Precio unitario	Valor
CONSUMO ACTIVA SENCILLA	1471	1375	96	1140	109440	109440	565.4586	$61,883,789
CONSUMO REACTIVA SENCILLA	486	478	8	1140	9120	0	156.6022	$0
CONSUMO DE ENERGIA								
565.4586 (Valor kWh)x109440 (Consumo en kWh)								$61,883,789
								$0
SUBTOTAL VALOR CONSUMO.....								$61,883,789
COBRO IVA 19-								$72,596
COBRO INSPECCIÓN - PERDIDAS								$380,359
SELLOS MEDIDOR - PERDIDAS								$1,726
SUBTOTAL VALOR OTROS.....								$454,681

PROMESA DE ENERGÍA $62,338,470

Total a Pagar
$62,338,470

=

Total a Pagar
$62,338,470

Pago oportuno: **30 AGO/2022**

Suspensión del servicio: **01 SEP/2022**

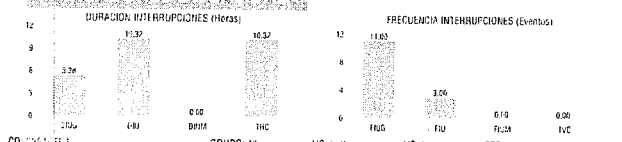
Número de cliente: ***0763901-6***

USO SEGURO DE LA ENERGÍA

Al comprar equipos considera el criterio de eficiencia energética, esencialmente en sistemas de iluminación.

GRUPO: 1 CIRCUITO: MZ35-28915TR1 - NIVEL DE TENSION:2 PROPIEDAD: Empresa COD. FACTURACION: LO
El prestador del servicio de comercialización y distribución de energía eléctrica y de productos y servicios de valor agregado es Enel Colombia S.A. E.S.P. NIT. 860.063.875-8. Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Publicos Domiciliarios.
IMPORTANTE: En cumplimiento de la resolución CREG 038 de 2014, la cual modifico el Codigo de Medida, se establecieron obligaciones, actividades y responsabilidades asignadas a ENEL COLOMBIA S.A. E.S.P. y sus usuarios. ACTIVIDAD ECONOMICA 3514 Comercialización de Energía Eléctrica Tarifa 11.04 por mil.

INDICADORES DE CALIDAD



CD: [illegible] FM:[illegible]
PERIODO: [illegible]
GRUPO: 11 HC: 0.40 VC: 8 CFC: 0.00
DI: 1.57 30 CF: 3.0150 MC: 0 MF: 1 %I: 1.1

Para mayor detalle consultar las resoluciones CREG 015 de 2018 y 036 de 2019

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Estimado Cliente :
La tarifa final es de $565.4586 KWh

"En cumplimiento de la Resolución CREG 156/11 consultar www.enel.com.co/resolucion156-11"
Sobre el contenido de la presente factura el Cliente cuenta con los mecanismos de defensa previstos en la Ley 142 de 1994, y podrá hacer uso ésios antes de la fecha señalada para pago oportuno. Para mayor información comuníquese al (601) 7 115 115



¿AYUDAS CON TU ENERGÍA A QUIENES LO NECESITAN?

Porque entre todos nos cuidamos, comparte lo mejor de tu energía aportando a la campaña **"Comparto mi Energía"**.

pse **Puedes realizar tus donaciones en:**
www.enelxstore.com/co/es por medio del botón PSE.
También podrás solicitar el cargo a tu factura de energía.

Con base en tu consumo te sugerimos el siguiente aporte: **$ 6,188,378**

OPEN POWER
FOR A BRIGHTER FUTURE.

Puntos de Pago

Medios virtuales de Pago: APP Banco, Internet, Punto Pago Redeban, Teléfono Banco, Débito Automático, Cajero Electrónico, APP Enel Clientes Colombia, Botón de Pago Online

Billeteras Virtual: Daviplata, Nequi, tpaga, MOVIRED

Corresponsales Bancarios: Efecty, Baloto, Gana, Su Red, CONRED, puntored, Reval

Red Distrital: RED CADE, SUPERCADE CAD

Centros de Servicio: **

Almacenes de Cadena: Metro

Código QR

Número de Cliente

0763901-6

(415)7707209914253(8020)010763901669112624 90(3900)00000062338470

PAGO OPORTUNO
30 AGO/2022
FECHA DE SUSPENSIÓN 4)
01 SEP/2022
TOTAL A PAGAR
$62,338,470

Somos grandes contribuyentes Resolución 8601 Diciembre 10/2020. Retenedor de IVA. Autoretenedores Resolucion No. 4959 del 17-Jul-1998 Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 18764031165576 del 13/07/2022. Facturación electrónica desde N° 50000001 hasta 100000000 con vigencia de 18 meses

Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios NUIR 2-11001000-6. VANTI S.A. ESP. NIT: 800.007.813-5 - Revisor fiscal Ernst Y Young Audit S.A.S Esta factura presta mérito ejecutivo Art 130 de la ley 142 de 1994

Cuenta / Referencia de pago:
62627110

Factura electrónica de venta F15I52378917

Fecha y Hora de Generación: 2022/08/24 03:44:29

Fecha y Hora de Expedición: 2022/08/25 01:29:21

Forma de pago: Crédito 15 días

Cliente: CONSTRUCTORA MARMAL

Dirección de servicio: CL 45A SUR 50A 0015 I05 00001

Municipio: BOGOTA

CUFE: f3425681ce791a75879a91220fbcdd18563ecbedc1de8becd2aefd74c403f4394632eb1560cb0b8ed10dd621d4d60d3c

Componentes tarifarios: Gm: 913.23 Trm: 660.02 Dm: 579.61 Cru: 2206.55 p*: 53.69 Cufm: 3457.0 Cdvm: 2206.55 Cvm:0.0 Cem:0.0
Fpcm: 42.55 M[m]3 Su consumo en M3 de gas equivale a: 18982 Kwh y el precio unitario de Kwh es: 203.502 DAUR: 0.0 DAUNR: 0.0

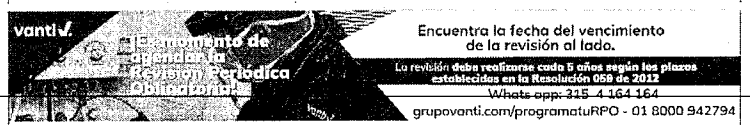
1 Código	Conceptos de contado	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total
ZACUV	CONSUMO GAS	M3	1606.0	2.206,55	3.543.719,30	0,00	3.543.719,30
ZACFIJO	FIJO	UN	1.0	3.457,00	3.457,00	0,00	3.457,00
ZCNTRF	MASS CONTRIB. CARGO FIJO 8.90%	UN	1.0	307,67	307,67	0,00	307,67
ZCNTRV	MASS CONTRIB. CONSUMO M3 8.90%	UN	1.0	315.391,02	315.391,02	0,00	315.391,02
ZDECENA	AJUSTE DECENA	UN	1.0	-4,99	-4,99	0,00	-4,99

Subtotal 3.862.870,00

2 Código	Conceptos financiados	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total

Subtotal 0,00

Total Items: 4	Subtotal: 3.862.870,00
IVA:	0,00
Total factura electrónica (1) + (2)	3.862.870,00



vanti ®

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

Datos de medición para consumo de gas: Medidor N°: 5018111-991770
Uso: Comercial Estrato / Categoría: C3 Tarifa: R_COM

Lectura	Fecha	Tipo	Observaciones de lectura:
Anterior: 67180	2022-07-20	ESTIMADO	
Actual: 69028	2022-08-18	ESTIMADO	

Periodo facturado: JUL-2022 AGO-2022

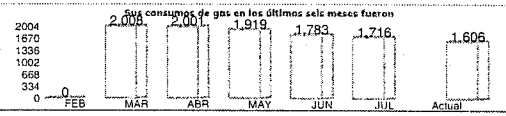
Volumen medido (Vm): 1848 Kp: 0.863 Kt: 1.00705 Ft: 0.86908 Volumen corregido (Vc): 1606

Temperatura promedio del ciclo facturación (Tm): 13.54 Temperatura estándar (Te): 15.56

Presión estándar (Pe): 1.01008 Presión atmosférica (Pat): 0.751

Presión manométrica en medidor (Pm): 0.1207 Fz pv: 1.0

Sus consumos de gas en los últimos seis meses fueron



3 Saldo Anterior	0,00

4 Plan de Pago a Plazos	Saldo	Cuota	Intereses	Capital

Subtotal 0,00

5 Recaudo de terceros	Total

Subtotal 0,00

Total a Pagar (1) · (3) · (4) · (5) **3.862.870,00**

Vencimiento Revisión Obligatoria	Fecha de Suspensión	Pago Oportuno
31/07/2024	09/09/2022	08/09/2022

Después de la fecha de pago oportuno se cobrarán intereses de mora y se suspenderá el servicio. Valor en caso de reconexión: 53,494

Dale esperanza a una familia colombiana realizando un aporte voluntario en www.grupovanti.com
Valor sugerido $ 386287

67729

(415)7709998026025(8020)62627110(3900)0000000003862870

C1

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

Oficina Virtual
Regístrese en nuestra nueva Oficina Virtual y aproveche sus beneficios sin necesidad de desplazarse a los puntos de atención presencial: **www.grupovanti.com/oficinavirtual**



Adquiérelo y págalo a través de tu factura, conoce más en **grupovanti.com**
Publicidad a cargo de Vanti S.A. ESP, Gas Natural Cundiboyacense S.A. ESP, Gasoriente S.A. ESP y Gasnacer S.A. ESP.

vanti .

Entidades Recaudadoras

Medios de pago

pse vanti .

Pago por PSE ingresando a la dirección
https://www.grupovanti.com/pagos-en-linea/

Escanea para pagar tu factura

Pagos electrónicos

Redeban Multicolor · Bancolombia · Itaú · Banco Caja Social · GNB Sudameris · Davivienda · BBVA · Banco Falabella · Scotiabank Colpatria · Banco Pichincha · Banco AV Villas

Puntos Presenciales

Fullcarga
MoviiRed
Corresponsales Banco BBVA
Corresponsales Banco Caja Social
Corresponsales Grupo Aval
Corresponsales Banco Davivienda
Red CADE
Banco GNB Sudameris
Grandes Superficies: Jumbo, Éxito, Olimpica
Efecty

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

CARVAJAL SOLUCIONES DE COMUNICACIÓN S.A.S. NIT. 800.096.812-8 *3482567*2022

Doblar y rasgar

Cuenta o Referencia de pago: 62627110

vanti
Vanti S.A. ESP.

67729

Cliente: CONSTRUCTORA MARMAL
Direccion: CL 45A SUR 50A 0015 I05 00001
Municipio: BOGOTA Sector: FATIMA
Codigo Postal: 000000 Lote: P15GN

Ruta: 0011140010421005000
Código Sector 038
Medidor No.:5018111-991770

vanti

C1



Paga a cuotas en cada factura.

*Conoce T&C de la campaña ingresando a vantilisto.com/celebraciones. Válido del 1 al 31 de agosto de 2022. Aplica únicamente para las categorías de producto señaladas en la política de financiación; consúltala en: vantilisto.com/politicasdefinanciacion. Publicidad a cargo de Vanti S.A. ESP, Gas Natural Cundiboyacense S.A. ESP, Gas Natural del Oriente S.A. ESP y Gasnacer S.A. ESP.

Información de interés: A partir del 1 de septiembre ten en cuenta el nuevo esquema de marcación desde teléfonos móviles o fijos

Línea de WhatsApp **(315) 4 164 164**

Línea de Atención al Cliente
Bogotá: (601) 3 078 121 • Bucaramanga: (607) 6 854 755
Municipios: 01 8000 942 794

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

Línea de Atención de Emergencias **01 8000 919 052** 24 horas Móvil y fijo **164**

Puntos de atención presencial:
Puedes consultarlos en nuestra página web **www.grupovanti.com**

Doblar y rasgar

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1905559

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

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

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

DIMAE FONDOS ESPECIALES

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

Ref. 1	2 1 2 APREMIO
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	

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

	Total Efectivo	$ 4'249 350
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 4 249 350

Ciudad: Bogotá | Día | Mes: 08 | Año: 17

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: 901610212-8 | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes:

Espacio para sello o Timbre

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

CLIENTE

FORMA 1-10-3-04097 REV ilr-2016

1C0345188

OFIX NIT 860026182-9

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1986783

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

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

Ciudad: Bogotá | Día: 1 | Mes: 9 | Año: 2022

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos Especiales DINAE

Nombre usuario del convenio: UT SIVICIOS Y ALIMENTOS 2022

Nro. Ident: 901610212-0 | Teléfono: 3204897020

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

Ref. 1	22 AGUA
Ref. 2	DINAE
Ref. 3	
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo $	203.134.79
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	203.134.79

FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016 | 100345188 | OFFIX NIT.900356284

- CLIENTE -

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1986782

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

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

Ciudad: Bogotá | Día: 9 | Mes: 9 | Año: 2022

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos Especiales DINAE

Nombre usuario del convenio: UT SIVICIOS Y ALIMENTOS 2022

Nro. Ident: 901610212-0 | Teléfono: 3204897020

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

Ref. 1	22 ENERO
Ref. 2	DINAE
Ref. 3	
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo $	544.189.08
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	544.189.08

FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016 | 100345188 | OFFIX NIT.900356284

- CLIENTE -

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

¡PAGO EXITOSO!

$ 3.862.870,00

08 Sep, 2022 -- 15:13

Factura	62627110 GAS NATURAL - VANTI BOGOTA
Comprobante	000004078
Pagaste con	Ahorros

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 9016100212	0	UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2022	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	ESMEB	CR 49 D 87 22	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3204897020	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-08	2022-09	9439889176	9439889176	E	2022/09/09	2022/09/09	BANCO BBVA		$1.351.100

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vlp	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: ESMEB (26 Afiliados)																							$3,366,684	$540,400			$3,366,684	$421,700			$3,366,684	$136,400			$3,366,684		$83,400		$3,366,684	$171,800		$1,353,700
Centro de Trabajo: ALIMENTOS (26 Afiliados)																							$3,366,684	$540,400			$3,366,684	$421,700			$3,366,684	$136,400			$3,366,684		$83,400		$3,366,684	$171,800		$1,353,700
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (26 Afiliados)																							$3,366,684	$540,400			$3,366,684	$421,700			$3,366,684	$136,400			$3,366,684		$83,400		$3,366,684	$171,800		$1,353,700
1	CC	51942308	ANGEL SANDRA	X																	25-14	4	$133,334	$21,400	EPSC34	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
2	CC	1004380780	BARRETO SHARIS	X																	23020 1	4	$133,334	$21,400	ESSC24	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
3	CC	1033697232	BARRETO YERAIDA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS010	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
4	CC	52274815	BEJARANO DEISY	X																	23020 1	4	$133,334	$21,400	EPS001	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
5	CC	1015394111	BEJARANO JONNY	X																	23100 1	4	$133,334	$21,400	EPS005	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
6	CC	52773644	CAMACHO LINDA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS002	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
7	CC	37862671	CARRILLO NOEMI	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS002	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
8	CC	59165685	CASTRO SONIA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPSC34	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
9	CC	52216911	CORDOBA GLORIA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS005	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
10	CC	1101447867	CORTES YODIS	X																	23020 1	4	$133,334	$21,400	ESSC24	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
11	CC	39096728	DE ANGEL DOMINGA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	ESSC07	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
12	CC	64871194	EBRATT MARILUZ	X																	23020 1	4	$133,334	$21,400	EPS037	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,600	No	$53,600
13	CC	30388994	GARZON CLAUDIA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS002	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
14	CC	37944075	GARZON YANET	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPSC34	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
15	CC	1104934873	GIL KAROL	X	X																23030 1	1	$33,334	$5,400	EPS041	1	$33,334	$4,200	CCF21	1	$33,334	$1,400	14-11	1	$33,334	2.436%	$900	1	$33,334	$1,800	No	$13,700
16	CC	1024570048	MORALES MARIBEL	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPSC34	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
17	PT	2414568	MUÑOZ YOTSIBETH	X																	23020 1	4	$133,334	$21,400	EPSC34	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
18	CC	1023912282	PAEZ LINDA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS005	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
19	CC	1063952024	PALMERA KATTY	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS005	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
20	CC	1002188284	PEREZ MAIRA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	ESSC07	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
21	CC	1063075437	POSADA MARIA	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS008	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
22	CC	1005711810	RDA ANDRES	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	EPS005	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
23	CC	1012318006	SANTANA JENNIFER	X																	23100 1	4	$133,334	$21,400	EPSC34	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
24	CC	1012418758	SANTANA YEIMMY	X																	23030 1	4	$133,334	$21,400	ESSC91	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
25	CC	22530328	TAPIA ILCE	X																	23020 1	4	$133,334	$21,400	MIN001	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
26	CC	1018411069	VALBUENA SANDRA	X																	23020 1	4	$133,334	$21,400	EPS008	4	$133,334	$16,700	CCF21	4	$133,334	$5,400	14-11	4	$133,334	2.436%	$3,300	4	$133,334	$6,800	No	$53,600
Total			**Afiliados(26)**																				$3,366,684	$540,400			$3,366,684	$421,700			$3,366,684	$136,400			$3,366,684		$83,400		$3,366,684	$171,800		$1,353,700

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 9016100212	0	UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2022	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	ESMEB	CR 49 D 87 22	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3204897020	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-08	2022-09	9439889176	9439889176	E	2022/09/09	2022/09/09	BANCO BBVA		$1.357.100

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				26	$540,400	$1,100	$0	$541,500
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$42,800	$100	$0	$42,900
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$21,400	$100	$0	$21,500
PORVENIR	230301	800,224,808	8	16	$326,400	$600	$0	$327,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	7	$149,800	$300	$0	$150,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				26	$83,400	$200	$0	$83,600
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	26	$83,400	$200	$0	$83,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				26	$136,400	$300	$0	$136,700
CAFAM	CCF21	860,013,570	3	26	$136,400	$300	$0	$136,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 12)				26	$421,700	$1,400	$0	$423,100
ALIANSALUD EPS (ANTES COLMEDICA)	EPS001	830,113,831	0	1	$16,700	$100	$0	$16,800
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	6	$100,200	$200	$0	$100,400
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	2	$33,400	$100	$0	$33,500
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	2	$33,400	$100	$0	$33,500
EPS ECOOPSOS S.A.S	ESSC91	901,093,846	0	1	$16,700	$100	$0	$16,800
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$16,700	$100	$0	$16,800
FOSYGA	MIN001	901,037,916	1	1	$16,700	$100	$0	$16,800
MUTUAL SER	ESSC07	806,008,394	7	2	$33,400	$100	$0	$33,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$16,700	$100	$0	$16,800
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$4,200	$100	$0	$4,300
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$50,100	$100	$0	$50,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	5	$83,500	$200	$0	$83,700
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				26	$103,600	$200	$0	$103,800
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	26	$103,600	$200	$0	$103,800
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				26	$68,200	$200	$0	$68,400
SENA	PASENA	899,999,034	1	26	$68,200	$200	$0	$68,400
TOTAL				26	$1,353,700	$3,400	$0	$1,357,100

INGEALIMENTOS
SANEAMIENTO AMBIENTAL

- Control Integrado de Plagas
- Lavado y Desinfección de Tanques de Agua Potable
- Mantenimiento de Trampas de Grasa
- Evacuación de Pozos Sépticos
- Sondeo de Tuberías
- Servicio de Vactor

Nº 80302

Certifica Que:

A las instalaciones **UNION TEMPORAL SERVICIO Y ALIMENTOS 2020,** ubicadas en la **TRAV 33 #47A - 35 SUR DINAE,** se le realizó **SERVICIO MTO TRAMPA DE GRASA** ,el día 25 de Agosto de 2022.

Se expide el día 25 de Agosto del 2022.

Cordialmente,

INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL SAS NIT 830.086.318-7 TEL 438 1166 - 438 0705

Ing. José Leonardo Orjuela Cruz

Calle 66 No. 76 - 39
Teléfonos: 438 0705 - 438 1166
www.ingealimento.com
Bogotá , D.C. Colombia

SEINCOF Servicios Integrales de Colombia y Fumigaciones S.A.S.	SERVICIOS INTEGRALLES DE COLOMBIA Y FUMIGACIONES SAS NIT: 900883578 – 8	VERSIÓN 2
	CERTIFICADO CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	CÓDIGO: SG-FO-45
		FECHA:MAR/02/2020

No 6468

DE ACUERDO AL CUMPLIMIENTO DEL CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y CON FUNCIONAMIENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD CON CONCEPTO SANITARIO N° SQ07C 002981 DE ABRIL 21 DE 2022 SE EXPIDE EL PRESENTE A FAVOR DE:

CLIENTE: UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2020

NIT: 901442374-4

DIRECCIÓN: CRA 49D # 87 - 22 TELEFONO: 3124505001

REALIZADO EN LA SEDE: UBICADA TRV 33 N 47A – 35 SUR

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y PRODUCTOS UTILIZADOS.

SERVICIO DE DESINSECTACIÓN GENERAL CONTRA INSECTOS VOLADORES Y RASTREROS	X	PRODUCTO ATONIT
SERVICIO DE DESINFECCIÓN AMBIENTAL CONTRA HONGOS, VIRUS Y BACTERIAS		PRODUCTO
SERVICIO DE CONTROL DE ROEDORES	X	PRODUCTO KLERAT BLOQUE

La Presente certificación se firma en Bogotá D.C, a los 31 días del mes de agosto del año 2022.

Servicios Integrales de Colombia y Fumigaciones S.A.S NIT 900.883.578-8

Firma y sello SEINCOF SAS.

Firma y Sello del Cliente

PERSONAL NUEVO SERVICIO DE ALIMENTOS

JENNIFER TATIANA SANTANA GOMEZ	1.012.318.006	7/08/2022	CLL 71B SUR 78A-25	3236042455	jennifersantana0502@gmail.com
YEIMMY CAROLINA SANTANA GARCIA	1.012.418.758	7/08/2022	DIAG 41B No 20-33	3223380350	caro0516.sg@gmail.com
YOTSIBETH KAROLY MUÑOZ PIÑERES	2414568PPT	7/08/2022	CALLE 42 No 11A-95	3212006840	negretebrayan71@gamil.com
MARIA MARGARITA POSADA POSADA	1.063.075.437	7/08/2022	CRR 91C N 56H- 22 SUR	3202252760	posadamargarita52@gmail.com
YODIS CORTES DIAZ	1.101.447.867	7/08/2022	DIAG 48 No 54-62	3206299349	yodiscortes152@gmail.com
CAROL JULIETH GILGARCIA	1.104.934.873	7/08/2022	CLL 49 SUR No34-06	3227055033	gilgarciacarol@gmail.com
MARIVEL ORDENEZ MORALES	1.024.570.048	7/08/2022	CRR 75C No75D-33 SUR	3125143238	alidasofil9@gmail.com

CERTIFICADO MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

ASA -INGENIERIAS SAS-

En el cumplimiento a la
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)
DECRETO1686 DE 2012-LICORES
DECRETO1500 DE 2007-CA
RESOLUCIÓN 2674 DE 20

Se certifica que la persona relacionada a continuación está
capacitación continua y permanente en manipulación de a
de diez (10) horas.



NOMBRE: Maribel Ordoñez Morales
DOCUMENTO: 1'024.570.048
VIGENCIA: 1 AÑO
CONSECUTIVO: SEPT-02-22 -#1476

CÓDIGO: FOR-ASA-LA-S1-003
Versión: 1 **ALIMENTOS**
Fecha: 01/02/2022

ASA -INGENIERIAS SAS-
Nit. 901461871-4

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

MARIBEL ORDOÑEZ MORALES

C.C: 1'024.570.048

FECHA DEL CURSO: Septiembre 02 del 2022

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la *SESIÓN 1*

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P 2525423378OCND

Hugo Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Persona que recibe

Valeria DLA Diaz
Gerente

ASA -INGENIERIAS SAS-

Valeria DLA Díaz
Gerente ASA Ingenierías

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.B. 1100135356

Fecha: 31/ AGOSTO /2022
Paciente: MARIBEL ORDOÑEZ MORALES
Cédula: 1'024.570.048

BACTERIOLOGÍA

FROTIS DE GARGANTA

Coloración de Gram	Células Epiteliales	++
	Reacción Leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos Gram positivos ++
		Bacilo gram pisitivos +
	OTRAS Estructuras	

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e izquierda	NEGATIVO	Negativo para levadura y micelios de hongos

Dra. Carmen Aydee Del Castillo B. Bacteriología - U. Javeriana R.P. 51593725

Firma Bacterióloga

minerva 10-03

Hoja de vida LA ORIGINAL Minerva 1905

SIEMPRE AL DIA!®

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible o en computador

Fecha D M A	Empleo o cargo en el que está interesado	Código cargo

I. INFORMACION GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT.



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Morales ordoñez	Maribel
Lugar y fecha de nacimiento	
Bogota D.C 25-03-1996	
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Kr75c75D33 sur	Bogota
Teléfono	**No. Celular**
3240952787	3125143238
Correo electrónico	**Nacionalidad**
alidasof119@gmail.com	colombiana

Profesión, ocupación u oficio	(*) Estado civil	Años de experiencia laboral
Oficios varios	Soltera	6 meses

DOCUMENTACION

(**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: X N° 1024570048	(**) Libreta militar N°		Primera clase:
Extranjería: Expedida en: Bogota		Distrito N°	Segunda clase:
Tarjeta profesional N°	¿Tiene vehículo? Si No X	Licencia de conducción N°	Categoría

II. INFORMACION PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si No X	¿En qué empresa?	Empleado / Independiente	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Si No X	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si No X	Fecha D M A	¿Lo recomienda alguien de esta empresa? Si X No — Nombre Hilda Maria landazuri Dependencia cocinera
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si No	Nombre / Dependencia		¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio Amigo Por medio de agencia Otro ¿Cuál?
¿En qué ciudad o poblacion ha vivido la mayor parte de su vida? Bogota	¿En qué ciudades o regiones del país ha trabajado? Bogotá		¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si X No

Vive en casa: ¿Familiar? ¿Propia? ¿Alquilada? X	Nombre del arrendador Alida Morales	Teléfono 3142495113	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 2 años
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si No X	Describalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 720000
¿Por qué conceptos? Alimentación, Servicios, Transporte, arriendo etc			¿Cual es su aspiración salarial? $ lo asignado
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Si No X ¿Cuál(es)?		

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades deportivas, culturales, sociales, etc.?
Si No X ¿Cuál(es)?

¿Pertenece a algún tipo de asociación comunitaria, deportiva, cultural, etc.?
Si No X ¿Cuál(es)?

OBJETIVO Mencione brevemente que espectativas tiene a nivel laboral, educativo y personal e indique como planea hacerlas realidad.

soy una persona responsable y honesta dispuesta a dar lo mejor de mi en el ambito laboral.

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

09572328

CERTIFICADO MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

ASA INGENIERIAS SAS

En el cumplimiento a la
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)
DECRETO1686 DE 2012-LICORES
DECRETO1500 DE 2007-CARNE
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013-AL

Se certifica que la persona relacionada a continuación está asi
capacitación continua y permanente en manipulación de alim
de diez (10) horas.

NOMBRE: Jennifer Tatiana Santana G.

DOCUMENTO: 1'012.138.006

VIGENCIA: 1 AÑO

CONSECUTIVO: SEPT-02-22 -#1473



CÓDIGO: FOR-ASA-LA-S1-003
Versión: 1 **ALIMENTOS**
Fecha: 01/02/2022

ASA INGENIERIAS SAS

Nit. 901461871-4

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

JENNIFER TATIANA SANTANA GOMEZ

C.C: 1'012.138.006

FECHA DEL CURSO: Septiembre 02 del 2022

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la *SESIÓN 1*

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
25254133780CND

Hugo Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Persona que recibe

Valeria DLA Diaz
Gerente
ASA INGENIERIAS SAS

Valeria DLA Diaz
Gerente ASA Ingenierías

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.B. 1100135356

Fecha: 31/ AGOSTO /2022
Paciente: JENNIFER TATIANA SANTANA GOMEZ
Cédula: 1'012.138.006

BACTERIOLOGÍA

FROTIS DE GARGANTA

Coloración de Gram	Células Epiteliales	++
	Reacción Leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos Gram positivos ++
		Bacilo gram pisitivos +
	OTRAS Estructuras	

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e izquierda	NEGATIVO	Negativo para levadura y micelios de hongos

Dra. Carmen Aydee
Del Castillo B.
Bacterióloga - U. Javeriana
R P 51593725

Firma Bacterióloga

minerva 10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 10-03

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

OP 51025

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha	Empleo o cargo al que aspira
D 03 M 08 A 22	Auxiliar de cafeteria.

I. INFORMACIÓN GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT

Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Santana Gómez.	Jennifer Tatiana.
Fecha de nacimiento	**Lugar de nacimiento**
D 05 M 02 2004	Bogotá, Colombia.
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Cl 71b Sur # 78 A 25.	Bogotá.
Teléfono	**N°. Celular**
	3236042455.
Correo electrónico	**Nacionalidad**
Jennifersantana0502@gmail.com.	Colombiana.



Profesión, ocupación u oficio	(*) Estado civil	Años de experiencia laboral
Auxiliar de cafeteria.	Unión libre.	3 AÑOS.

DOCUMENTACIÓN (**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X] No. 1.012.318.006	(**) Libreta militar No.	Primera clase: [ ]
Extranjería: [ ] Expedida en: Bogotá.	Distrito No.	Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Sí [ ] No [ ]	Licencia de conducción No. / Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

Me considero una persona trabajadora, poseo habilidades interpersonales, disposición, agilidad, sentido de pertenencia, responsabilidad, capacidad para el trabajo en equipo. Iniciativa para proponer nuevas ideas que ayuden a optimizar los servicios, actitud positiva para aprender y a su vez aportar todo el conocimiento que he adquirido.

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí [X] No [ ]	¿En qué empresa? Servicios y Alimentos	Empleado [X] Independiente [ ]	Tipo de contrato Fijo	
¿Trabajó antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	Fecha 03 05 2022	¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí [X] No [ ]	Nombre Sandra Valbuena. Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Sí [ ] No [ ]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [ ] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?		
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí [ ] No [X]	Vive en casa: ¿Propia? [ ] ¿Familiar? [ ] ¿Alquilada? [X]	Nombre del arrendador Jhon Rangel.	Teléfono 3112931903	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 1 Semana.
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Sí [ ] No [ ]	Descríbalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 1'000.000	
¿Por qué conceptos?			¿Cuánto es su aspiración salarial? $ Mínimo.	
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Sí [ ] No [X] ¿Cuál(es)?			

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros?
Sí [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones REV 05-2018

CERTIFICADO MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

ASA -INGENIERIAS SAS-

En el cumplimiento a la
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)
DECRETO1686 DE 2012-LI
DECRETO1500 DE 2007-CARNE
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013-A

Se certifica que la persona relacionada a continuación está asi
capacitación continua y permanente en manipulación de alim
de diez (10) horas.



NOMBRE: Yeimmy Carolina Santana (

DOCUMENTO: 1'012.418.758

VIGENCIA: 1 AÑO

CONSECUTIVO: SEPT-02-22 #1474

CÓDIGO: FOR-ASA-LA~S1-003
Versión: 1 **ALIMENTOS**
Fecha: 01/02/2022

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

ASA -INGENIERIAS SAS-
Nit. 901461871-4

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

YEIMMY CAROLINA SANTANA GARCIA

C.C: 1'012.418.758

FECHA DEL CURSO: Septiembre 02 del 2022

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la *SESIÓN 1*

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P. 2525423378 CND

Hugo Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Persona que recibe

Valeria DLA Diaz
Gerente

ASA -INGENIERIAS SAS-
Valeria DLA Diaz
Gerente ASA Ingenierías

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.B. 1100135356

Fecha: 31/ AGOSTO /2022
Paciente: YEIMMY CAROLINA SANTANA GARCIA
Cédula: 1'012.418.758

BACTERIOLOGÍA

FROTIS DE GARGANTA

Coloración de Gram	Células Epiteliales	++
	Reacción Leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos Gram positivos ++
		Bacilo gram pisitivos +
	OTRAS Estructuras	

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e izquierda	NEGATIVO	Negativo para levadura y micelios de hongos

Dra. Carmen Aydee
Del Castillo B.
Bacterióloga - U. Javeriana
R P 51593725

Firma Bacterióloga

INFORMACION PERSONAL



YEIMMY CAROLINA SANTANA GARCIA
C.C 1012418758 de Bogotá
3223380350
SOACHA - Dirección diagonal 41B # 20-33
Fecha de Nacimiento: 19 diciembre de 1994
Soltera. 27 Años
caro0516.sg@gmail.com

PERFIL

Estilista, con altos dotes comunicativas y habilidad para la orientación al cliente sobre los tratamientos y cortes adaptados a las características de su cabello y rasgos faciales. Actitud comercial orientada a potenciar las ventas, asesora de ventas y servicios con buen manejo de atención al cliente por medios telefónicos y presenciales. Facilidad para el trabajo en equipo, proactiva, tolerante, organizada y responsable Comprometida con los trabajos y labores asignados, dispuesta a salir adelante adquiriendo experiencia en el medio laboral. Actualmente me encuentro en la búsqueda de un empleo en el que pueda demostrar mis habilidades aportando valor agregado a la empresa y ayudando a la resolución de problemas al interior de ella.

FORMACIÓN ACADEMICA

- **Estudios Primarios.**
  Institucion educativa: Institucion Educativa La Despensa Sede B
  Año de finalizacion: 2005

- **Estudios Secundarios:**
  Institucion educativa: Institucion Educativa La Despensa Sede B
  Titulo: Bachiller Academico
  Año de finalizacion:2012
  Ciudad y Departamento: Soacha (Cundinamarca)

- **Tecnico en peluqueria:** Institucion educativa: Sena Talento Humano en Salud
  Titulo: tecnico en peluqueria
  Año de finalizacion:2017
  Ciudad y Departamento: Bogota (Cundinamarca) Pendiente por certificacion.

CERTIFICADO MANIPULACIÓN
HIGIENICA DE ALIMENTOS

ASA
INGENIERIAS

En el cumplimiento a la
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)
DECRETO1686 DE 2012-LICORES
DECRETO1500 DE 2007-CARNES
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013-ALI

Se certifica que la persona relacionada a continuación está as
capacitación continua y permanente en manipulación de alin
de diez (10) horas.

NOMBRE: Yotsibeth Karoly Muñoz P.

DOCUMENTO: PPT 2414568

VIGENCIA: 1 AÑO

CONSECUTIVO: SEPT-02-22 -#1475



CÓDIGO: FOR-ASA-LA~S1-003
Versión: 1 **ALIMENTOS**
Fecha: 01/02/2022

ASA
INGENIERIAS

Nit. 901461871-4

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

YOTSIBETH KAROLY MUÑOZ PIÑERES

PPT 2414568

FECHA DEL CURSO: Septiembre 02 del 2022

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la *SESIÓN 1*

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P. 2525423378OCND

Hugo Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Persona que recibe

Valeria DLA Díaz
Gerente

Valeria DLA Díaz
Gerente ASA Ingenierías

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.B. 1100135356

Fecha: 31/ AGOSTO /2022
Paciente: YOTSIBETH KAROLY MUÑOZ PIÑERES
Cédula: PPT 2414568

BACTERIOLOGÍA

FROTIS DE GARGANTA

Coloración de Gram	Células Epiteliales	++
	Reacción Leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos Gram positivos ++
		Bacilo gram pisitivos +
	OTRAS Estructuras	

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e izquierda	NEGATIVO	Negativo para levadura y micelios de hongos

Dra. Carmen Aydee Del Castillo B.
Bacterióloga - U. Javeriana
R P 51593725

Firma Bacterióloga

minerva 10-03

Hoja de vida LA ORIGINAL Minerva 1993

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha (D / M / A)	Empleo o cargo al que aspira

I. INFORMACION GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Muñoz Piñeres	Yotsibeth Karoly
Fecha de nacimiento (D / M / A)	**Lugar de nacimiento**
24 / 01 / 1998	Maracaibo - Venezuela
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Calle 42 N° 11A-95 sur / Lomas	Bogotá. D.C
Teléfono	**No. Celular**
negretebrayan71@gmail.com	3212006840
Correo electrónico	**Nacionalidad**
	Venezolana
Profesión, ocupación u oficio	**(*) Estado civil** / **Años de experiencia laboral**
	Unión Libre / 3 años

DOCUMENTACION (**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [ ]	N° 24145568 P.P.T	(**) Libreta militar N°	Primera clase: [ ]
Extranjería: [X]	Expedida en: Bogotá.	Distrito N°	Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional N°	¿Tiene vehículo? Si [ ] No [X]	Licencia de conducción N°	Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

Soy una persona con deseos de superación y crecimiento a nivel laboral como personal; me siento con capacidad de ejercer funciones con responsabilidad.

III. INFORMACION PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [X] No [ ]	¿En qué empresa? Servicios y alimentos	Empleado [X] Independiente [ ]	Tipo de contrato: Fijo
¿Trabajó antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	Fecha (D / M / A)	¿Conoce a alguien de esta empresa? Si [ ] No [X] — Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si [ ] No [X]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [ ] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [X] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [X] No [ ]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [X] ¿Alquilada? [ ]	Nombre del arrendador	Teléfono / ¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [X]	Describalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $
¿Por qué conceptos?			¿Cuánto es su aspiración salarial? $
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Si [ ] No [X]	¿Cuál(es)?	

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros?

Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

CERTIFICADO MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

ASA INGENIERIAS SAS

En el cumplimiento a la
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)
DECRETO1686 DE 2
DECRETO1500 DE 2007-
RESOLUCIÓN 2674 DE

Se certifica que la persona relacionada a continuación est
capacitación continua y permanente en manipulación de
de diez (10) horas.



NOMBRE: Maria Margarita Posada
DOCUMENTO: 1'063.075.437
VIGENCIA: 1 AÑO
CONSECUTIVO: SEPT-02-22 -#1476

CÓDIGO: FOR-ASA-LA~S1-003
Versión: 1 **ALIMENTOS**
Fecha: 01/02/2022

ASA INGENIERIAS SAS
Nit. 901461871-4

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

MARIA MARGARITA POSADA POSADA

C.C: 1'063.075.437

FECHA DEL CURSO: Septiembre 02 del 2022

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la *SESIÓN 1*

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P. 25254233780CND

M.P. Hugo Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Persona que recibe

Valeria DLA Diaz
Gerente
ASA INGENIERIAS SAS

Valeria DLA Díaz
Gerente ASA Ingenierías

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.B. 1100135356

Fecha: 31/ AGOSTO /2022
Paciente: MARIA MARGARITA POSADA POSADA
Cédula: 1'063.075.437

BACTERIOLOGÍA

FROTIS DE GARGANTA

Coloración de Gram	Células Epiteliales	++
	Reacción Leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos Gram positivos ++
		Bacilo gram pisitivos +
	OTRAS Estructuras	

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e izquierda	NEGATIVO	Negativo para levadura y micelios de hongos

Dra. Carmen Aydee Del Castillo B.
Bacterióloga - U. Javeriana
R P 51593725

Firma Bacterióloga

minerva 10-03

Hoja de vida LA ORIGINAL Minerva 1905

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Cod 38 - Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha (D / M / A)	Empleo o cargo al que aspira
	L-S.

I. INFORMACION GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT.



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Posada Posada	maria margarita
Fecha de nacimiento (D / M / A)	**Lugar de nacimiento**
30 / 09 / 1983	chima cordoba
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Cr 91C N°56H-22 sur	Bogotá
Teléfono	**No. Celular**
	3202252760
Correo electrónico	**Nacionalidad**
Posadamargaritosz@gmail.com	colombiana
Profesión, ocupación u oficio	**(*) Estado civil** / **Años de experiencia laboral**
oficios varios	unión libre / 5 años

DOCUMENTACION (**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X] N° 1.063.075.437	(**) Libreta militar N°		Primera clase: [ ]
Extranjería: [ ] Expedida en: chima cordoba		Distrito N°	Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional N°	¿Tiene vehículo? Si [ ] No [X]	Licencia de conducción N°	Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

Deseo trabajar en esta compañía para poder brindarle una mejor calidad de vida a mi familia, me considero una persona honesta, respetuosa, responsable y cumplidora de los deberes que se me encomiendan.

III. INFORMACION PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [ ] No [X]	¿En qué empresa?	Empleado [ ] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	Fecha (D / M / A)	¿Conoce a alguien de esta empresa? Si [ ] No [X] — Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si [ ] No [X]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [X] Amigo [ ] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [ ] No [X]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [X]	Nombre del arrendador: Jairo Velasco	Teléfono: 3202746590 — ¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 7 años
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [X]	Descríbalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 500.000
¿Por qué conceptos? Arriendo, servicios, alimentación y vestuario			¿Cuanto es su aspiración salarial? $ 10 asignacion
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Si [ ] No [X] — ¿Cuál(es)?		

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros?

Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

99926635

CERTIFICADO MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

ASA -INGENIERIAS SAS-

En el cumplimiento a la
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)
DECRETO1686 DE 2012-LICORES
DECRETO1500 DE 2007-CAR
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Se certifica que la persona relacionada a continuación está
capacitación continua y permanente en manipulación de al
de diez (10) horas.



NOMBRE: Yodis Cortes Diaz

DOCUMENTO: 1'101.447.867

VIGENCIA: 1 AÑO

CONSECUTIVO: SEPT-02-22 -#1477

CÓDIGO: FOR-ASA-LA~S1-003
Versión: 1 **ALIMENTOS**
Fecha: 01/02/2022

ASA -INGENIERIAS SAS-
Nit. 901461871-4

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

YODIS CORTES DIAZ

C.C: 1'101.447.867

FECHA DEL CURSO: Septiembre 02 del 2022

Quien participará del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la *SESIÓN 1*

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P. 25254237880CND

Huge Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Persona que recibe

Valeria DLA Diaz
Gerente

Valeria DLA Diaz ASA INGENIERIAS SAS
Gerente ASA Ingenierías

LABORATORIO CLÍNICO [redacted]

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.B. 1100135356

Fecha: 31/ AGOSTO /2022
Paciente: YODIS CORTES DIAZ
Cédula: 1'101.447.867

COPROLOGICO

Examen Físico

Color	CAFE	OLOR	S.G.
Consistencia	SEMIBLANDA	MOCO	NO

Examen Microscopico

Almidones	+	Grasas	-
Restos Vegetales	-	Hematies	-
Flora Bacteriana	+	Leucocitos	-
Levaduras	+	Moco	-

Dra. Carmen Aydee
Del Castillo B.
Bacterióloga - U. Javeriana
R P 51593725

Firma Bacterióloga

minerva 10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 0003

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

OP 49387

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha (D / M / A)	Empleo o cargo al que aspira

I. INFORMACIÓN GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT


Tamaño 3 X 4 cm

Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Cortez Diaz	Jodis

Fecha de nacimiento	Lugar de nacimiento
D 7 M 07 A 1989	San Onofre, Sucre

Dirección domicilio / Barrio	Ciudad
Diagonal 48 #3H-62, Venecia	Bogota,

Teléfono	N°. Celular
3206299349	3206299349

Correo electrónico	Nacionalidad
YodiScortes152@gmail.com	Colombiana

Profesión, ocupación u oficio	(*) Estado civil	Años de experiencia laboral
Cocinera	Union Libre	2

DOCUMENTACIÓN

(**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: ☒ No. 1.101.447.867	(**) Libreta militar No.	Primera clase: ☐
Extranjería: ☐ Expedida en:	Distrito No.	Segunda clase: ☐

Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Sí ☐ No ☐	Licencia de conducción No.	Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

Estudios de primaria, con experiencias en labores de cocina, auxiliar, oficios varios, entre otros. Cooperación, aprendizaje rapido, pro-actividad y dinamismo

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí ☐ No ☐	¿En qué empresa?	Empleado ☐ Independiente ☐	Tipo de contrato

¿Trabajó antes en esta empresa? Sí ☐ No ☐	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí ☐ No ☐	Fecha (D / M / A)	¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí ☐ No ☐	Nombre / Dependencia

¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Sí ☐ No ☐	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio ☐ Amigo ☐ Redes Sociales ☐ Por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí ☐ No ☐	Vive en casa: ¿Familiar? ☐ ¿Propia? ☐ ¿Alquilada? ☐	Nombre del arrendador	Teléfono	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?

¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Sí ☐ No ☒	Descríbalo e indique su valor mensual	¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $

¿Por qué conceptos?	¿Cuánto es su aspiración salarial? $

¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Sí ☐ No ☐ ¿Cuál(es)?

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros?
Sí ☐ No ☐ ¿Cuál(es)?

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones



CÓDIGO: FOR-ASA-LA-S1-003
Versión: 1 **ALIMENTOS**
Fecha: 01/02/2022

ASA
INGENIERIAS
Nit. 901461871-4

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

KAROL JULIETH GIL GARCIA

C.C: 1'104.934.873

FECHA DEL CURSO: Septiembre 02 del 2022

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la *SESIÓN 1*

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P. 2525423378OCND

Hugo Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Persona que recibe

Valeria DLA Díaz
Gerente

Valeria DLA Díaz ASA
Gerente ASA Ingenierías SAS

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.B. 1100135356

Fecha: 31/ AGOSTO /2022
Paciente: KAROL JULIETH GIL GARCIA
Cédula: 1'104.934.873

BACTERIOLOGÍA

FROTIS DE GARGANTA

Coloración de Gram	Células Epiteliales	++
	Reacción Leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos Gram positivos ++
		Bacilo gram pisitivos +
	OTRAS Estructuras	

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e izquierda	NEGATIVO	Negativo para levadura y micelios de hongos

Dra. Carmen Aydee
Del Castillo B.
Bacterióloga - U. Javeriana
R P 51593725

Firma Bacterióloga

minerva
10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 1003

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

OP 51025

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha (D / M / A)	Empleo o cargo al que aspira

I. INFORMACIÓN GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 - Art. 5 Convenio 111 OIT



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Gil Garcia	Karol Julieth
Fecha de nacimiento (D / M / A)	**Lugar de nacimiento**
13 / 01 / 2001	Ibague Tolima
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
calle 49 sur # 34-06	Bogota
Teléfono	**Nº. Celular**
	3227005033
Correo electrónico	**Nacionalidad**
GilGarciaKarol@gmail.com	Colombiano
Profesión, ocupación u oficio	**(*) Estado civil**
oficios varios	Soltera

Años de experiencia laboral: 3 años

DOCUMENTACIÓN

(**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X]	No. 1104934873	(**) Libreta militar No.	Primera clase: [ ]
Extranjería: [ ]	Expedida en:	Distrito No.	Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Sí [ ] No [X]	Licencia de conducción No.	Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

durante este tiempo me he dedicado a trabajar al servicio al cliente quiero salir adelante para formarme como persona y como profesional para sacar adelante a mis hijos

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí [X] No [ ]	¿En qué empresa? servicio de alimentos	Empleado [ ] Independiente [ ]	Tipo de contrato: termino fijo
¿Trabajó antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	Fecha (D / M / A)	¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí [ ] No [X] — Nombre — Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Sí [ ] No [X]	Nombre — Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [X] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí [X] No [ ]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [ ]	Nombre del arrendador: doris	Teléfono — ¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 9 meses
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Sí [ ] No [X]	Describalo e indique su valor mensual	¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 800000	
¿Por qué conceptos? arriendo alimentacion servicio		¿Cuánto es su aspiración salarial? $ el acordado	
¿Cuál es su principal afición? foltbol	¿Practica algún deporte? Sí [ ] No [X] ¿Cuál(es)?		

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros? Sí [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

Remito comunicación oficial No. GS-2022-002856-ESMEB

carlos

Para: Uteservicios.alimentos2020@outlook.es

Mar 6/09/2022 4:58 PM

GS-2022-002856-ESMEB.pdf
1 MB

Bogotá, septiembre 06 de 2022

Señor:
Jonny Julian Bejarano Acosta
Representante legal
Unión temporal servicios y alimentos
Bogotá, D.C.

Asunto: Subsanar novedades evidenciadas mediante comunicación oficial No. GS-2022-002856-ESMEB del 12 de agosto de 2022

De manera atenta me permito dar a conocer la comunicación oficial No. GS-2022-002856-ESMEB del 12 de agosto de la presente anualidad, donde dan a conocer unos hallazgos evidenciados mediante la revista al comedor de estudiantes y profesionales de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, por parte de los responsables del Sistema de Gestión Ambiental y Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo del complejo educativo Enrique Santos Castillo, en cumplimiento a los compromisos adquiridos con el Sistema de Gestión Ambiental, en la implementación de programas ambientales.

Bajo ese contexto, me permito solicitar el contratista, subsanar las novedades evidenciadas de manera inmediata e informar de lo actuado.

Atentamente:

Mayor

CARLOS RENÉ SACRISTAN RONDON
Subdirector Escuela
Teléfonos: +57 (321) 394-6366
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA
TC JULIAN GUEVARA
COMANDO DE AGRUPACION ESMEB

ACREDITADO ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
CEA-4.1 - 10 V-01
16-ECD-003

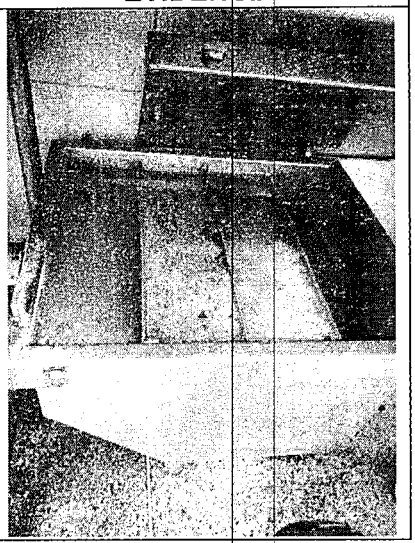
DIREC-COAGU - 3.1

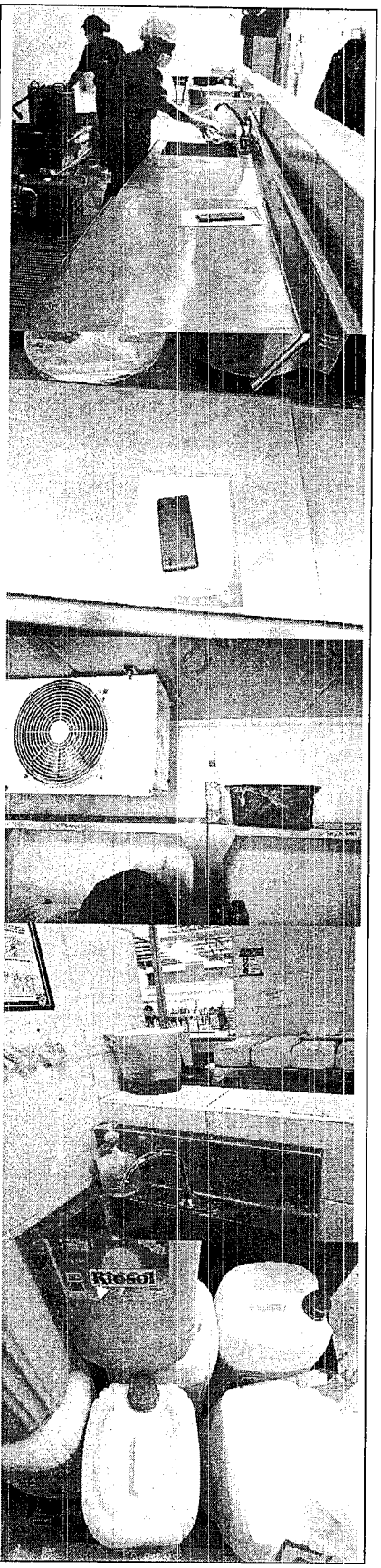
Bogotá, D.C., 12 de agosto de 2022

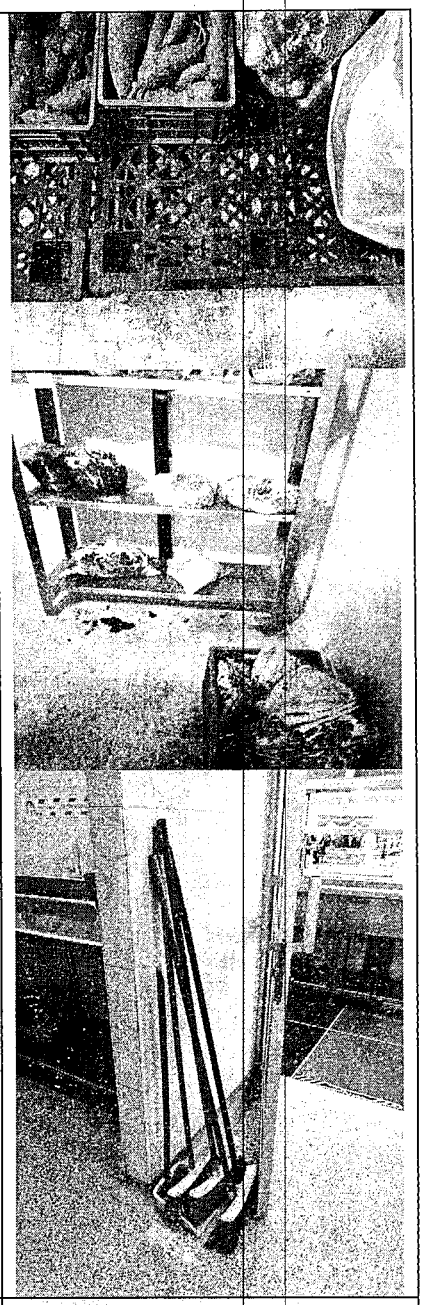
Mayor
CARLOS RENE SACRISTAN RONDON
Director (A) Escuela Encargado (A)
TV 33 47 A 35 SUR
Bogotá, D.C.

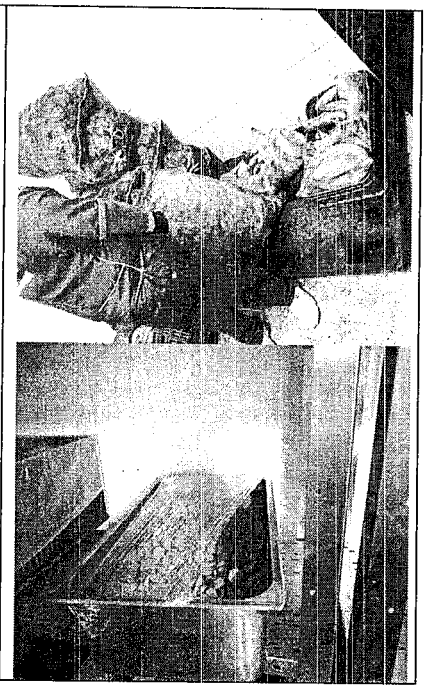
Asunto: informe actividades de revista a comedor

De manera atenta y respetuosa me permito informar a mi Mayor, que en atención a los compromisos adquiridos con el Sistema de Gestión Ambiental (SGA), en la implementación de programas ambientales, se llevo a cabo la revista al restaurante que suministra la alimentación al personal de profesionales y estudiantes que integran en el complejo Enrique Santos Castillo por parte de los responsables del Sistema de Gestión Ambiental de DINAE, DINCO, ESMEB y responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo ESMEB, evidenciando los siguientes hallazgos:

ACTIVIDAD	***HALLAZGO***	***EVIDENCIA***
En atencion al cumplimiento de la Resolución 3957 de 2009 En su Articulo 37 *Obligación de instalar unidades de pretratamiento*. Los usuarios que viertan aguas residuales no domesticas y que realicen actvidades suceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizas mantenimiento periódico. De igual forma, los usuarios que viertan aguas residuales no domesticas y que realicen actividades susceptibles de aportar sedimientos, deberán instalar unidades de sedimentación y realizar mantenimiento periódico."	se visualizó las trampas de grasas llenas y con falta de mantenimiento.	

Orden y aseo Las malas condiciones de orden y aseo se encuentran dentro de las causas más frecuentes de accidentes laborales, retrasos en los proyectos, dobles trabajos, merma de la productividad, sobre costos y necesidad de acudir a sobre esfuerzos físicos, con sus correspondientes consecuencias	Se evidencio diferentes elementos en lugares que no corresponden como se observa en el material fotográfico. 1 Celular y hoja de papel en mesón. 2 Botella plástica en repisa donde se almacenan diferentes alimentos. 3 Jarra con liquido rojo el cual se encuentra "tapado" con plato junto al punto de lavado y desinfección. 4 Residuos de azúcar en galones de aceite	

	5 Aseo de pisos en cuarto de almacenamiento de alimentos. 6 Diferentes elementos de aseo ubicados en lugares no acordes.	
Almacenamiento de alimentos	Se evidencio que algunos alimentos se encuentran destapados lo cual puede genera la proliferación de moscas en los diferentes cuartos de almacenamiento de	

La actividad fue realizda en compañia de la señorita Ingeniera Sandra Valvuena encargada y responsable del restaurante del complejo.

Lo anterior para conocimiento de mi Mayor y fines pertinetes.

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Carlos Andres Avila Leyton
Grado: Intendente
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 80282259
Dependencia: Planeacion Esmeb
Unidad: Esc De Policia Metropolitana De Bogota Tc Julian Guevara
Correo: carlos.avila2259@correo.policia.gov.co
12/08/2022 5:54:11 p. m.

Anexo: no

TV 33 47 A 35 SUR
Teléfono: 315900 ext 20402
esmeb.coagu@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA