No. GS-2022 004670 **ESMEB-SUDIE 29.25**

Bogotá D.C; 13 de diciembre de 2022

Señora coronel
SANDRA PATRICIA LÓPEZ LUNA
Directora Nacional de Escuelas
Transversal 33 No 47ª – 35 Sur
Bogotá

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**09/11/2022**	**Hasta**	**08/12/2022**

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: 4**

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.

2. Informe de supervisión del mes de agosto comprendido entre el 09/08/2022 y el 08/09/2022, presentado mediante *Informe supervisores seguimiento contractual* código 2BS-FR-0019 No. GS 003385 ESMEB-SUDIE del 09/09/2022.

3. Informe de supervisión del mes de septiembre comprendido entre el 09/09/2022 y el 08/10/2022, presentado mediante *Informe supervisores seguimiento contractual* código 2BS-FR-0019 No. GS 003838 ESMEB-SUDIE del 10/10/2022.

4. Informe de supervisión del mes de octubre comprendido entre el 09/10/2022 y el 08/11/2022, presentado mediante *Informe supervisores seguimiento contractual* código 2BS-FR-0019 No. GS 004173 ESMEB-SUDIE del 09/11/2022.

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	09/07/2023

del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO 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-2022-004388-ESMEB-JEFAD-25.1 de fecha 21/11/2022 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 septiembre al 06 de octubre del presente año.

- Mediante correo electrónico sin numero de fecha 25/11/2022, se le solicito al contratista evidencias en cumplimiento a las obligaciones contractuales generales del contrato.

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, el contratista realizo sustitución de personal e informo mediante comunicación oficial.
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 09/11/2022 al 08/12/2022, mediante comprobantes de pago del Banco Popular No 1905560 de fecha 06/11/2022 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, realizó el pago de pensión 11-2022, salud 12-2022 y realizo el pago de la planilla No 9443304000 de aportes para el mes de noviembre por valor de $6.955.700.00.
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	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, realizo el mantenimiento y/o calibración de los elementos entregados para la ejecución contractual.
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	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 los días 04, 11 y 18 de noviembre y limpieza y mantenimiento de trampas de grasa a través de la empresa Ingealimentos

	medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).		Saneamiento Ambiental No 82571 de fecha 28 de noviembre del 2022.
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, se verifico de manera personal la bodega y puntos de almacenamiento de alimentos
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 6734 del 28 de noviembre del 2022, de igual manera ha colocado cebos para el control de roedores y plagas.
19	Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° 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	Se verifico el uso de carnet para identificar al personal que labora en la empresa *Unión Temporal Servicios y alimentos*

2	El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulados, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos años	SI	El contratista presento a esta supervisión la documentación requerida para acreditar el 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	La empresa *Unión Temporal Servicios y alimentos* cuenta con 19 empleados.
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	Se remite documento firmado por el personal de la empresa *Unión Temporal servicios alimenticios,* donde dejan en claro la cláusula No 10, y reposa en los soportes de la carpeta del contrato la cual se encuentra en DINAE.
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 realizo cambios e informo mediante comunicación oficial.
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 que labora en la empresa *Unión Temporal servicios alimenticios*, con sus respectivos exámenes médicos, atendiendo lo dispuesto en el presente numeral, las cuales reposan en la carpeta del contrato.
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. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	El contratista hace entrega de planilla donde se evidencia la entrega de dotación al personal contratado y se verifica personalmente, las cuales reposan en la carpeta del contrato.
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	Para el presente periodo informado se evidencia que el personal cuenta con su respectiva dotación y cumple con las medidas de bioseguridad.
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 y se encuentra en la supervisión del contrato la cual reposa en DINAE.
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 anexa respuesta de la Dirección de Inteligencia Policial según comunicación oficial No GS-2022-509300-MEBOG de fecha 16/10/2022, la cual reposa en la carpeta del contrato.
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 pasó 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	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, según las verificaciones realizadas.
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 realizo el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados.
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 6734 del 28 de noviembre del 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 04, 11 y 18 de noviembre 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.	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

	-Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). - Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. -Se verificará su cumplimiento con el formato VERIFICACION FECHAS DE VENCIMIENTO Y ROTACION DE INVENTARIO Código: 3HE-FR-00		especial cuidado con la conservación y manejo de los mismos.
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	El contratista realizo la toma de muestra con la empresa *Biotrends laboratorios,* anexando los resultados de la toma realizada, la cual se encuentra en la carpeta del contrato, la cual se encuentra en DINAE.
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	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

	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 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		vendido han sido dentro del espacio físico objeto del contrato.

	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 día 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	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

	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.		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	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones y para el periodo informado no se ha requerido solicitudes de mejoramiento.
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. 1931677 del 02/12/2022 por valor de $641.201.12 para el periodo comprendido del 07/09/2022 al 06/10/2022, el recibo de agua mediante comprobante de pago No. 1961129 del 02/12/2022 por valor de $274.382.57 para el periodo comprendido del 07/09/2022 al

			06/10/2022 y el recibo del gas por valor de $ 3.820,00 según comprobante de pago No 000004303.
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 el contratista realizo capacitación a los empleados sobre manipulación de alimentos.
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. Nit. 901.442.374-4, del 04, 11 y 18 de noviembre del 2022, con un cantidad de 775 kilos recolección y clasificación de desechos.
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 cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	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 reposan en la carpeta del contrato la cual se encuentra en DINAE.

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, realizó el pago de pensión 11-2022, salud 12-2022 y realizo el pago de la planilla de aportes para el mes de noviembre por valor de $6.955.700.00
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	(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. Los cuales reposan en la carpeta del contrato en DINAE

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.		
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 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.	(SI)	El contratista cumple a cabalidad con la presente condición.
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. Los cuales reposan en la carpeta del contrato en DINAE
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	(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. Así mismo se dio inducción al personal por parte del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá.

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 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"	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. Así mismo 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
1	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 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. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un	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 Inge alimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, para limpieza de trampas de grasa.

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 liquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Uso de elementos de protección personal • Manejo de sustancias quimicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energia) • 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	SI	El contratista cumple con esta condición y a que suministra información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas.

	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.		
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 manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.	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. 82571 del 28/11/2022.
	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 el periodo informado el arrendatario, realizo el mantenimiento y/o calibración de los elementos entregados para la ejecución contractual.
	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	SI	El contratista cumple con lo establecido en la minuta del contrato.

	los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.		
	El 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	Cumple con el ítem según resultado de la empresa *biotrends laboratorios,* los cuales reposan en la carpeta del contrato Lla cual se encuentra en la DINAE.
	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 04, 11 y 18 de noviembre 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 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.	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. 82571 del 28/11/2022.
	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	SI	Para el periodo informado, el arrendatario hace entrega de los carnés de manipulación de alimentos.

	buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.		
	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. **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 04, 11 Y 18 de noviembre 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	SI	Para la presente el contratista realizo las coordinaciones con el instituto de *hidrología y meteorología y estudios ambientales – ideam*, las cuales reposan en la carpeta del contrato

	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.		
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. 82571 del 28/11/2022.
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*	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. 82571 del 28/11/2022.

	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.		
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 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 Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos	SI	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. 82571 del 28/11/2022.
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 Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	Para la presente entrega de supervisión, el contratista realizo el mantenimiento y/o calibración de los elementos entregados para la ejecución contractual, 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,	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. 82571 del 28/11/2022.

	expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, 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 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	SI	Para la presente entrega de supervisión se ha realizado mantenimiento a los equipos asignados. 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.

	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".		
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 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".*		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. 82571 del 28/11/2022.
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		Para el presente informe de supervisión, se evidencia que el contratista cuenta con varios

	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.		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 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.		El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral.
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.		Para la presente entrega el contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral.
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: • 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		El contratista no utiliza sustancias químicas en la preparación de los alimentos, por tal motivo esta condición no aplica.

	• 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 (152) días calendario desde que inició la ejecución del contrato u orden de compra, restando (213) 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	$ 21.246.750,00	41,67%
Valor total facturado	$ 21.246.750,00	41,67%
Valor facturado pendiente de pago	$ -	0,00%
Valor pagado	$ 21.246.750,00	41,67%
Valor pendiente de entrega	$ 29.745.450,00	58,33%

- **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 09/11/2022 al 08/12/2022, mediante comprobantes de pago del Banco Popular No 1905560 de fecha 06/11/2022 por valor de 4.249.350.
- Se recibe comprobante de pago del Banco Popular No 1931677 del 02/12/2022 por un valor de $ 641.201,12 correspondiente al pago de la factura de servicio público de ENERGÍA ELECTRICA, del periodo comprendido del 07/09/2022 al 06/10/2022.
- Se recibe comprobante de pago del Banco Popular No 1961129 del 02/12/2022 por un valor de $ 274.382,57 correspondiente al pago de la factura de servicio público de AGUA Y ALCANTARILLADO, del periodo comprendido del 07/09/2022 al 06/10/2022.
- 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.

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: Dieciséis (-Fotocopia comunicación oficial No GS-2022-004388 ESMEB-JEFAD-25.1, solicitud pago Servicios públicos de agua alcantarillado y energía eléctrica. 02 folios
-Fotocopia recibo energía eléctrica No 698626155-5, 02 folios
-Fotocopia recibo agua y alcantarillado No 36574553115, 02 folios
-Fotocopia solicitud actividades cumplimiento obligaciones contractuales, 01 folio
-Fotocopia personal retirado del servicio, 01 folio
-Fotocopia comprobante de pago del banco popular No 1905560 de fecha 06/11/2022 correspondiente al canon de arrendamiento, 01 folio
-Fotocopia planilla parafiscales No 9443304000, 02 folios
-Fotocopia comunicación oficial respuesta solicitud de actividades, 05 folios
-Fotocopia Certificados empresa *ECOLIVE,* 03 folios
-Fotocopia certificado *INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL* No 82571, 01 folio
-Fotocopia certificado *CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS* No 6734, 01 folio -
-Fotocopia planilla entrega de dotación, 01 folio
-Fotocopia comprobantes de pago de agua y alcantarillado No 1961129 de fecha 02/12/2022 y energía electrica No 1931677 de fecha 02/12/2022, 01 folio
-Fotocopia comprobante pago servicio de GAS No 000004303 de fecha 08/11/2022, 01 folio
-Fotocopia constancia capacitación manipulación de alimentos, 02 folios
-Registro fotográfico, 05 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: Inq. Sandra
Fecha 25/11/22 Hora: 11:20am

No. GS- 2022- 004388 **ESMEB – JEFAD – 25.1**

Bogotá D.C., 21 de noviembre del 2022

Señor
JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
Representante legal Unión Temporal Servicios y Alimentos 2022
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 septiembre de 2022 al 06 de octubre de 2022, corresponde a lo indicado por las lecturas tomadas a los contadores del respectivo servicio evidenciado mas adelante en el cuadro así:

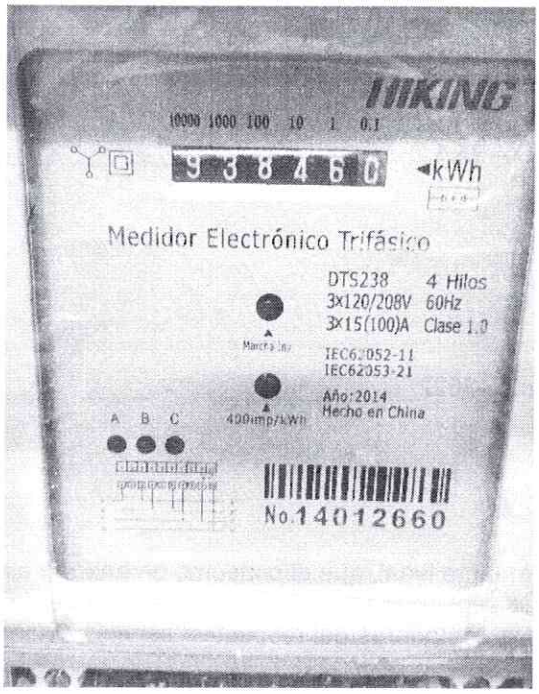
CONSUMO DE ENERGIA		CONSUMO DE AGUA	
Contador Inicial	92.741.1 Kwh	Contador Inicial	0058.9 m3
Contador Final	93.846. kwh	Contador Final	0102.2 m3
Total, consumo mes:	1.105.1 Kwh	Total, consumo mes:	43.3 m3
Valor del Kwh n	$ 580.22	Valor del m3	$6.336,78
Total, a pagar en pesos:	**$ 641.201.12**	Total, a pagar en pesos:	**$274.382.57**

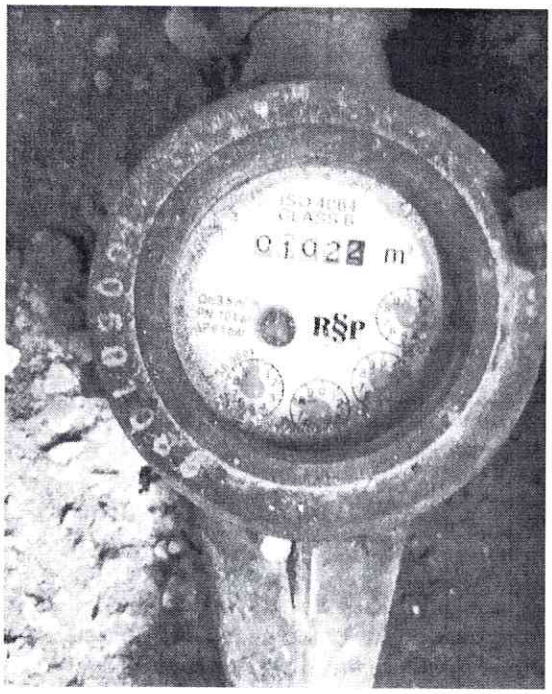
- La empresa de energía señala que el Kwh, tiene un costo de Quinientos Ochenta pesos con Veinte Dos centavos (**$580.22**), que multiplicado por el consumo total de Kwh en el periodo señalado, es de Mil Ciento Cinco punto Uno (**1.105.1**), nos arroja un valor total de Seiscientos Cuarenta y Un mil Doscientos un pesos con Doce centavo **(641.201.12)** a pagar por el periodo señalado por el servicio de energía.

- Asimismo, me permito informar que el consumo de agua potable es de Cuarenta y tres punto tres (**43.3**), que multiplicado por el valor del metro cubico, cuyo valor es de Seis mil Trescientos Treinta y Seis pesos con Setenta y Ocho Centavos (**$6.336,78**), nos da un total de Doscientos Setenta y Cuatro mil trescientos Ochenta y Dos pesos con Cincuenta y Siete centavos (**$274.382.57).**

- 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: Dos, (Fotocopia factura de energía, agua, 04 Folios)

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

Bogotá

ECOLÓGICO

Número de Cliente

0763901-6

Este es el número para pagos y consultas

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

CLIENTE

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

REPARTO ESPECIAL

TV 33 NO 47 A SUR - 35 PI 2

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

34

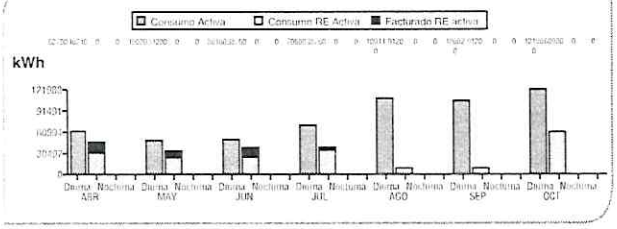
RESUMEN EJECUTIVO

Factura de Servicios Públicos No.	698626155-5
Periodo facturado	15 SEP/2022 A 18 OCT/2022
Fecha expedicion	21 Oct2022
Proxima fecha de lectura	18 NOV/2022
Total a Pagar	$266,588,270
Cuenta padre No.	

DATOS TECNICOS

Ruta:	1000 0 15 022 0663 MS00240601	Transformador	28915TR1
Tipo de Servicio:	Oficial	Activo:	Uso
Estrato:	0	Carga(kW):	300
Medidor No.:	10003278	Grupo:	1
Nivel de Tension	2	Red:	Subterranea
Circuito:	MZ35	Nivel de Referencia:	Nivel II
Propiedad:	Empresa	Nivel de Tension Ref:	Nivel II
Anomalia:	Normal		
Lectura:	Real		

COMPORTAMIENTO CONSUMO DE ENERGÍA



CONTÁCTANOS

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 SEP/2022
G:230.38 T: 50.84 D: 155.86 CV: 60.54 PR: 18.60 R: 42.64 CF: 0.00 / 5564.88 Costo kWh Mes

Tarifa aplicada Opción Tarifaria
580.22 Costo kWh Mes

ENERGÍA

CONCEPTOS FACTURADOS

Promedio activa de los últimos 6 meses: 73849

Promedio reactiva de los últimos 6 meses: 6953

Concepto	Lectura Actual	Lectura anterior	Diferencia	Factor	Energia Consumida	Energia Facturada	Precio Unitario	VALOR
CONSUMO ACTIVA SENCILLA	1671	1564	107	1140	121980	121980	580.2284	$70,776,260
CONSUMO REACTIVA SENCILLA	503	494	9	1140	10260	0	155.8514	$0
CONSUMO DE ENERGIA								
580.2284 (Valor kWh)x121980 (Consumo en kWh)								$70,776,260
								$0
SUBTOTAL VALOR CONSUMO.....								$70,776,260
RECUPERACION DE ENERGIA								$195,812,014
AJUSTE A LA DECENA (CREDITO)								$-4
SUBTOTAL VALOR OTROS.....								$195,812,010

1 TOTAL ENERGÍA: $266,588,270

1 Total Energía $266,588,270 + 2 Portafolio Enel X $0 = Total a Pagar $266,588,270

Pago oportuno	28 OCT/2022
Suspensión por no pago	01 NOV/2022
Número de cuenta	*0763901-6*

USO SEGURO DE LA ENERGÍA

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

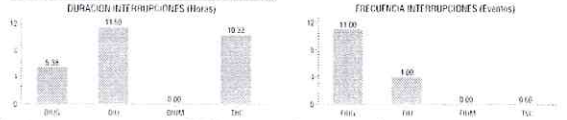
GRUPO: 1 CIRCUITO: MZ35-28915TR1 - NIVEL DE TENSIÓN 2 PROPIEDAD: Empresa COD. FACTURACIÓN: LO
El prestador del servicio de comercialización y distribución de energía eléctrica y de productos y servicios de valor agregado es Enel Colombia S.A. E.S.P. NIT. 860.063.875-8. Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios.
IMPORTANTE: En cumplimiento de la resolución CREG 038 de 2014, la cual modificó el Código de Medida, se establecieron obligaciones, actividades y responsabilidades asignadas a ENEL COLOMBIA S.A. E.S.P. y sus usuarios. ACTIVIDAD ECONOMICA 3511 Comercialización de Energía Eléctrica Tarifa 11.04 por mil.

Otros cobros de productos y servicios

¿Quieres conocer todos nuestros productos?
Visita www.enel.com.co y descubre la energía que transforma.

2 TOTAL OTROS:

INDICADORES DE CALIDAD



CD GRUPO INC VC CEC
PERIODO CF MC 0 MI 1

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

INFORMACIÓN DE INTERES

Estimado Cliente :
La tarifa final es de 5580 2284 KWh

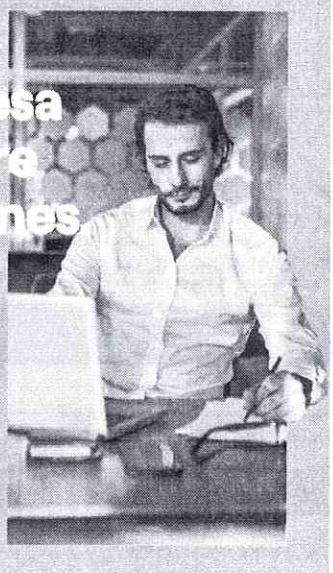
"En cumplimiento de la Resolución CREG 156/11 consultar www.enel.com.co/resolucion156-11"
Sobre el contenido de la presente factura el Cliente cuenta con los mecanismos de defensa previstos en la Ley 142 de 1994, y podrá hacer uso éstos antes de la fecha señalada para pago oportuno. Para mayor información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

Exoneración de contribución Enel

Que tu empresa ahorre siempre el 20 % cada mes

¿Sabías que con Enel puedes recibir hasta el 20 % de descuento en tu factura mensual si perteneces al sector turístico, hotelero, educativo, salud y asistencial, entre otras industrias más?

Elige un mejor mañana, averigua si eres parte de este beneficio y recíbelo en www.enel.com.co



Comparto mi energía con Enel.

La energía se siente y se comparte.

Compartir también es cuidarnos juntos, ahora puedes ayudar a los que más lo necesitan donando tu energía.

Con base en tu consumo te sugerimos hacer el siguiente aporte: **$ 7,077,626**

Elige un mejor mañana, haz tu primera donación aquí

¿Cómo pagar tu factura?

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

Billetera Virtual: Rappipay, tpaga, NEQUI

Corresponsales Bancarios: pagofácil, CONRED, punto red, MOVIRED, Reval

Red Distrital: RED CADE, SUPERCADE

Centros de Servicio: **

Almacenes de Cadena: Metro

Código QR

Número de Cliente

0763901-6

(415)7707209914253(8020)010763901669862615 55(3900)00000266588270

PAGO OPORTUNO
28 OCT/2022
FECHA DE SUSPENSION
01 NOV/2022
TOTAL A PAGAR
$266,588,270

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: VELO050C DIÁMETRO: 2"

CUENTA CONTRATO
Número para cualquier consulta 000011441721

Factura de Servicios Públicos No.
Número para pagos 36574553115

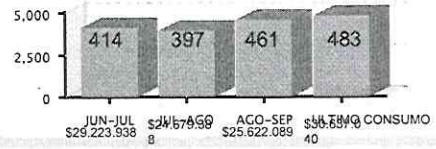
TOTAL A PAGAR
Agua + Alcantarillado + Aseo (ver al respaldo) + Cobro de terceros (ver al respaldo) $ 30.637.040

Fecha de pago oportuno NOV/25/2022

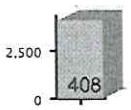
Fecha generación de suspensión NOV/30/2022

Datos del consumo
ÚLTIMA LECTURA: 552219
LECTURA ANTERIOR: 547386
FACTURADO CON: Consumo Normal
CONSUMO (m³) 4833
Descargue fuente alterna 0

Últimos consumos m³



Promedio m3:



Periodo facturado
SEP/10/2022 - OCT/10/2022

FECHA DE EXPEDICIÓN NOV/02/2022 FECHA ESPERADA DE LA PRÓXIMA FACTURA DIC/10/2022

Resumen de su cuenta

Descripción	Cantidad	Costo Valor Unitario	Costo Valor Total	(-)Subsidio (+) Aporte	Tarifa Valor Unitario	Valor a Pagar
Acueducto						
Cargo fijo residencial						
Consumo residencial básico						
Consumo residencial superior a básico						
Cargo fijo no residencial	1	$7.715,49	$7.715	$0	$7.715,49	$7.715
Consumo no residencial (m3)	4.833	$3.032,55	$14.656.3	$0	$3.032,55	$14.656.3
Subtotal Acueducto (1)			**$14.664.0**	**$0**		**$14.664.0**
Alcantarillado						
Cargo fijo residencial						
Consumo residencial básico						
Consumo residencial superior a básico						
Cargo fijo no residencial	1	$3.667,34	$3.667	$0	$3.667,34	$3.667
Consumo no residencial (m3)	4.833	$3.304,23	$15.969.3	$0	$3.304,23	$15.969.3
Subtotal Alcantarillado (2)			**$15.973.0**	**$0**		**$15.973.0**

Otros Cobros	No. Cuota	Interés	Total	Saldo
Subtotal Otros Cobros (3)				**$0**

Otros conceptos que adeuda	Valor Total
Deuda en estudio	
Financiación Especial	
Saldo a Favor	
Total otros conceptos que adeuda	

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

Aplicación Resolución CRA 936/20

Vr. Total $ Cuota Vr .$

TOTAL AGUA, ALCANTARILLADO Y OTROS COBROS (1)+(2)+(3)+(4) **$30.637.040**

CONSUMO MES AGUA Y ALCANTARILLADO **$30.637.040**

CONSUMO DÍA AGUA Y ALCANTARILLADO **$988.292**

VIGILADA POR LA SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS NRO. ÚNICO DE REGISTRO 1-11001000-10 EAB-ESP

12/11/2022

¡Atención!

Información de interés para todos los usuarios

Actualizamos Contrato de Servicios Públicos Resolución 354 del 21 de abril de 2022. Consulte toda la información en **www.acueducto.com.co**



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 Acualínea 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.

Reporte en la **línea 116** También en **gme.acueducto.com.co/reportesweb/**

BOGOTÁ





SU APORTE PARA LA PRESERVACIÓN Y RESTAURACIÓN DEL AMBIENTE
(Ley 99 de 1.993)
El Acueducto traslada este recurso a la autoridad ambiental

	Tarifa por m³ consumo básico	Tarifa por m³ consumo no básico	Valor Total Cobrado
TASA DE USO (Pago por el Agua Cruda)	$28,36	$28,36	$137.064
TASA RETRIBUTIVA (Compensación por Contaminación con Aguas Residuales)	$88,35	$88,35	$426.996

Cobro a terceros

CONCEPTO	VALOR	CONCEPTO	VALOR

Total cobro a terceros 4

OPERADOR:

PARA PAGOS

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

PAGOS POR APP, PSE Y BILLETERAS MOVILES

acueducto · pse · Rappi · mipagoamigo · puntopay · tpaga · DAVIplata

PARA QUIENES REQUIEREN DESPLAZARSE
CORRESPONSALES BANCARIOS AUTORIZADOS

Punto de Pago ¡Especialistas en Recaudo! · puntored · CORRESPONSALES BANCARIOS

MEDIOS ELECTRÓNICOS

CENTROS ESPECIALIZADOS DE PAGOS

GIROS NACIONALES

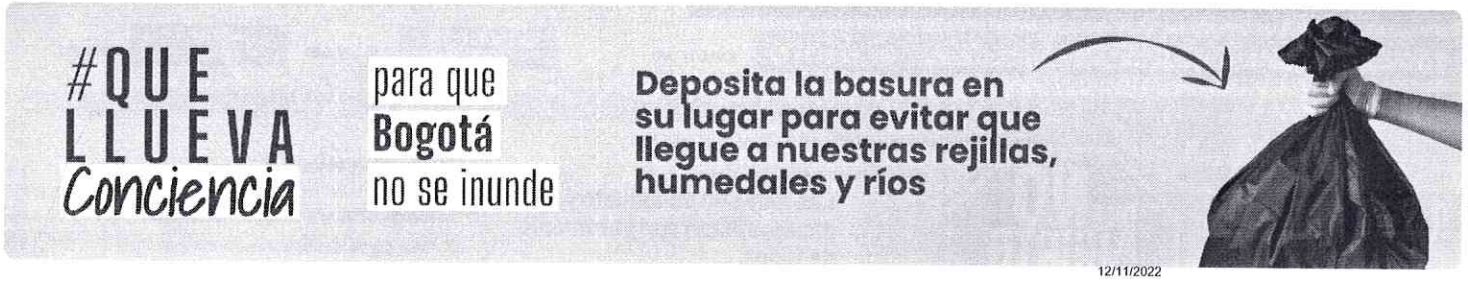
SUCURSALES BANCARIAS AUTORIZADAS

SUPERCADES

CADES

RAPICADES

RECLAMOS 116 Acueducto 110 Aseo



12/11/2022

FACTURA DE COBRO No - 000011441721

Señor cliente: por favor recibir este recibo de cobro de acueducto si en el diligenciamiento de datos aparece el suyo, de lo contrario por favor comunicarse.

PERÍODO FACTURACIÓN
SEP/10/2022 - OCT/10/2022

POLICIA NAL DIV TRANSP DINAE
KR 33 47A SUR 35

TOTAL AGUA Y ALCANTARILLADO
$30.637.040

(415) 7707200485271802036574553115 3 (3900) 000030637040

ESPACIO PARA TIMBRE Y REGISTRO BANCO

FECHA DE EXPEDICIÓN 12/11/2022

Cuenta / Referencia de pago:
62627110

Cliente:	CONSTRUCTORA MARMAL
NIT/Cédula:	9002152574
Dirección de servicio:	CL 45A SUR 50A 0015 I05 00001
Municipio:	BOGOTA

Factura electrónica de venta	F15I57247561
Fecha y Hora de Generación:	2022/10/24 04:44:58
Fecha y Hora de Expedición:	2022/10/25 11:15:08
Forma de pago:	Crédito 16 días

CUFE: 12d52a61957bc7c97bf5457e21eab7baf6949c9c896e234a50205ecbf1f62fda257ce3893052fe9fbc243ae16a1bf5eb

Componentes tarifarios: Gm: 1.030,83 Tm: 655,81 Dm: 587,80 Cm: 2.332,00 , p: 57,56 Cufm: 3.511,0 CUvm: 2.332,00 Cvm: 0,00 Ccm: 0,00
Fpcm: 42,40 Mj/m3 Su consumo en M3 de gas equivale a: 0 Kwh y el precio unitario de Kwh es: 0,00 DAUR: 0,00 DAUNR: 0,00

① Código	Conceptos de contado	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total
ZACFJO	FIJO	UN	1	3.511,00	3.511,00	0,00	3.511,00
ZCNTRF	MASS CONTRIB. CARGO FIJO 8.90%	UN	1	312,48	312,48	0,00	312,48
ZDECENA	AJUSTE DECENA	UN	1	-3,48	-3,48	0,00	-3,48
	Subtotal						3.820,00

② Conceptos financiados	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total
Subtotal						0,00

Total Items: 2	**Subtotal:** 3.820,00
IVA:	0,00
Total factura electrónica ① + ②	3.820,00



Somos grandes contribuyentes Resolución 9001 Diciembre 10/2020. Retenedor de IVA. Autorretenedores Resolución No. 4959 del 17-Jul-1998. Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 18764031165579 del 13/07/2022. Facturación electrónica desde Nº 50000001 hasta 100000000 con vigencia de 18 meses

Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios NUIR 2-11001006. VANTI S.A. ESP. NIT: 800.007.813-5 - Revisor fiscal Ernst Y Young Audi S.A.S Esta factura presta mérito ejecutivo. Art 130 de la ley 142 de 1994

iFactura – Transfiriendo S.A
Nit 900.032.159-4

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 71.184	19-sep-22	ESTIMADO	
Actual 71.184	20-oct-22	REAL	
Periodo facturado:	SEP-2022 OCT-2022		

Volumen medido (Vm): 0 Kp: 0,86201 Kt: 1,00712 Ft: 0,86815 Volumen corregido (Vc): 0
Temperatura promedio del ciclo facturación (Tm): 13.52 Temperatura estándar (Te): 15.56
Presión estándar (Pe): 1.01008 Presión atmosférica (Pa): 0.75000
Presión manométrica en medidor (Pm): 0.12070 F²pv: 1.00

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 **3.820,00**

Vencimiento Revisión Obligatoria	Fecha de Suspensión	Pago Oportuno
31/07/2024	10- nov- 2022	09-nov-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

Mensaje:

Dale esperanza a una familia colombiana realizando un aporte voluntario en www.grupovanti.com
Valor sugerido $ 382

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

(415)7709998026025(8020)62627110(3900)0000000003820

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**



Entidades Recaudadoras

Baloto · efecty · Bancolombia · Bancamía · puntored · Banco GNB Sudameris · Banco Falabella · Banco AV Villas · Scotiabank Colpatria · Davivienda · BBVA · Banco Pichincha · Movil Red · Itaú · Redeban Multicolor · Surtimax · Carulla · Jumbo · Metro · éxito · vanti

0.00 - 100.00 - 100.00 - 100.00 - 0.00 - 0.00 - 0.00 - 0.00000

Cuenta / Referencia de pago: 62627110

vanti
Vanti S.A. ESP.

Cliente:	CONSTRUCTORA MARMAL	Ruta:	0011140010421005000
Medidor No.:	5018111-991770	Municipio:	BOGOTA
Dirección de Correspondencia:	CL 45A SUR 50A 0015 I05 00001	Sector:	FATIMA
Código postal:	000000	Lote:	P15GN
		Código Sector:	038



Línea de WhatsApp (315) 4 164 164

Línea de Atención al Cliente
Bogotá: (1) 3 078 121 • Bucaramanga: (7) 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 Emergencias **24 horas Móvil y fijo** **164**

Redes sociales y página web: @grupovanti · @grupovanti · @grupovanti · Grupo Vanti · www.grupovanti.com

Atención Presencial — RED CADE · CEP · CAES

Consulta nuestros centros de atención propios a través de nuestra página web

SOLICITUD INFORMACIÓN PROCESO DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL.

De: carlos
Enviado: viernes, 25 de noviembre de 2022 4:42 p. m.
Para: Sandra Paladios <utservicios a mentos2022@outlook.es>
Asunto: SOLICITUD INFORMACIÓN PROCESO DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

Señor
JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
Representante legal Unión Temporal Servicios y Alimentos 2022
Transversal 33 No 47ª-35 Sur
Bogotá D.C

Asunto. Solicitud actividades

Respetuosamente me permito solicitar al señor contratista, en cumplimiento a mis funciones como supervisor del contrato PN DINAE 80-1-30082-22 "FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERIA 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" las siguientes evidencias en cumplimiento a las obligaciones contractuales generales del contratista

- Informar a esta jefatura la cantidad exacta de personal que labora en las instalaciones del restaurante y cafeteria ubicado en las instalaciones del Complejo educativo del sur "Enrique santos Castillo"
- Enviar documento fisico para ser anexado a la carpeta de supervisión del contrato la matriz con el listado y firma del personal donde se evidencia que se les realizó entrega de dotación.
- Informar si han realizado mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), con sus respectivos antecedentes documentales
- Informar si para la vigencia de los meses de octubre y noviembre del 2022, han realizado algún cambio del personal que labora en las instalaciones del restaurante y cafeteria
- Informar si todo el personal perteneciente al restaurante y cafeteria, han recibido algún tipo de capacitación en servicio al cliente, manipulación de alimentos y tareas las cuales se le hayan sido asignadas por parte del responsable de la administración del mismo

Mayor

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

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA con base en la ley para el uso del destinatario

UNION TEMPORADA

SERVICIOS Y ALIMENTOS

- Informar si para la vigencia de los meses de octubre y noviembre del 2022, han realizado algún cambio del personal que labora en las instalaciones del restaurante y cafetería.

EL SIGUIENTE PERSONAL YA NO TRABAJA CON NOSTROS Y FUERON RETIRADOS ENTRE LOS PERIODOS DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE DEL 2022

No.	Identificación		Nombres
1	CC	1004380780	BARRETO SHARIS
2	CC	52773644	CAMACHO LINDA
3	CC	1101447867	CORTES YODIS
4	CC	1104934873	GIL KAROL
5	CC	1024570048	MORALES MARIBEL
6	CC	1005711810	ROA ANDRES

Y SE CONTRATO AL SEÑOR EN EL MES DE NOVIEMBRE, ANEXAMOS HOJA DE VIDA

No.	Identificación		Nombres
1	CC	7698892	CISNEROS NARANJO OCTAVIO

- Informar si todo el personal perteneciente al restaurante y cafetería, han recibido algún tipo de capacitación en servicio al cliente, manipulación de alimentos y tareas las cuales se le hayan sido asignadas por parte del responsable de la administración del mismo. ANEXAMOS PLANILLA.

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1905560

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

		0	0	0	8	1	6	8	6	4					

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Fondo Especial DIMAF

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

Ref. 1	212 Avalado
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: 6 | Mes: 11 | Año: 2022

Nombre usuario del convenio: Fondo Especial DIMAF

Nro. Ident: 830.116.868-4 | Teléfono: 3209999

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

100345188

OFIX

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

CLIENTE

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901610212	0	UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS	A - 200 O MAS COTIZANTES	BOGOTA	CRA 49 D 87 22	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3124505001	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-11	2022-12		9443304000	E	2022/12/05	1/01/2022	BBVA	0	$ 6.955.700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCA	
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC
1	CC	52274815	BEJARANO ACOSTA DEISY LILIANA	230201	30	$1.000.000	$160.000	EPS001	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
2	CC	1015394111	BEJARANO ACOSTA JONNY JULIAN	231001	30	$1.000.000	$160.000	EPS005	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
3	CC	37862671	CARRILLO ROJAS NOEMI	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPS002	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
4	CC	59165685	CASTRO CADENA SONIA	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPSC34	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
5	CC	7698892	CISNEROS NARANJO OCTAVIO	231001	30	$1.000.000	$160.000	EPS002	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
6	CC	52216911	CORDOBA MOSQUERA GLORIA	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPS005	30	$1.000.000	$40.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$0
7	CC	39096728	DE ANGEL DIAZ DOMINGA ELOINA	230301	30	$1.000.000	$160.000	ESSC07	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
8	CC	64371194	EBRATT BUELVAS MARILUZ	230201	30	$1.000.000	$160.000	EPS037	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
9	CC	30388994	GARZON SOLANO CLAUDIA LUCIA	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPS002	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
10	CC	52211938	GARZON CARDENAS SONIA AMANDA	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPS017	30	$1.000.000	$40.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$0
11	CC	37944075	GARZON YANET	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPSC34	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
12	PT	2414565	MUÑOZ PINERES YOTSIBETH KAROLY	230201	30	$1.000.000	$160.000	EPSC34	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
13	CC	1023912282	PAEZ CALLEJAS LINDA JAZMIN	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPS005	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
14	CC	1063952024	PALMERA BRAVO KATTY PAOLA	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPS005	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
15	CC	1002188284	PEREZ VEGA MAIRA ROSA	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPS005	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
16	CC	1012318006	SANTANA GOMEZ JENNIFER TATIANA	230301	30	$1.000.000	$160.000	EPSC34	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
17	CC	1012418758	SANTANA GARCIA YEIMMY CAROLINA	230301	30	$1.000.000	$160.000	ESSC91	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
18	CC	22530328	TAPIA YEPES ILCE TANIA	230201	30	$1.000.000	$160.000	MIN002	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
19	CC	1018411069	VALBUENA PALACIOS SANDRA MILENA	230201	30	$1.000.000	$160.000	EPS008	30	$1.000.000	$125.000	CCF21	30	$1.000.000	$40.000	14-11	30	$1.000.000	$5.300	30	$1.000.000
Total Afiliados(19)						$19.000.000	$3.040.000			$19.000.000	$2.205.000			$19.000.000	$760.000			$19.000.000	$100.700		$17.000.000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				19	$3.040.000	$0	$0	$3.040.000
COLFONDOS	231001	800.227.940	6	2	$320.000	$0	$0	$320.000
PORVENIR	230301	800.224.808	8	12	$1.920.000	$0	$0	$1.920.000
PROTECCION	230201	800.229.739	0	5	$800.000	$0	$0	$800.000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				19	$100.700	$0	$0	$100.700
ARL SURA	14-11	890.903.790	5	19	$100.700	$0	$0	$100.700
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				19	$760.000	$0	$0	$760.000
CAFAM	CCF21	860.013.570	3	19	$760.000	$0	$0	$760.000
EPS (ADMINISTRADORAS: 10)				19	$2.205.000	$0	$0	$2.205.000
ALIANSALUD EPS (ANTES COLMEDICA)	EPS001	830.113.831	0	1	$125.000	$0	$0	$125.000
CAPITAL SALUD	EPSC34	900.298.372	9	4	$500.000	$0	$0	$500.000

2022/12/06 03:13 PM

aportes en línea

Resumen General de Pago

COMPENSAR	EPS008	860.066.942	7	1	$125.000	$0	$0	$125.000
EPS ECOOPSOS S.A.S	ESSC91	901.093.846	0	1	$125.000	$0	$0	$125.000
FAMISANAR	EPS017	830.003.564	7	1	$40.000	$0	$0	$40.000
FOSYGA RÉGIMEN DE EXCEPCIÓN	MIN002	901.037.916	1	1	$125.000	$0	$0	$125.000
MUTUAL SER	ESSC07	806.008.394	7	1	$125.000	$0	$0	$125.000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900.156.264	2	1	$125.000	$0	$0	$125.000
SALUD TOTAL	EPS002	800.130.907	4	3	$375.000	$0	$0	$375.000
SANITAS	EPS005	800.251.440	6	5	$540.000	$0	$0	$540.000
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$510.000	$0	$0	$510.000
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR [illegible]	PAICBF	899.999.239	2	17	$510.000	$0	$0	$510.000
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$340.000	$0	$0	$340.000
SENA	PASENA	899.999.034	1	17	$340.000	$0	$0	$340.000
TOTAL				**19**	**$6.955.700**	**$0**	**$0**	**$6.955.700**

UNION TEMPORADA

SERVICIOS Y ALIMENTOS

Bogotá, 5 de diciembre del 2022

Atn.

Mayor

CARLOS RENE SACRISTAN RONDON

Subdirector y supervisor de Contrato del Servicio de Alimentos

PN DINAE 80-1-30062-22

TV 33 47ª35 SUR

Bogotá, D.C.

Asunto: Respuesta a solicitud de actividades.

Actuando en nombre y representación de la Unión Temporal Servicios y Alimentos 2022, me permito responder a cada uno de los puntos enunciados a continuación.

- Informar a esta jefatura la cantidad exacta de personal que labora en las instalaciones del restaurante y cafetería ubicado en las instalaciones del Complejo educativo del sur "Enrique santos Castillo".

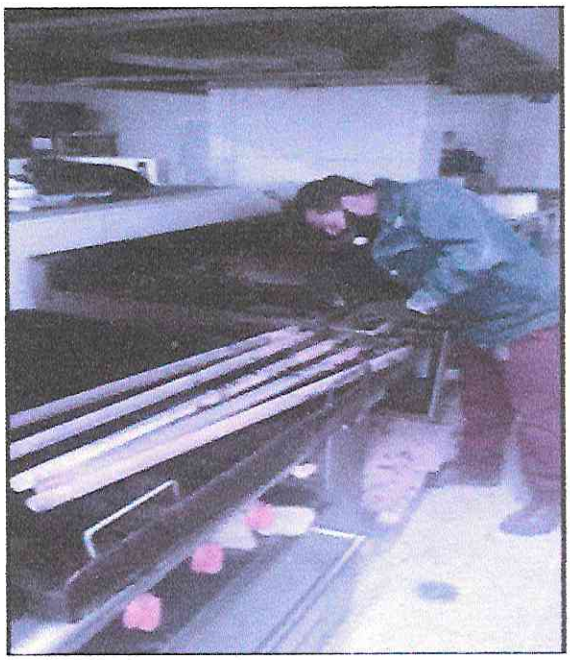
LISTADO DE PERSONAL

1	CC	52274815	BEJARANO ACOSTA DEISY LILIANA
2	CC	1015394111	BEJARANO ACOSTA JONNY JULIAN
3	CC	37862671	CARRILLO ROJAS NOEMI
4	CC	59165685	CASTRO CADENA SONIA
5	CC	7698892	CISNEROS NARANJO OCTAVIO
6	CC	52216911	CORDOBA MOSQUERA GLORIA INES
7	CC	39096728	DE ANGEL DIAZ DOMINGA ELOINA
8	CC	64871194	EBRATT BUELVAS MARILUZ
9	CC	30388994	GARZON SOLANO CLAUDIA LUCIA
10	CC	52211938	GARZON CARDENAS SONIA AMANDA
11	CC	37944075	GARZON YANET
12	PT	2414568	MUÑOZ PIÑERES YOTSIBETH KAROLY
13	CC	1023912282	PAEZ CALLEJAS LINDA JAZMIN
14	CC	1063952024	PALMERA BRAVO KATTY PAOLA
15	CC	1002188284	PEREZ VEGA MAIRA ROSA
16	CC	1012318006	SANTANA GOMEZ JENNIFER TATIANA
17	CC	1012418758	SANTANA GARCIA YEIMMY CAROLINA
18	CC	22530328	TAPIA YEPES ILCE TANIA
19	CC	1018411069	VALBUENA PALACIOS SANDRA MILENA

- Enviar documento físico para ser anexado a la carpeta de supervisión del contrato, la matriz con el listado y firma del personal, donde se evidencia que se les realizó entrega de dotación. ANEXAMOS COPIA

- Informar si han realizado mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), con sus respectivos antecedentes documentales.



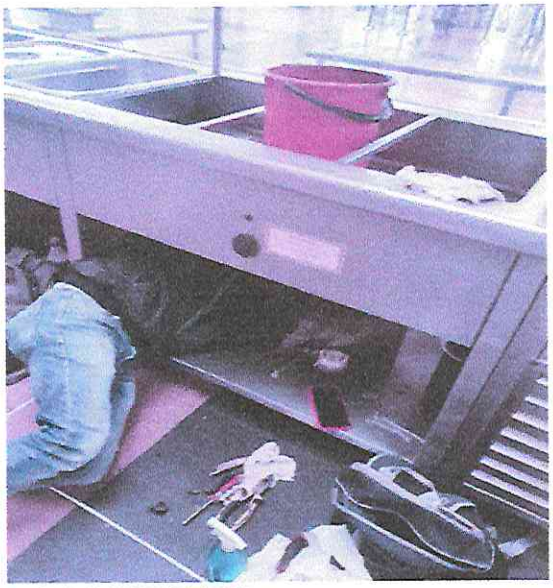


MANTENIMIENTO DE PARRILAS

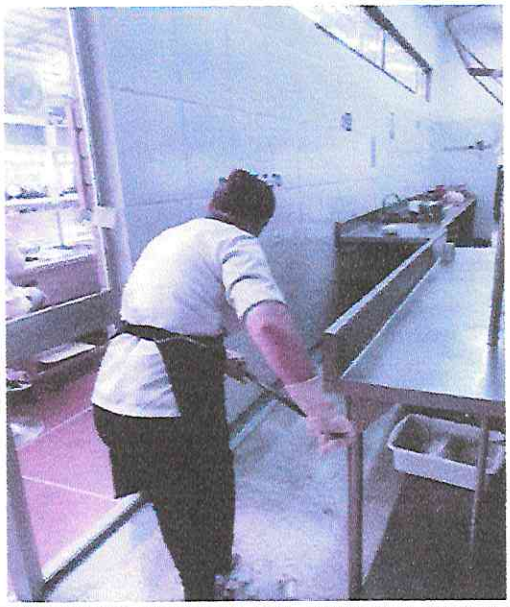
UNION TEMPORADA

SERVICIOS Y ALIMENTOS





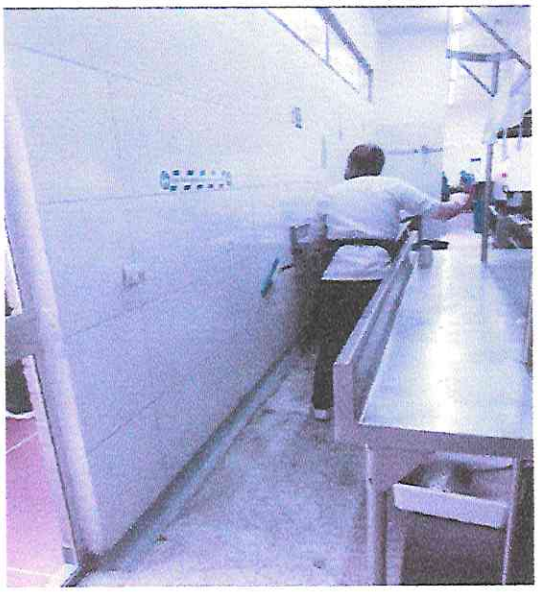
MANTENIMIENTO LINEAS DE AUTOSERVICIO



MANTENIMIENTO GENERAL DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

UNION TEMPORADA

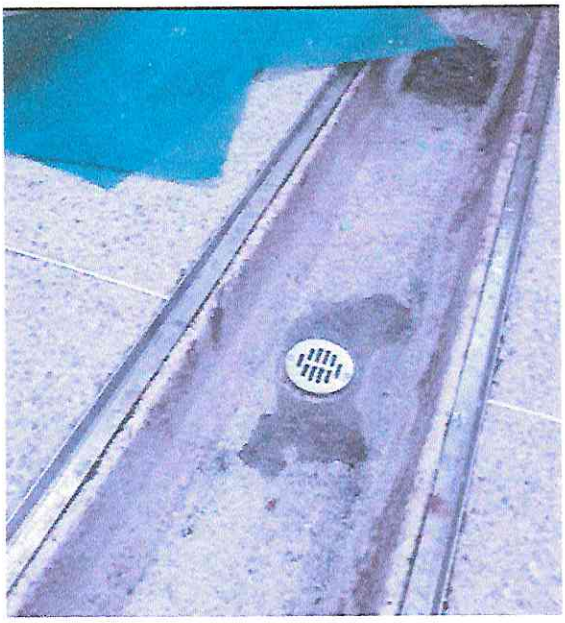
SERVICIOS Y ALIMENTOS



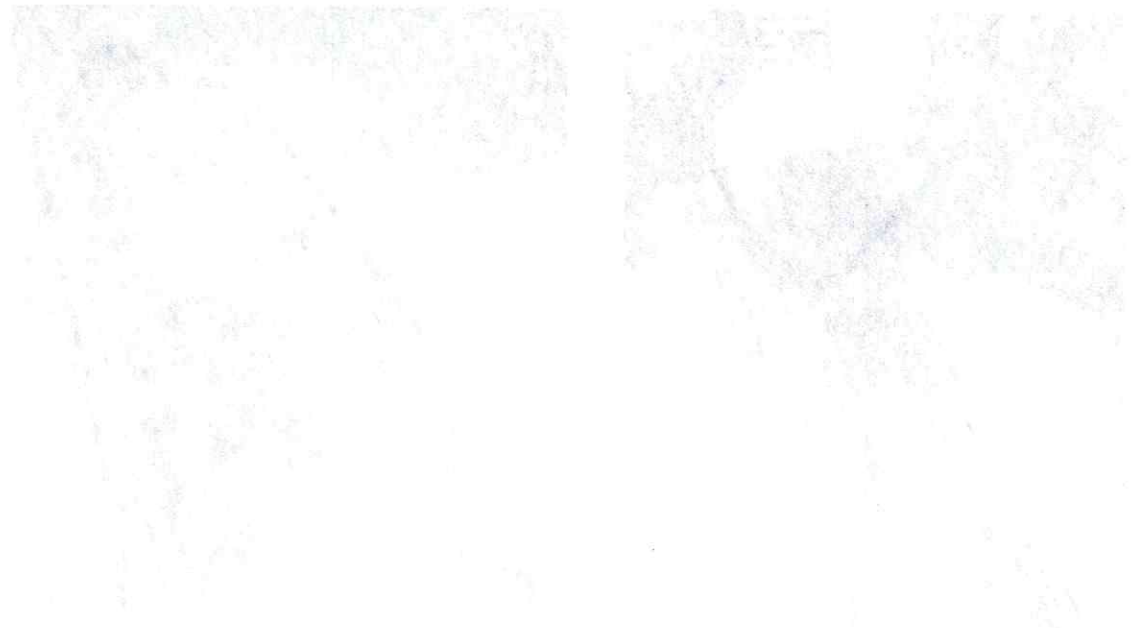


MANTENIMIENTO GENERAL DEL SERVICIO DE ALIMENTOS





CAMBIO DE REGILLAS Y MALLAS



Bogotá D.C. 10 de noviembre del 2022

CUENTA DE COBRO

UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS
NIT. 901.610.212-0

DEBE:
JUAN JOSE GODOY MEDRANO
C.C. 93.369.724

Mantenimiento a elementos eléctricos del servicio de alimentos.

- Mantenimiento de parrillas de asar, limpieza de válvulas y cambio de fistos.
- Arreglo de línea de autoservicio, cambio de resistencias y arreglo eléctrico.

Cordialmente,

JUAN JOSE GODOY MEDRANO
C.C. 93.369.724

- Aprovechamiento de Residuos
- Saneamiento Básico
- Mantenimiento Trampas de Grasa

Recolección de Residuos
- Recolección de Residuos Aprovechables
- Limpieza de Campana Extractoras

eco live
NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS
2020
NIT. 901.442.374-4

Por recolección y disposiciòn final de residuos orgànicos, cantidad 215 Kg en convenio 1203 de 2020 con la empresa Ecovital

El dia 04 **del mes de** Noviembre **del año** 2022.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Dirección Transv.6ª # 12ª34
Tel: 3188742840
Sibate - Cundinamarca

- Aprovechamiento de Residuos
- Saneamiento Básico
- Mantenimiento Trampas de Grasa

- Recolección de Residuos
- Recolección de Residuos Aprovechables
- Limpieza de Campana Extractoras

eco live
NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS
2020
NIT. 901.442.374-4

Por recolección y disposiciòn final de residuos orgànicos, cantidad240Kg en convenio 1203 de 2020 con la empresa Ecovital

El dia 11 **del mes de** Noviembre **del año** 2022.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Dirección Transv.6ª # 12ª34
Tel: 3188742840
Sibate - Cundinamarca

- Aprovechamiento de Residuos
- Saneamiento Básico
- Mantenimiento Trampas de Grasa

- Recolección de Residuos
- Recolección de Residuos Aprovechables
- Limpieza de Campana Extractoras

eco live
NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2020
NIT. 901.442.374-4

Por recolección y disposiciòn final de residuos orgànicos, cantidad320Kg en convenio 1203 de 2020 con la empresa Ecovital

El dia 18 **del mes de** Noviembre **del año** 2022.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Dirección Transv.6ª # 12ª34
Tel: 3188742840
Sibate - Cundinamarca

- Aprovechamiento de Residuos
- Saneamiento Básico
- Mantenimiento Trampas de Grasa

Recolección de Residuos
- Recolección de Residuos Aprovechables
- Limpieza de Campana Extractoras

eco live
NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS
2020
NIT. 901.442.374-4

Por recolección y disposiciòn final de residuos orgànicos, cantidad 390 Kg en convenio 1203 de 2020 con la empresa Ecovital

El dia 25 **del mes de** Noviembre **del año** 2022.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Direccion Transv.6ª # 12ª34
Tel: 3188742840
Sibate - Cundinamarca

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 82571

Certifica Que:

A las instalaciones de **UNION TEMPORAL SERVICIO Y ALIMENTOS 2020,** ubicadas **TRAV 33 #47A - 35 SUR DINAE,** se le realizó **SERVICIO MTO TRAMPA DE GRASA,** el día 28 de noviembre de 2022.

Se expide El día 28 de noviembre de 2022

Cordialmente,

INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL NIT 830.086.117-7 TELS: 438 1166 - 438 0705

Ing. Jose Leonardo Orjuela Cruz

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

SEINCOF	SERVICIOS INTEGRALLES DE COLOMBIA Y FUMIGACIONES SAS NIT: 900883578 – 8	VERSIÓN 2
		CÓDIGO: SG-FO-45
	CERTIFICADO CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	FECHA:MAR/02/2020

No 6734

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 HAWKER PLUS
SERVICIO DE DESINFECCIÓN AMBIENTAL CONTRA HONGOS, VIRUS Y BACTERIAS		PRODUCTO
SERVICIO DE CONTROL DE ROEDORES	x	PRODUCTO RASTOP BLOQUE

La Presente certificación se firma en Bogotá D.C, a los 28 días del mes de noviembre del año 2022.

Firma y sello SEINCOF SAS.

Firma y Sello del Cliente

ENTREGA DE DOTACION

FECHA: 15 / Noviembre / 2022

NOMBRE	CEDULA	UNIFORME	COFIA	ZAPATOS	MAYA	PETO	FIRMA
Domingo Dcalgci	37 676 728.	X	X	X	X	X	
Claudia Lucia Garcia	30.588.994	X	X	X	X	X	
Sandra Bayona	1033697232.	X	X	X	X	X	
sonia castro	51665685	X	X	X	X	X	
Jose Maria Tapia Y.	22530328	X	X	X	X	X	
Diana Barreto Co.	1.094.380.780	X	X	X	X	X	
Naomi Carrillo	37062671	X	X	X	X	X	
Gloria Ines Cordoba.	52.216.911	X	X	X	X	X	
Yenit Leal	37 [illegible] 15	X	X	X	X	X	
Linda Paez	1.023 912 282	X	X	X	X	X	
Katty Paola Palmera Bravo	1. 063. 932 029	X	X	X	X	X	
Fanny Rea Sierra	1005 211810	X	X	X	X	X	
SANDRA MILENA VALBUENA	1. 018 4[illegible] 069	X		X			
Ulian Betsabeth Acosta	1015394111	X				X.	
Sonia Patricia Cardenas	52 211938	X	X	X			
Cristopher Naranjo Octavio	7698897	X	X	X		X	
Heidy Ebrith Bustos	64871194	X	X	X		X	
JENNIFER SANTANA.	1012318006.	X	X	X			
Carolina Santana	1012418758	X	X	X			
Yofsibeth Muñoz	2414568	X	X	X			

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida | Cuenta Cte ☐ | Cuenta Ahorro ☐

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

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondo Especial DIAN

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

Ref. 1: 2 2 Agua.
Ref. 2:
Ref. 3:
Ref. 4:

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo	$ 274.382.52
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 274.382.52

Ciudad: Bta | Día: 2 | Mes: 12 | Año: 2022

Nombre usuario del convenio: [illegible] Alameda 2022

Nro. Ident: 901610212 | Teléfono: 3206947622

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

14:40:19
Banco 351 1072192383 Li NSp 604
RC261 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ****8864
No Id Consignante: 901610212
Doc: 6028
Concepto: 22
Vr Efect: $274,382.52
VrChqPop: $.00

100345188

OFIX

FORMA 1-10-3 04097 REV III-2016

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

- CLIENTE -

1931677

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida | Cuenta Cte ☐ | Cuenta Ahorro ☐

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondo Especial DIAN

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

Ref. 1: 2 2 Energia
Ref. 2:
Ref. 3:
Ref. 4:

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo	$ 641.201.12
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 641.201.12

Ciudad: Bta | Día: 2 | Mes: 12 | Año: 22

Nombre usuario del convenio: [illegible] Alameda 2022

Nro. Ident: 901610212 | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Banco 351 1072192383 Li NSp 604
RC261 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ****8864
No Id Consignante: 901610212
Doc: 6028
Concepto: 22
Vr Efect: $641.201.12
VrChqPop: $.00

100345188

OFIX

FORMA 1-10-3 04097 REV III-2016

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

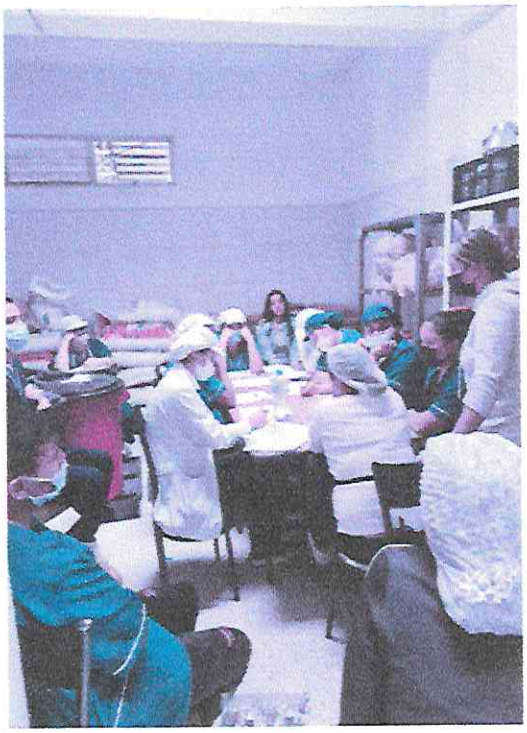
- CLIENTE -


3:40
4G
BBVA
Envía
Favorito
¡PAGO EXITOSO!
$ 3.820,00
08 Nov, 2022 - 15:40
Factura
62627110
GAS NATURAL - VANTI BOGOTA
Comprobante
000004303
Pagaste con
Ahorros

UNION TEMPORADA

SERVICIOS Y ALIMENTOS





CAPACITACION EN MANUPULACION DE ALIMENTOS

Cordialmente,

JONNY JULIAN BEJARANO AGOSTA
Representante Legal
Unión Temporal Servicios y Alimentos 2022



FORMATOS DE CAPACITACION

FECHA: 01 / Noviembre / 2022

		NOMBRE	FIRMA
1	52274815	BEJARANO ACOSTA DEISY LILIANA	
2	1015394111	BEJARANO ACOSTA JONNY JULIAN	
3	37862671	CARRILLO ROJAS NOEMI	Noemi carrillo
4	59165685	CASTRO CADENA SONIA	Sonia castro
5	7698892	CISNEROS NARANJO OCTAVIO	C. 7698892
6	52216911	CORDOBA MOSQUERA GLORIA INES	
7	39096728	DE ANGEL DIAZ DOMINGA ELOINA	
8	64871194	EBRATT BUELVAS MARILUZ	Mariluz Ebratt
9	30388994	GARZON SOLANO CLAUDIA LUCIA	Claudia Lucia Garzón
10	52211938	GARZON CARDENAS SONIA AMANDA	Sonia Garzon
11	37944075	GARZON YANET	
12	2414568	MUÑOZ PIÑERES YOTSIBETH KAROLY	Yotsibeth Muñoz
13	1023912282	PAEZ CALLEJAS LINDA JAZMIN	Linda Paez
14	1063952024	PALMERA BRAVO KATTY PAOLA	Katty Palmera B.
15	1002188284	PEREZ VEGA MAIRA ROSA	Mairosa
16	1012318006	SANTANA GOMEZ JENNIFER TATIANA	JENNIFER SANTANA.
17	1012418758	SANTANA GARCIA YEIMMY CAROLINA	Yeimmy Santana
18	22530328	TAPIA YEPES ILCE TANIA	Tania Yepes
19	1018411069	VALBUENA PALACIOS SANDRA MILENA	

Ing. Sandra Tilera.

