No. GS-2023 000937 **ESMEB-SUDIE 29.25**

Bogotá D.C; 10 de abril de 2023

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

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. PN DINAE 80-1-30062-22 correspondiente al mes de marzo del 2023

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**11/03/2023**	**Hasta**	**10/04/2023**

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.

Mediante Acta No 002-ESMEB-SUDIE-2.21 de fecha 28 de febrero del 2023 el señor, Mayor CARLOS RENE SACRISTAN RONDON en calidad de subdirector de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, hizo

entrega de las funciones como supervisor del contrato No 80-1-30062-22 al señor Mayor JORGE NILSON HARVEY BARCO PEREZ el cual asumió como Subdirector, mediante orden Interna No 036, del 06 de marzo del 2023 SUDIE-GUTAH 38.1.

Mediante Acta No 004-ESMEB-SUDIE-2.21 de fecha 05 de abril del 2023 la señora, Mayor DIANA PAOLA MARTINEZ SIERRA en calidad de subdirector encargada de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, hizo entrega de las funciones como supervisor del contrato No 80-1-30062-22 al señor Mayor CARLOS RENE SACRISTAN RONDON el cual asumió como Subdirector de la ESMEB.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 8**

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.

5. Informe de supervisión del mes de noviembre comprendido entre el 09/11/2022 y el 08/12/2022, presentado mediante *Informe supervisores seguimiento contractual* código 2BS-FR-0019 No. GS 004670 ESMEB-SUDIE del 13/12/2022.

6. Informe de supervisión del mes de diciembre comprendido entre el 09/12/2022 y el 08/01/2022, presentado mediante *Informe supervisores seguimiento contractual* código 2BS-FR-0019 No. GS 00056 ESMEB-SUDIE del 08/01/2023.

7. Informe de supervisión del mes de enero comprendido entre el 09/01/2023 y el 08/02/2023, presentado mediante *Informe supervisores seguimiento contractual* código 2BS-FR-0019 No. GS 000406 ESMEB-SUDIE del 07/02/2023.

8. Informe de supervisión del mes de febrero comprendido entre el 09/02/2023 y el 08/03/2023, presentado mediante *Informe supervisores seguimiento contractual* código 2BS-FR-0019 No. GS 000652 ESMEB-SUDIE del 10/03/2023.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30062-22
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 431,2 (CUATROCIENTOS TREINTA Y UNO) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y RESTAURANTE AL SERVICIO DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL PROFESIONAL Y PERSONAL NO UNIFORMADO, DEL COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO" UBICADOS EN LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ "TENIENTE CORONEL JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO".
Contratista	UNIÓN TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2022 NIT 901.610.212-0
Representante legal	JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$50.992.200,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$50.992.200,00
Plazo de ejecución inicial	12 MESES
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	09/07/2022
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	09/07/2023
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
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 Acta de instrucción No 013 - ESMEB - DIREC - 2.25 de fecha 07/03/2023 que trata de la reunión con el representante legal del restaurante que funciona en la escuela de policía metropolitana de Bogotá y complejo educativo del sur "enrique santos castillo" en referencia al aseo de las instalaciones del comedor y compromisos adquiridos.

- Mediante comunicación oficial No GS-2023-000860-SUDIE-JEFAD-25.1 de fecha 03/04/2023 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 06 de febrero al 06 de marzo del año 2023.

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 no realizo sustitución de personal.
4	Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Para ejecución del objeto contractual, el arrendatario no requiere licencias ambientales, de igual manera no se ha presentado infracciones ambientales.
5	Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato.	SI	El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 09/03/2023 al 08/04/2023, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 2300636 de fecha 09/03/2023 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	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión 03-2023, salud 04-2023 y realizo el pago de la planilla No

	cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la continuidad del contrato.		para el mes de marzo por valor de $7.464.500.00.
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	En la propuesta de contrato se entregó acuerdo de confidencialidad por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DINAE
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	En la propuesta de contrato se entregó el compromiso anticorrupción por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DINAE
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 martitas y estufas; 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 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).	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, 18 y 28 de marzo y limpieza y mantenimiento de trampas de grasa a través de la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental No 84607 de fecha 30 de marzo del 2023.
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	SI	Para el periodo informado, se verifico de manera personal la bodega y puntos de almacenamiento de alimentos

	demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.		
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 7040 del 30 de marzo del 2023, de igual manera ha colocado cebos para el control de roedores y plagas.
19	Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del estudio previo.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido a cabalidad con el objeto del contrato.

VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES TECNICAS

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Se verifico el uso de carnet para identificar al personal que labora en la empresa *Unión Temporal Servicios y alimentos,* asi mismo, se verifico que la dotación este acorde con el contrato y en uso por los funcionarios.
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 al supervisor la documentación requerida para acreditar el profesional (Ingeniero de alimentos) requerido, correspondiente al ing. Camilo Andrés Meneses Pedraza y reposa en la carpeta del contrato en DINAE.
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 al supervisor 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 la carpeta del contrato en DINAE.
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 18 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 no realizo cambios.
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 en DINAE.
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.	SI	Para el presente periodo informado se evidencia que el personal cuenta con su respectiva dotación y cumple con las medidas de bioseguridad.

	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.		
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 en DINAE.
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	El contratista ha cumplido a cabalidad con las normas sanitarias, de la cual los documentos reposan en la carpeta del contrato en DINAE.

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 de acuerdo a las verificaciones realizadas.
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 marmitas y estufas 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 7040 del 30 de marzo del 2023, 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	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.

	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.		
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 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023.
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 certificado emitido por la Empresa INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL del 30 de marzo del 2023 según certificado No 84607. De igual manera el arrendatario cuenta con canecas para la recolección y clasificación de desechos producto de la actividad objeto del contrato.
26	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	El contratista cumple con esta condición técnica según verificaciones realizadas.
28	**MATERIAS PRIMAS** -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o 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	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario aplica línea de frio de los productos alimenticios y tiene especial cuidado con la conservación y manejo de los mismos.

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 el informe de análisis No A-22-87973-0. De fecha 05/08/2022, el cual reposan en la carpeta de supervisión de contrato 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 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	SI	Para el periodo informado, el arrendatario no ha realizado transporte de menús fuera del lugar de ejecución del contrato, todos los productos que ha vendido han sido dentro del espacio físico objeto del contrato según verificación realizada.

	unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto del Distrito Capital determinado por el supervisor se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela Metropolitana de Bogotá a un lugar diferente a la del ítem 5.1 - LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
33	**CONTRAMUESTRAS**: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.	SI	Se constata personalmente el cumplimiento a la presentre condición según verificación realizada.
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.	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

	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.		programa de limpieza y desinfección consistente en Vestier, baños, planta, cuarto de residuos del mes de febrero 2023.
35	El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y comercio. Donde debe informar la lista de precios, un tablero y la carta o lista de precios. Para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, en un lugar visible y claro al público.		En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario tiene en un lugar visible al público el listado de los precios de los productos que ofrece.
36	DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida.	SI	El arrendatario establecido un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la empresa Eco-Live para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición.

	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.		
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. 2300638 del 11/04/2023 por valor de $ 311.557, el recibo de *agua* mediante comprobante de pago No. 2300639 del 11/04/2023 por valor de $ 166.908 y el recibo del *gas* por valor de $ 4.010,00 según comprobante de pago No 000004568.
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 según verificación realizada.
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 según verificación realizada.
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 según verificación realizada.
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 según verificación realizada.
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 según verificación realizada.
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 según verificación realizada.
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. 1026.278.705-3, del 04, 11, 18 y 28 de marzo del 2023, con una cantidad de 1.456 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	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.

	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.		
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 secretaria de salud y/o entidad adscrita y adicional acreditar experiencia mínima de (6) meses con el objeto de garantizar un buen servicio, así mismo, 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 03-2023, salud 04-2023 y realizo el pago de la planilla de aportes para el mes de marzo por valor de $7.464.500.00

Para celebrar el contrato, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá:		
1.1.1 Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG--SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	(SI)	Para la presente entrega el contratista hace entrega de los documentos que soportan la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los cuales reposan en la carpeta del contrato en DINAE
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 según verificación realizada.
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 bioprotección según verificación realizada.
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 según verificación realizada.
1.2.8 Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.	(SI)	El contratista hace entrega de la planilla de aportes a salud y parafiscales.

1.3.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Debido a la pandemia por Covid-19, de ser adjudicado el contrato, el contratista deberá cumplir con la normatividad que reglamente, adicione, modifique o sustituya, las cuales definen las directrices de bioseguridad aplicables 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:	(SI)	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.
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, Los cuales reposan en la carpeta del contrato en DINAE.

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	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 1026.278.705-3 y la empresa Inge alimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, para limpieza de trampas de grasa.

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 gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).		
Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Uso de elementos de protección personal. • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	SI	El contratista para el periodo informado tiene contrato de recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE Nit 1026.278.705-3 y la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7, para limpieza de trampas de grasa, se brindo capacitaciones al personal para la vigencia 2023, documentación que reposa en la carpeta de supervisión de contrato de DINAE.
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	El contratista entrego la ficha técnica de los productos, así mismo, se brindó capacitaciones al personal para la vigencia 2023, documentación que reposa en la carpeta de supervisión de contrato de DINAE.
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 presento la implementación del sistema ambiental que con posterioridad se ira adelantando junto con el objeto contratado documentación que reposa en la carpeta de contrato en DINAE.

	Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 3:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista cumple con esta condición y a que suministra información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas según verificación realizada.
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 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023.
	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 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023., 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. 84607 del 30/03/2023.
	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	SI	Para el periodo informado el arrendatario, realizo el mantenimiento del cuarto frio y auto servicio y/o calibración de los elementos entregados para la ejecución contractual.

técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.		
El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	SI	El contratista cumple con lo establecido en la minuta del contrato según verificación realizada.
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* de fecha 05/08/2022, los cuales reposan en la carpeta del contrato la 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. 1026.278.705-3, del 04, 11, 18 y 28 de marzo de 2023. 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 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023., 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. 84607 del 30/03/2023.

	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 realizada.
	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	SI	El arrendatario hace entrega de los carnés de manipulación de alimentos de los funcionarios contratados los cuales reposan en la carpeta del contrato la cual se encuentra en la DINAE.
	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 suministrando 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. 1026.278.705-3, del 04, 11, 18 y 28 de marzo de 2023. 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	SI	El contratista para el periodo informado realiza la recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE NIT. 1026.278.705-3.

	a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
2	El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	SI	El contratista realizo las coordinaciones con el instituto de *hidrología y meteorología y estudios ambientales – ideam,* las cuales reposan en la carpeta del contrato en la DINAE.
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 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023, 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. 84607 del 30/03/2023.
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*	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023, 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. 84607 del 30/03/2023.

	permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.		
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 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023, 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. 84607 del 30/03/2023.
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. 1026.278.705-3.
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	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023, 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. 84607 del 30/03/2023.

	primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. 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.	SI	El contratista para mitigar el impacto ambiental, cumplió con el cambio de mezcladores plásticos por mezcladores biodegradables.
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 al cuarto frio y auto servicio a los equipos asignados. Aunado a esto, el contratista realiza la recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social ECO-LIVE Nit 1026.278.705-3 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.	SI	Se realiza acta No 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023, que trata del compromiso con el contratista para socializar los compromisos del objeto contratado, se realizará un mantenimiento en el primer trimestre, la cual fue realizada por la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental Nit 830.086.318-7 como obra en el certificado No. 84607 del 30/03/2023.
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".*	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta No 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023, 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. 84607 del 30/03/2023.
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*".	SI	El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral según verificación realizada.
13	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la	SI	Para el presente informe de supervisión, se evidencia que el contratista cuenta con varios puntos ecológicos según verificación realizada.

	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.		
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 Secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.	SI	El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral según verificación realizada.
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	SI	El contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral las cuales reposan en la carpeta del contrato en la DINAE.

	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.	SI	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)".*	SI	Para la presente entrega el contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral, según verificación realizada.
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%.	SI	Para la presente entrega se está implementado el presente numeral, según verificación realizada.
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	SI	El contratista no utiliza sustancias químicas en la preparación de los alimentos, por tal motivo esta condición no aplica, según verificación realizada.

	• 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 038 ESMEB-JEFAD 2.78 del 03 de marzo de 2023., 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. Las cuales reposan en la carpeta del 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.	SI	El contratista entrega los soportes requeridos de aprovechamiento de residuos, saneamiento básico con la empresa ECO-LIVE NIT.1026.278.705-3.
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.		SI	Se verifica que el contratista cumpla con los soportes de requerimiento ambiental los cuales reposan en la carpeta de contrato DINAE y documentos de supervisión mensual los cuales son anexados a la presente supervisión.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

N/A

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (276) días calendario desde que inició la ejecución del contrato u orden de compra, restando (89) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. 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	$	38.244.150,00	75,00%
Valor total facturado	$	38.244.150,00	75,00%
Valor facturado pendiente de pago	$	-	0,00%
Valor pagado	$	38.244.150,00	75,00%
Valor pendiente de entrega	$	8.498.700,00	16,67%

- **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 09/02/2022 al 08/03/2023, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 2300636 de fecha 09/03/2023 por valor de 4.249.350.

- Se recibe comprobante de pago del Banco Popular No 2300638 del 11/04/2023 por un valor de $ 311.557.12 correspondiente al pago de la factura de servicio público de ENERGÍA ELECTRICA, del periodo comprendido del 06/02/2023 al 06/03/2023.

- Se recibe comprobante de pago del Banco Popular No 2300639 del 11/04/2023 por un valor de $ 166.908 correspondiente al pago de la factura de servicio público de AGUA Y ALCANTARILLADO, del periodo comprendido del 06/02/2023 al 06/03/2023.

- Se recibe transacción de pago del banco BBVA de fecha 05/04/2023 por un valor de $ 4.010,00 correspondiente al pago de servicio público de GAS.

4.2 Entrada de Bienes

No aplica

5. RECOMENDACIONES

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

6. CONCLUSIONES

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

Anexos: Catorce (-Fotocopia comunicación oficial No GS-2023-000860 SUDIE-JEFAD-25.1, solicitud pago Servicios públicos de agua alcantarillado, energía eléctrica y gas. 02 folios
-Fotocopia recibo energía eléctrica No 717356607-5, 02 folio
-Fotocopia recibo agua y alcantarillado No 13670968612, 02 folios
-Fotocopia recibo gas No F15I69545274, 02 folios
-Fotocopia comprobante de pago del banco popular No 2300636 de fecha 09/03/2023 Correspondiente al canon de arrendamiento, 01 folio
-Fotocopia planilla parafiscales, 02 folios
-Fotocopia Certificados empresa *ECOLIVE,* 04 folios
-Fotocopia certificado *INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL* No 84607, 01 folio
-Fotocopia certificado *CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS* No 7040, 01 folio
-Fotocopia comprobantes de pago de agua No 2300639 de fecha 11/04/2023 y energía Eléctrica No 2300638 de fecha 11/04/2023, 01 folio
-Fotocopia comprobante pago servicio de GAS No 000004568 de fecha 05/04/2023, 01 folio
-Fotocopia respuesta de correos, empresa VANTI, 05 folios
-Fotocopia acta No 004-ESMEB-SUDIE-2.21 de fecha 05/04/2023, 05 folios
-Fotocopia acta No 013-ESMEB-DIREC-2.25 de fecha 07/03/2023, 04 Folios).

Atentamente;

Firma_____

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

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

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: Julian Bejarano
Fecha: 5-04-23 Hora: 10:00

No. GS- 2023- 000860 SUDIE – JEFAD – 25.1

Bogotá D.C., 03 de abril de 2023

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 06 de febrero de 2022 al 06 de marzo de 2023, corresponde a lo indicado por las lecturas tomadas a los contadores del respectivo servicio evidenciado mas adelante en el cuadro, así:

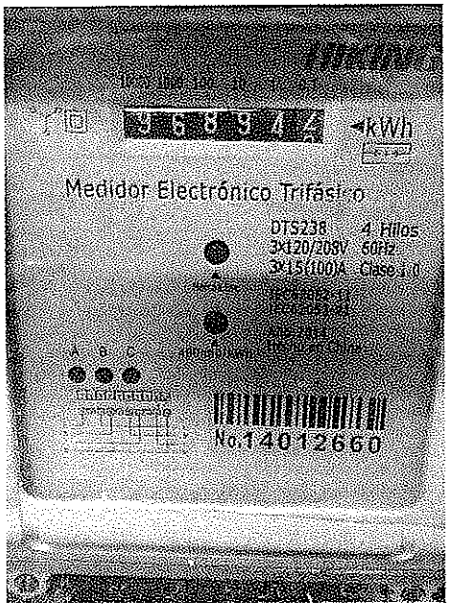
CONSUMO DE ENERGIA		CONSUMO DE AGUA	
Contador Inicial	96.382 Kwh	Contador Inicial	0194 m3
Contador Final	96.894 Kwh	Contador Final	0208 m3
Total, consumo mes:	512 Kwh	Total, consumo mes:	14 m3
Valor del Kwh n	$ 608.51	Valor del m3	$11.922
Total, a pagar en pesos:	**$ 311.557,12**	Total, a pagar en pesos:	**$ 166.908**

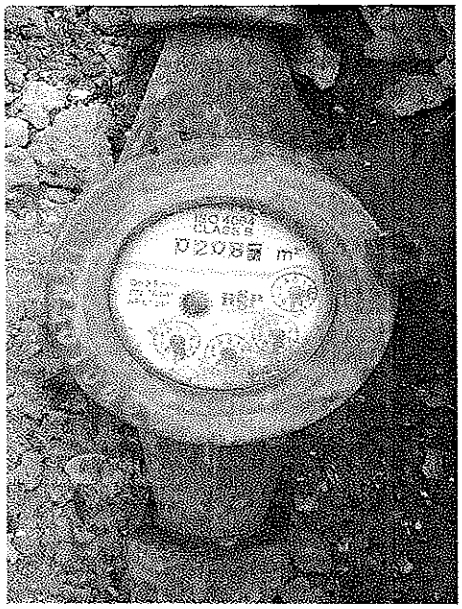
- La empresa de energía señala que el Kwh, tiene un costo de Seiscientos Ocho mil pesos con Cincuenta y Un centavos (**$608.51**), que multiplicado por el consumo total de Kwh en el periodo señalado, es de Quinientos doce (**512**), nos arroja un valor total de Trescientos Once Mil Quinientos Cincuenta y Siete Pesos con Doce centavos **(311.557,12)** a pagar por el periodo señalado por el servicio de energía.

- Asimismo, me permito informar que el consumo de agua potable es de Catorce (**14**), que multiplicado por el valor del metro cúbico, cuyo valor es de Once mil Novecientos Veinti dos pesos (**$11.922**), nos da un total de Siento Sesenta y Seis mil Novecientos Ocho pesos (**$166.908).**

- 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 **DIANA PAOLA MARTINEZ SIERRA**
Subdirectora Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá (e)

Anexo: Tres, (Fotocopia factura de energía, agua y Gas, 05 Folios)

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

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

1 MES

acueducto
AGUA Y ALCANTARILLADO DE BOGOTÁ

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

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

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

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

Datos del medidor
MARCA: IBERCONTA NÚMERO: 07W707956 TIPO: VELO050C DIÁMETRO: 2"

CUENTA CONTRATO
Número para cualquier consulta: 000011441721

Factura de Servicios Públicos No.
Número para pagos: 13670968612

TOTAL A PAGAR
Agua + Alcantarillado + Aseo (si aplica ver al respaldo) + Cobro de terceros (si aplica ver al respaldo): $ 36.168.450

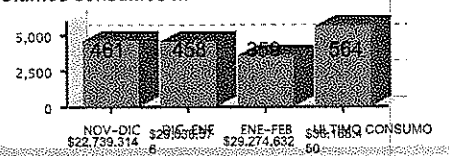
Fecha de pago oportuno: ABR/25/2023

Fecha de suspensión: ABR/28/2023

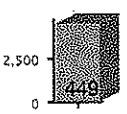
Datos del consumo

ÚLTIMA LECTURA:	573738	CONSUMO (m³)	5644
LECTURA ANTERIOR:	568094		
FACTURADO CON:	Consumo Normal	Descargue fuente alterna	0

Últimos consumos m³



Promedio m3:



Periodo facturado
FEB/08/2023 - MAR/09/2023

FECHA DE EXPEDICIÓN MAR/29/2023 FECHA ESPERADA DE LA PRÓXIMA FACTURA MAY/09/2023

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	$8.080,87	$8.081	$0	$8.080,87	$8.081
Consumo no residencial (m3)	5.644	$3.155,28	$17.808.4	$0	$3.155,28	$17.808.3
Subtotal Acueducto (1)			**$17.816.4**	**$0**		**$17.816.4**
Alcantarillado						
Cargo fijo residencial						
Consumo residencial básico						
Consumo residencial superior a básico						
Cargo fijo no residencial	1	$3.841,01	$3.841	$0	$3.841,01	$3.841
Consumo no residencial (m3)	5.644	$3.250,91	$18.348.1	$0	$3.250,91	$18.348.1
Subtotal Alcantarillado (2)			**$18.351.9**	**$0**		**$18.351.9**

Otros Cobros	No. Cuota	Interés	Total	Saldo
Ajuste a la Decena			$3	
Subtotal Otros Cobros (3)			**$3**	

Otros conceptos que adeuda	Valor Total
Total otros conceptos que adeuda	

Beneficio Mínimo Vital hasta 12m3. Periodo Actual: $0

TOTAL AGUA, ALCANTARILLADO Y OTROS COBROS (1) + (2) + (3) + (4): $36.168.450

CONSUMO MES (AGUA Y ALCANTARILLADO): $36.168.447

CONSUMO DÍA (AGUA Y ALCANTARILLADO): $1.205.615

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

30/03/2023

¡Pásate a la factura virtual y elimina el papel!

¡Gana el planeta y gana tú!



Los usuarios inscritos en Factura Virtual de Acueducto, obtienen un

20% DESCUENTO

en su primera compra de fracciones o billetes de Lotería de Bogotá.

Es rápido y fácil:

1. Inscríbete a Factura Virtual en **www.acueducto.com.co**
2. Recibirás un mensaje de confirmación para acceder a tu descuento.
3. Redime tu descuento en **www.loteriadebogota.com**
4. Espera el **sorteo de la Lotería de Bogotá** y verifica si eres un afortunado ganador

- Durante la vigencia de la campaña, las compras siguientes a la primera, tendrán un descuento del 10% en el valor de la fracción o billete.
- El descuento se aplica únicamente a compras virtuales de la Lotería.

Vigencia de la promoción 01-DIC-2022 al 31-MAY-2023

BOGOTÁ

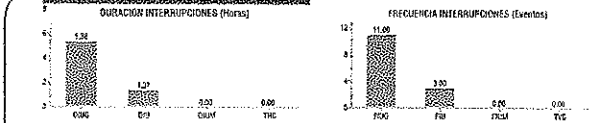
Otros cobros de productos y servicios

enel x

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

2 TOTAL OTROS: $0

INDICADORES DE CALIDAD



CD: 28915781 GRUPO: 11 HC: 0.05 VC: 0 CED: 0.00
PERIODO: Enero/2023 DI: 138.53 CF: 110569 MC: 0 ME: 1 %t: 15

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

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Estimado Cliente :
La tarifa final es de $608.5126 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) 580 1000

"Sobre el acto de suspensión procede el recurso de reposición y en subsidio de apelación, el cual deberá presentarse ante la Empresa previo a la suspensión del servicio."

¡Yo comparto mi energía con Enel!

Tú también puedes ayudar a los que más lo necesitan donando lo mejor de tu energía. Según tu consumo sugerimos donar: $ 7,214,525

Realiza tu aporte voluntario aquí

Queremos informarte que Enel, en cumplimiento a la resolución CREG 101 027 de 2022, la cual fue modificada por la CREG 101 031 de 2022 y emitida por La Comisión de Regulación de Energía y Gas (CREG), se acoge de manera voluntaria a la reducción en los cargos previstos en dicha resolución. Esta medida será transitoria durante el periodo de octubre de 2022 hasta septiembre del 2023.

Si deseas conocer más sobre la Circular CREG 095 de 2022, escanea este código en tu celular.

Los cargos para cobrar el uso de la red de distribución publicados, de acuerdo con el nivel de tensión al cual está conectado cada usuario, y de transmisión, para el mes de octubre de 2022, son los siguientes:

Enel Mercado de Comercialización Bogotá - Cundinamarca.

	Preliminar	Definitivo	Disminución
Cargo para cobrar el uso de la red Nivel 1 (Baja tensión) (COP/kWh)	$249.25	$200.29	-$0.96
Cargo para cobrar el uso de la red Nivel 2 (Media tensión) (COP/kWh)	$149.36	$149.00	-$0.36
Cargo para cobrar el uso de la red Nivel 3 (Media tensión) (COP/kWh)	$104.98	$100.53	-$4.44
Cargo para cobrar el uso de la red Nivel 4 (Alta tensión) (COP/kWh)	$372.44	$361.89	-$1.05
Cargo de transmisión (COP/kWh)	$49.80	$46.16	-$3.63

¿Cómo pagar tu factura?

APP Banco · Internet · Punto Pago Redeban · Teléfono Banco · Débito Automático · Cajero Electrónico · APP Enel Clientes Colombia · Botón de Pago Online

Medios virtuales de Pago

Billetera Virtual

Corresponsales Bancarios

Red Distrital · Centros de Servicio · Código QR

Almacenes de Cadena

Número de Cliente

0763901-6

(415)7707209914253(8020)010763901671735660 75(3900)00000072145250

PAGO OPORTUNO
28 MAR/2023
FECHA DE SUSPENSIÓN
30 MAR/2023
TOTAL A PAGAR
$72.145.250

Cuenta/Referencia de pago
62627110

Factura electrónica de venta F15I69545274

Fecha y Hora de Generación: 2023/3/25 06:02

Fecha y Hora de Expedición: 2023/03/25 14:42

Forma de pago: Crédito 18 días

Cliente: CONSTRUCTORA MARMAL
NIT/Cédula: 900215257
Dirección de servicio: CL 45A SUR 50A 0015 I05 00001
Municipio: Bogotá D.C.

CUFE: cb21ad33b6686bd803bd06a25545a49a2fd1b086b5859b5159ab4799376902d0c47483f1d66ffb3b6f50404daea7d7f3

Comprobantes tarifarios: Gm: 1290.19 Tm: 766.35 Dm: 615.06 Cm: 2741.78 Jp: 70.18 Cufm: 3684.0 CUvm: 2741.78 Cvm: 0.0 Ccm: 0.0

Fpcm: 42.55 Mjfm3 Su consumo en M3 de gas equivale a: 0 Kwh y el precio unitario de Kwh es: 0.0 DAUR: 0.0 DAUNR: 0.0

(1) Código	Conceptos de contado	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total
ZACFJO	FIJO	UN	1.0	3.684,00	3.684,00	0.0	3.684,00
ZCNTRF	MASS CONTRIB. CARGO FIJO 8,90%	UN	1.0	327,88	327,88	0.0	327,88
ZDECENA	AJUSTE DECENA	UN	1.0	-1,88	-1,88	0.0	-1,88

Subtotal 4.010,00

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

Subtotal 0.0

Total Items: 2 **Subtotal** 4.010,00

IVA: 0,00

Total factura electónica (1) + (2) 4.010,00



Somos grandes contribuyentes Resolución 012220 Diciembre 26/2022 Retenedor de IVA.Autoretenedores Resolución No. 4959 del 17-Jul-1996Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 18764031165579 del 13/07/2022. Facturación electrónica desde N° 50000001 hasta 100000000 con vigencia de 18 meses

Vigilado Superservicios

Emitido/ vigilado por la Superintendencia de Servicios Públicos
Domiciliarios NIT 900.027.813-5 , VANTI S.A. ESP , NIT: 800.027.813-5 -
Revisor fiscal Ernst Y Young Audit S.A.Este timbre prueba mismo efectivo. Art 130 de la ley 142 de 1994

iFactura - Transformando S.A.
Nit 900.032.159-4
V 30.04.21

Vanti S.A. ESP **NIT: 800.007.813-5**

Datos de medición para consumo de gas: **Medidor No:** 5018111-991770

Uso: Comercial Estrato/Categoría: C3 Tarifa: R_COM

Lectura	Fecha	Tipo	Observaciones de factura:
Anterior 71184.0	2023-02-17	ESTIMADO	
Actual 71184.0	2023-03-21	REAL	

Período facturado: FEB-2023 MAR-2023

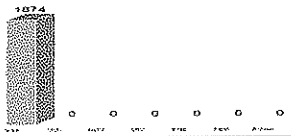
Volumen medido (Vm): 0 Kp: 0.96893 Kt: 1.00603 Pt: 0.97477 Volumen corregido (Vc): 0

Temperatura promedio del ciclo facturación (Tm) 13.83 Temperatura estándar (Te): 15.56

Presión estándar (Pe): 1.01008 Presión atmosférica (Pa): 0.858

Presión manométrica en medidor (Pm): 0.1207 F^2pv: 1.0

Sus consumos de gas en los últimos seis meses fueron



(3) Saldo Anterior 0,00

(4) Plan de Pago a Plazos	Saldo	Cuota	Intereses	Capital

Subtotal 0,00

(5) Recaudo de terceros	total

Subtotal 0,00

Total a Pagar (1) + (3) + (4) + (5) 4.010,00

Vencimiento Revisión Obligatoria	Fecha de Suspensión	Pago Oportuno
>> 31/07/2024	2023-04-13	12-abr-2023

Después de la fecha de pago oportuno se cobrarán intereses de mora y se suspenderá el servicio. Valor en caso de reconexión: 60,568.90

Dala esperanza a una familia colombiana realizando un aporte voluntario en www.grupovanti.com Valor sugerido $ 401

Se suspenderá el servicio Por falta de pago y cuando se requiera. En caso de que se instale el medidor a la instalación interna y de artefactos de consumo. Puede proceder al 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 dicho amparo dentro de la fecha señalada para el pago oportuno. Más información en las líneas de Atención al Cliente.

(415)7709998020905(8020)0096927110(3900)0000000000(96)20230413

2300636

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				

Ciudad Bta | Día 0 | Mes 03 | Año 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador / Fondo Comerciales DIVAC

Nombre usuario del convenio [illegible] y Alimentos 2017

Nro. Ident: 901310212-0 Teléfono: 3104897037

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

Ref. 1	2 6 Mercado.
Ref. 2	
Ref. 3	Convenio 6028
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo $ 4'249.350

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 4'249.350

FORMA 1-10-3-DM097 REV III-2016

100345188

OFIX

ESTE RECIBO NO ES VÁLIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA. ESTA DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROYECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

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	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
2023-03	2023-04	1997721342	9449434714	E	2023/04/05	03/04/2023	BBVA	0	$ 7,464,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	CC	52288922	AVENDAÑO JACQUELINE	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPSC34	30	$1,160,000	$46,400	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$0	$0
2	CC	1033697232	BARRETO YERAIDA	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPS010	30	$1,160,000	$46,400	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$0	$0
3	CC	52274815	BEJARANO DEISY	230201	30	$1,160,000	$185,600	EPS001	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
4	CC	1015394111	BEJARANO JONNY	231001	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
5	CC	37862671	CARRILLO NOEMI	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPS002	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
6	CC	59165685	CASTRO SONIA	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPSC34	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
7	CC	52216911	CORDOBA GLORIA	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$46,400	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$0	$0
8	CC	39096728	DE ANGEL DOMINGA	230301	30	$1,160,000	$185,600	ESSC07	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
9	CC	64871194	EBRATT MARILUZ	230201	30	$1,160,000	$185,600	EPS037	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
10	CC	30388994	GARZON CLAUDIA	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPS002	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
11	CC	37944075	GARZON YANET	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPSC34	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
12	CC	26848335	GUTIERREZ FANNY	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$46,400	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$0	$0
13	CC	1030592629	MEDINA YANDRI	230301	21	$812,000	$130,000	EPS002	21	$812,000	$32,500	CCF21	21	$812,000	$32,500	14-11	21	$812,000	$19,800	21	$0	$0
14	PT	2414568	MUÑOZ YOTSIBETH	230201	30	$1,160,000	$185,600	EPSC34	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
15	CC	1063952024	PALMERA KATTY	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
16	CC	1002188284	PEREZ MAIRA	230301	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
17	CC	1012418758	SANTANA YEIMMY	230301	30	$1,160,000	$185,600	ESSC91	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
18	CC	1018411069	VALBUENA SANDRA	230201	30	$1,160,000	$185,600	EPS008	30	$1,160,000	$145,000	CCF21	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	$28,300	30	$1,160,000	$58,000
Total	Afiliados(18)					$20,532,000	$3,285,200			$20,532,000	$2,103,100			$20,532,000	$821,300			$20,532,000	$500,900		$15,080,000	$754,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				18	$3,285,200	$0	$0	$3,285,200
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$185,600	$0	$0	$185,600
PORVENIR	230301	800,224,808	8	13	$2,357,200	$0	$0	$2,357,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	4	$742,400	$0	$0	$742,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				18	$500,900	$0	$0	$500,900
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	18	$500,900	$0	$0	$500,900
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				18	$821,300	$0	$0	$821,300
CAFAM	CCF21	860,013,570	3	18	$821,300	$0	$0	$821,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 9)				18	$2,103,100	$0	$0	$2,103,100
ALIANSALUD EPS (ANTES COLMEDICA)	EPS001	830,113,831	0	1	$145,000	$0	$0	$145,000
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	4	$481,400	$0	$0	$481,400
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$145,000	$0	$0	$145,000
EPS ECOOPSOS S.A.S	ESSC91	901,093,846	0	1	$145,000	$0	$0	$145,000
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$46,400	$0	$0	$46,400

aportes en línea

Resumen General de Pago

MUTUAL SER	ESSC07	806,008,394	7	1	$145,000	$0	$0	$145,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$145,000	$0	$0	$145,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$322,500	$0	$0	$322,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	5	$527,800	$0	$0	$527,800
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				13	$452,400	$0	$0	$452,400
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR	PAICBF	899,999,239	2	13	$452,400	$0	$0	$452,400
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				13	$301,600	$0	$0	$301,600
SENA	PASENA	899,999,034	1	13	$301,600	$0	$0	$301,600
TOTAL				18	$7,464,500	$0	$0	$7,464,500

2023/04/03 10:01 AM

- 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 xs Kg en convenio 1203 de 2020 con la empresa Ecovital

El dia 04 **del mes de** Marzo **del año** 2023

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal

Dirección Transv 6 # 12-34
Tel: 3108724840

Powered by CamScanner

- 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 394 Kg en convenio 1203 de 2020 con la empresa Ecovital

El dia 11 **del mes de** Marzo **del año** 2023.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal

Dirección Trans. 5 # 42-34
Tel. 3188742830

Powered by CamScanner

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

- Recolepcion de Residuos
- Recoleccion 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 410 Kg en convenio 1203 de 2020 con la empresa Ecovital

El dia 18 **del mes de** Marzo **del año** 2023.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal

Direccion Trans 6 # 12-34
Tel: 3138742840

Powered by CamScanner

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

· Recolección de Residuos Aprovechables
· Limpieza de Campana Extractora

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 1127 Kg en convenio 1203 de 2020 con la empresa Ecovital

El dia 28 **del mes de** Marzo **del año** 2022.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO LIVE

Dirección Transv 6 # 12-64
Tel: 3108742840
Sibaté, Cundinamarca

Powered by CamScanner

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 84607

Certifica Que:

A las instalaciones **UNION TEMPORAL SERVICIO Y ALIMENTOS 2020,** ubicadas en la **TV 33 # 47 A – 35 SUR,** se le realizó **MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA,** el día 30 de marzo de 2023.

Se expide el día 30 de marzo de 2023.

Cordialmente,

INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL SAS NIT 830.086.014-7

Ing. José 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
	CERTIFICADO CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	CÓDIGO: SG-FO-45
		FECHA:MAR/02/2020

No 7040

DE ACUERDO AL CUMPLIMIENTO DEL CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y CON FUNCIONAMIENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD CON LIC SANITARIA N° SQ07C 003804 DE MARZO 03 DE 2023 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, GELFIRON
SERVICIO DE DESINFECCIÓN AMBIENTAL CONTRA HONGOS, VIRUS Y BACTERIAS		PRODUCTO
SERVICIO DE CONTROL DE ROEDORES	X	PRODUCTO MAKI GEL

La Presente certificación se firma en Bogotá D.C, a los 30 días del mes de marzo del año 2023.

Servicios Integrales de Colombia y Fumigaciones S.A.S

Firma y sello SEINCOF SAS)

Firma y Sello del Cliente

2300639

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

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

Ciudad: Bogota | Día: 11 | Mes: 04 | Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos Especiales Dirae

Nombre usuario del convenio: Of. Suelos y Alimentos 2022

Nro. Ident: 901610212-0 | Teléfono: 3204897020

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

Ref. 1	2 2 6 0 5
Ref. 2	
Ref. 3	6 0 2 8 Portafolio
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o timbre

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo $	166 908
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	166 908

FORMA 1-10-3-04057 REV 04-2016

0004518868

- CLIENTE -

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

banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2300638

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

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

Ciudad: Bogota | Día: 11 | Mes: 04 | Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos especiales Dirae

Nombre usuario del convenio: Of. Suelos y Alimentos 2022

Nro. Ident: 901610212-0 | Teléfono: 3204897020

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

Ref. 1	2 2 6 0 5 Energia
Ref. 2	
Ref. 3	6 0 2 8 Equivalente
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o timbre

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo $	311 557 .12
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	311 557 .12

FORMA 1-10-3-04057 REV 04-2016

0004518868

- CLIENTE -

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


Envía
Favorito
¡PAGO EXITOSO!
$ 4.010,00
05 Abr, 2023 -- 11:34
Factura
62627110
211 VANTI S.A.E.S.P.
Comprobante
000004568
Pagaste con
Ahorros
****5081
Hacer otro pago

ESMEB JEFAD

De: Servicio al Cliente <servicioalcliente@grupovanti.com>
Enviado el: martes, 14 de marzo de 2023 11:34 a. m.
Para: ESMEB JEFAD
CC: correo@certificado.4-72.com.co
Asunto: Re: solicitud revisión medidor de gas

Respetado(a) Señor(a): Jorge Nilson Harvey Barco Pérez

Nos permitimos informarle que hemos recibido su solicitud en la que nos manifiesta su desacuerdo con el consumo facturado, para el inmueble ubicado en la CL 45A SUR 50A 0015 I05 00001 identificado con la cuenta contrato número 62627110, al respecto le informamos que el medidor registra una lectura de 71.184 y se evidencia que el consumo facturado corresponde a un consumo acumulado por impedimento en la toma de lectura novedad medidor levantado.

De acuerdo con lo evidenciado, se establece que el consumo se encuentra correctamente liquidado.

Esperamos haber cumplido con su solicitud, su petición fue registrado bajo el número de ticket informativo 9690483.

Si no está de acuerdo con esta decisión, puede interponer el recurso de reposición ante, y en subsidio, el de apelación ante la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, en un mismo escrito y dentro del término de cinco (5) días siguientes a la fecha de recibo de esta comunicación*.

Sus datos serán tratados de acuerdo a la política de tratamiento de datos personales por parte de Vanti, publicada en nuestra página www.grupovanti.com.

Ley 1581 de 2012. Los datos que se encuentran en este correo son utilizados únicamente para la gestión de las respuestas y para notificar sobre el resultado de su petición, de acuerdo con lo establecido en la Política de Tratamiento de Datos – Ley 1581 de Grupo Vanti.

La información contenida en este documento o en cualquiera de sus anexos es considerada CONFIDENCIAL y no puede ser usado ni divulgado por personas distintas de su destinatario.

Este mensaje ha sido enviado por un sistema automático, por favor no lo responda.

Si tiene dudas o inquietudes nos la puede hacer saber a través de nuestros canales de atención disponibles, los cuales puede consultar aquí: https://www.grupovanti.com/hogar/servicio-al-cliente/informacion-al-usuario/contactanos/telefonos-de-atencion/

Para Grupo Vanti es un placer y un compromiso servirle.

Cordialmente;

vanti
Gas Natural

Servicio y Experiencia al Cliente.
Atención al Cliente Hogar y Comercial

ESMEB DIREC

De: Servicio al Cliente <servicioalcliente@grupovanti.com>
Enviado el: martes, 14 de marzo de 2023 12:18 p. m.
Para: ESMEB DIREC
CC: correo@certificado.4-72.com.co
Asunto: Re: Solicitud visita revisión instalaciones red de gas y contador.

Respetado(a) Señor(a) Carlos René Sacristán Rondón

Un gusto atender su requerimiento el día de hoy:

En cumplimiento de la normatividad vigente, la Empresa debe realizar la Revisión Periódica, por lo menos una vez cada cinco años, con el propósito de validar el estado actual de la instalación interna para el suministro del servicio de gas natural domiciliario y de esta manera poder certificar que esté siendo utilizado dentro de un marco de seguridad para los residentes del predio.

Previa verificación en nuestro Sistema de Gestión Clientes se evidenció, que a su inmueble ubicado en la CL 45A SUR 50A 0015 I05 00001, se le efectuó la última Revisión Periódica el 10 de julio del 2019 resultado correcto. Debido a lo anterior, le informamos que de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución CREG 059 de 2012, que modifica la Resolución CREG 067 de 1995, como fecha límite el último día hábil de 31 julio 2024, usted se encuentra en la obligación de realizar en su predio y a su cargo la Revisión Periódica que tiene por objeto, verificar que la instalación interna y los gasodomésticos utilizados en su inmueble, son seguros y se encuentran en condiciones para la prestación del servicio de gas natural domiciliario, de acuerdo con lo previsto en la normatividad vigente.

Por favor verifique, en la parte inferior de la factura, allí aparece la fecha máxima para realizarla y un recuadro rosado o rojo, en el cual se informan las fechas en las cuales debe realizar la Revisión Periódica de gas natural

Adicional y dando respuesta a su solicitud de visita, en este caso el ciclo de la RPO revisión periódica obligatoria culmina hasta el próximo año entrante 2024 para realizar la revisión correspondiente a los 5 años por seguridad, en este caso si evidencia algún daño en el centro de medición puede solicitar una reparación para que se valide el contador y la instalación.

En dado caso que se reporte alguna fuga tenga en cuenta:

Atención telefónica de emergencias las 24 horas, los 365 días del año de Vanti.

Maque 164 de cualquier teléfono móvil.

Se le informa que tenemos atención telefónica las 24 horas para llamadas de emergencias como fugas, intoxicación, roturas de red, incendios y explosiones asociadas al uso de gas natural.

La anterior solicitud de carácter informativo fue registrada en nuestro sistema de Gestión de Cliente bajo el número de ticket 9690816.

Queremos aclararle que al efectuarse la Revisión Periódica por parte no se busca causar ningún tipo de incomodidades, por el contrario, la finalidad de la misma es validar que usted y los suyos utilicen el servicio dentro de un marco de seguridad.

Consulte aquí la tarifa de la visita de Revisión Periódica Obligatoria: https://www.grupovanti.com/hogar/productos-y-servicios/revision-de-gas-natural-para-hogar/tarifas-de-la-revision-periodica/, recuerde que cada visita efectiva en su predio tiene costo si lo deseas puedes financiar estos valores a través de la factura de gas natural.

En esta URL https://www.grupovanti.com/hogar/productos-y-servicios/revision-de-gas-natural-para-hogar/ podrá consultar información detallada del proceso de Revisión Periódica Obligatoria.

Sus datos serán tratados de acuerdo con la política de tratamiento de datos personales por parte de Vanti, publicada en nuestra página web: www.grupovanti.com.

Ley 1581 de 2012. Los datos que se encuentran en este correo son utilizados únicamente para la gestión de las respuestas y para notificar sobre el resultado de su petición, de acuerdo con lo establecido en la Política de Tratamiento de Datos – Ley 1581 de Grupo Vanti.

La información contenida en este documento o en cualquiera de sus anexos es considerada CONFIDENCIAL y no puede ser usado ni divulgado por personas distintas de su destinatario.

Este mensaje ha sido enviado por un sistema automático, por favor no lo responda.

Si tiene dudas o inquietudes nos la puede hacer saber a través de nuestros canales de atención, consulte aquí los canales de atención disponibles: https://www.grupovanti.com/hogar/servicio-al-cliente/informacion-al-usuario/contactanos/telefonos-de-atencion/

Para Grupo Vanti es un placer y un compromiso servirle.

Cordialmente;

vanti

Gas Natural

Servicio y Experiencia al Cliente.

Atención al Cliente Hogar y Comercial

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ
SUBDIRECCIÓN ESCUELA

Fecha:	Bogotá D.C. 05 de abril de 2023		
Hora de inicio:	07:00 horas	**Hora finalización**	08:00 horas
Lugar:	Subdirección Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá		

ACTA - 004 - ESMEB - SUDIE – 2.21

QUE TRATA DE LA ENTREGA DEL CARGO COMO SUBDIRECTOR DE LA ESCUELA DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTÁ "TENIENTE CORONEL JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO", POR PARTE DEL SEÑORA MAYOR DIANA PAOLA MARTINEZ SIERRA AL SEÑOR MAYOR CARLOS RENE SACRISTAN RONDON QUIEN TIENE EL CARGO EN PROPIEDAD Y FINALIZA SU PERIODO VACACIONAL Y PERMISO DE SEMANA SANTA.

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

Relación de los hechos, debates o acuerdos en la reunión, atendiendo los puntos de la agenda.

1. **Verificación de asistentes:**

   En la ciudad de Bogotá, a los 05 días del mes de abril de 2023, se reunieron en la Subdirección de la Escuela Metropolitana de Bogotá, la señora Mayor DIANA PAOLA MARTINEZ SIERRA Subdirector (saliente) el señor Mayor CARLOS RENE SACRISTÁN RONDÓN, Subdirector (entrante), con el fin de hacer entrega del cargo como Subdirector de la Escuela, para lo cual se procedió de la siguiente manera; así:

2. **Lectura del acta anterior: No aplica**

3. **Verificación de los compromisos: No aplica**

4. **Temas a tratar:**

   I. **MOBILIARIO Y EQUIPO**

   - Un escritorio tipo general con sus respectivos vidrios, cajoneras.
   - Un mesón en aglomerado y cubierta en formica con tres cajones y repicero. (no se encuentra en los inventarios entregado en calidad de donación).
   - Una silla tipo gerencial color negro en buen estado.
   - Dos (02) sillas interlocutoras de recibo color negro.
   - Un (01) baño con su respectiva puerta, vidrio, sanitario y lavamanos.
   - uno sofás (color negro).

Fecha Asigna	Clase	Marca	Modelo	Serie	No. Inventario	Accesorios	Estado	Valor $	Unidad del Elemento	Dependencia del Elemento	Cantida
	CELULAR	SAMSUNG	Samsung A22	354699106672209	ESTEL	28-06-2022 se entrega SIM CARD nuevo con sus respectivos accesorios (cable y cargador original).	N/A	1.00	ESMEB	SUBDIRECCION ESCUELA METROPOLITANA DE BOGOTA	1
23/09/2022	COMPUTADOR	HP	ELITEONE 705 G2	MXL6260HXP	NO 8004670000000000000003933507	DIADEMA DE DOBLE VIA	En Servicio	$ 3.107.719,15	ESMEB	SUBDIRECCION ESCUELA METROPOLITANA DE BOGOTA	1
23/09/2022	VIGENCIA OFFICE	MICROSOFT	OFFICE STANDARD 2019 OLP NL GOV	L/C MXL6260HXP	SI 8004670000000000000003933507		En Servicio	407.450,00	ESMEB	SUBDIRECCION ESCUELA METROPOLITANA DE BOGOTA	1
04/04/2022	TABLET	APPLE - IPAD	IPAD PRO 12.9	355715049722140	ESTEL		N/A	1.00	ESMEB	SUBDIRECCION ESCUELA METROPOLITANA DE BOGOTA	1

II.

III. FUNCIONES

- Dinamizar la formulación, preparación operacionalización y cumplimiento de los procesos de la unidad, a través del acompañamiento de los procedimientos en todos los niveles de gestión de la Dirección de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá "Teniente Coronel Julián Ernesto Guevara Castro".

- Apoyar permanentemente a la señora Directora de Escuela en el desarrollo de las funciones de dirección, coordinación y control que le corresponden.

- Representar a la señora Directora de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá "Teniente Coronel Julián Ernesto Guevara Castro" cuando esta lo designe en las juntas, consejos u otras reuniones a que deba asistir.

- Fomentar la cultura del autocontrol en los diferentes procesos que se desarrollen en la unidad, supervisando su efectividad y la observancia de sus recomendaciones, informando periódicamente de su gestión al Director.

- Responder ante el Director de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá "Teniente Coronel Julián Ernesto Guevara Castro" por el buen funcionamiento y sinergia de las dependencias de la unidad y verificar el cumplimiento de los planes, programas y proyectos.

- Coordinar y controlar la gestión de las áreas y grupos de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá "Teniente Coronel Julián Ernesto Guevara Castro"

- Intervenir en la entrega de áreas y grupos, informando al Director de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá "Teniente Coronel Julián Ernesto Guevara Castro", las observaciones y anomalías que se presenten con sus propuestas de solución.

- Reemplazar al Director de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá "Teniente Coronel Julián Ernesto Guevara Castro" por delegación superior.

- Supervisar el cumplimiento de las normas y medidas de seguridad en las actividades prácticas.

- Seguimiento y monitoreo a los memorandos emitidos por parte de la Dirección y Subdirección.

- Como Subdirector es el gerente de la estrategia para COVID 19, quien deberá adelantar el cumplimiento y seguimiento a las Directrices y Circulares emanadas por la Dirección General de la Policía Nacional en concordancia con la pandemia, debe tener en cuenta el comunicado oficial GS-2021-002174-OFPLA DIPON, anotando que debe asistir a las video conferencias programadas para los miércoles de cada semana.

- Liderar y adelantar el seguimiento para el cumplimiento de las tareas ordenas mediante comunicado S-2021-000864-ESMEB, plan padrino.

- Adelantar el seguimiento a los cuadros de control y seguimiento de los procesos de cada dependencia, de acuerdo al comunicado oficial S-2021-000882-ESMEB.

- Verificar con la oficina de Talento Humano la programación de los servicios de seguridad internos y del complejo, para ser presentado al señor Director de la Escuela.

- Los documentos que van dirigidos a la señora Directora de Escuela o a terceros, deben llevar el visto bueno de la subdirección.

- Se debe hacer seguimiento al cumplimiento de la visita al personal que se encuentra en teletrabajo, dando cumplimiento al ordenado. De acuerdo al comunicado oficial S-2021000338-ESMEB y S-2021-000785-ESMEB.

- El Subdirector es el encargado de adelantar las coordinaciones que en materia de seguridad que se requieran, socializando al personal las consignas de seguridad emanadas por la DIPON o DIEPO.

- Realizar y participar en los comités de seguimiento académico.

II. CONSIGNAS

- Realizar supervisión del contrato No. PN DINAE 80-1-30062-22 de la presente vigencia, en cumplimiento de lo ordenado por la Dirección de Educación Policial.

- Seguimiento y control del Cumplimiento de lo dispuesto en la Directiva Administrativa Permanente No. 0007 del 070909 "DIRECTRICES A OBSERVAR EN LA EXPEDICION Y REGISTRO DE LAS EXCUSAS DE SERVICIO POR INCAPACIDAD MEDICA Y LICENCIA DE MATERNIDAD Y PARA EL CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL PERSONAL"

- Ejecutar los procedimientos asociados como funciones del subdirector teniendo en cuenta los puntos de control establecidos en la Resolución No. 04048 del 03/10/2014 "Manual Académico para los Estudiantes de la Dirección Nacional de Escuelas de la Policía Nacional"

- Seguimiento y control de la totalidad del plan de acción en la Suite Visión Empresarial.

- Control y seguimiento de los planes de mejora.

- De acuerdo a los parámetros del señor Director de Escuela seguimiento a la actualización de la estructura orgánica de la Unidad.

- Control de los inventarios en coordinación con el jefe del Grupo Logístico.

- Velar por que se cumpla el Plan Operativo de Estímulos.

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Revisar diariamente el correo institucional, Gestor de Contenidos Policiales y Suite Visión Empresarial.	Subdirector Escuela (entrante)	Permanente
Supervisar y hacer cumplir las órdenes emanadas por la Dirección de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá.	Subdirector Escuela (entrante)	Permanente
El comité de Pago de Nómina que es precedido por la señora Subdirectora de DIEPO, se debe llevar una presentación el cual debe ser similar a la de DIEPO donde se le explique: personal nominado, embargos y sobreendeudamiento, adicionales y descuentos "hora catedra, pagos comisiones, vacaciones" y ubicación laboral.	Subdirector Escuela (entrante)	Mensual
Realizar supervisión del contrato no. PN DINAE 80-1-30062-22 correspondiente al funcionamiento de restaurante y cafetería para estudiantes, auxiliares de Policía y personal profesional de Policía, en la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá y complejo educativo del sur "enrique santos castillo", el cual se encuentra al día con los informes para el mes de noviembre de la presente vigencia y cargado en SECOP II como corresponde, así mismo debe de coordinar con el señor Intendente Pico Noel de contratos para crear el usuario en el SECOP II para subir el informe de supervisión del próximo mes.	Subdirector Escuela (entrante)	Mensual
Según comunicado oficial GS-2022-000325-ESMEB, asunto: orden control y supervisión Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2022. Se deben adelantar actividades de supervisión y control, e informar a mi coronel.	Subdirector Escuela (entrante)	Permanente
Según comunicado oficial GS-2022-000316-ESMEB; se debe hacer seguimiento y verificación de las novedades de nómina de los estudiantes.	Subdirector Escuela (entrante)	Permanente
Según comunicado oficial GS-2022-003960-DITAH, asunto: indicaciones Resolución no 01356 del 29 de abril de 2021. Adelantar el comité de convivencia laboral acorde a lo ordenado. 25 de cada mes	Subdirector Escuela (entrante)	Mensual
Según comunicado oficial GS-2022-000271-ESMEB, asunto: Orden notificación de funciones acorde a la circular numero 001 DIPON-OFPLA 13 del 14 de enero de 2022. Sede hacer seguimiento y reunir al equipo de verificación y seguimiento del COVID-19.	Subdirector Escuela (entrante)	Mensual

CONVOCATORIA:

No se estableció fecha para la próxima reunión.

MY. DIANA PAOLA MARTINEZ SIERRA
Subdirector (Saliente)

MY. CARLOS RENE SACRISTAN RONDON
Subdirector (Entrante)

Elaborado por: PT. Cindy Vanessa Fajardo
Revisado por: MY. Carlos Rene Sacristán Rondón
Fecha de elaboración: 11-03-2023
Ubicación: mis documentos

Transversal 33 No. 47ª- 35 sur, Bogotá
Teléfonos 5159650 – ext. 30111
esmeb.direc@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Fuerza Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA
DIRECCION ESCUELA

Fecha:	Bogotá, D.C. 07 de marzo de 2023		
Hora de inicio:	11:00 horas	**Hora de finalización:**	12:00 horas
Lugar:	Sala de juntas Escuela De Policía Metropolitana De Bogotá		

ACTA No 013 - ESMEB - DIREC - 2.25

QUE TRATA DE LA REUNION CON EL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE QUE FUNCIONA EN LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO" EN REFERENCIA AL ASEO DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR Y COMPROMISOS ADQUIRIDOS.

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. Verificación de Asistencia.

En las instalaciones de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá el día 07 de marzo de 2023, siendo las 11:20, se reunieron el señor Mayor **JORGE NILSON HAYRVEY BARCO PEREZ** supervisor del contrato No PN DINAE 80-1-30062-22 y el señor Ingeniero **JONNY JULIÁN BEJARANO ACOSTA** Representante de la Empresa *UNIÓN TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2022*, con el propósito de socializar los compromisos adquiridos y condiciones técnicas del contrato frente al aseo y limpieza de las instalaciones por parte del contratista.

2. LECTURA DEL ACTA ANTERIOR

NO APLICA

3. TEMAS A TRATAR:

El arrendatario tendrá en cuenta las condiciones técnicas las cuales están establecidas en el contrato:

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.

Así mismo el señor arrendatario deberá velar por el aseo del baño de mujeres el cual se Encuentra en las instalaciones del comedor; y el personal de estudiantes de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, serán los encargados de realizar el respectivo aseo y mantenimiento del baño de los hombres, teniendo en cuenta que no se cuenta con mas baterías de baños dentro del complejo para que el personal de planta y personal flotante haga uso de los mismosp.

Informará de manera oportuna cualquier novedad que se presente con los elementos de Batería de baños, mesas, sillas, ventanales, infraestructura entre otros.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE
El contratista se compromete en velar por el aseo de las instalaciones del comedor y baño de mujeres.	Empresa Unión Temporal Servicios y Alimentos 2022
Atendiendo a la novedad evidenciada en la facturación del servicio de gas desde el mes de octubre del 2022 a la fecha, en la cual el consumo del servicio registra en cero, se solicita garantizar los recursos necesarios para suplir el pago de facturación real al consumo que registre la lectura del contador por parte de la entidad encargada del servicio VANTI posterior a la visita que la entidad realizara al mismo.	Empresa Unión Temporal Servicios y Alimentos 2022

MY JORGE NILSON HARVEY BARCO PEREZ
Supervisor contrato

ING. JONNY JULIÁN BEJARANO ACOSTA
Contratista

Elaborado por: MY. Jorge Nilson Harvey Barco Pérez
Revisado por: MY. Jorge Nilson Harvey Barco Pérez
Fecha de elaboración: 07/03/2023
Ubicación: C:\\mis documentos\Actas 2023

Transversal 33 No. 47A 35 Sur
Teléfono 5159650 ext. 30110
esmeb.direc@policia.gov.co
www.Policia.gov.co

Humana

INFORMACION PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA
DIRECCIÓN ESCUELA

Fecha:	Bogotá, 07 de marzo de 2023		
Hora de inicio:	11:00 horas	**Hora de finalización:**	12:00 horas
Lugar:	Sala de juntas Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá		

ACTA 013 – ESMEB – DIREC– 2.25

QUE TRATA DE LA REUNION CON EL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE QUE FUNCIONA EN LA ESCUELA DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA EN REFERENCIA AL ASEO DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANIA	TELÉFONO	FIRMA
TC	CARL DIAZ	ESMEB	Carl.d'd-	52485831	3004805441	
My	Jorge Barco Perez	ESMEB	jorge.barco@correo..	9150 6291	3103999167	
CT	Carlos Fabian Rojas O.	ESMEB	Carlos.rojas.c420@correo	1016066420	3044129225	
Ing.	Julian Bejarano	Servicios y Almd	utservicios.alimentos@outlook.es	1015394111	3204897020	
Ing.	Sandra Valbuena	Servicio y Almd	Utservicios.alimentos@outlook.es	1018-411069	312 430 3001	