Página 1 de 26 563657666	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2023- ESINC - SUDIE

Bogotá D.C., 4 de septiembre de 2023

Señor coronel
DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
Directora (E)
Dirección de Educación Policial
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 80-1-30075-23

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/08/2023**	**Hasta**	**31/08/2023**

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 Numero GS-2023-005231-DIEPO del 04/07/2023, el señor capitán CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO, obrando Jefe Grupo de Contratos DIEPO, emite como lineamiento de Supervisión del contrato objeto del presente informe, a quien ostente el cargo de Subdirección en la ESINC, quien deberá velar por todas y cada una de las actividades.

- Mediante acta No. 000803 de fecha 26/07/2023, el señor capitán JOSE DAVID FORERO SARMIENTO hace entrega del cargo de Subdirector ESINC al señor Mayor MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO, en la cual se señala el cumplimiento de las funciones como supervisor del contrato No. 80-1-30075-23 de acuerdo a las funciones establecidas en la resolución No. 00090 del 15/01/2018.

- Mediante acta No. 0761 de fecha 12/07/2023, se hace la entrega física al contratista del inmueble puesto en arriendo para el funcionamiento del Casino de estudiantes de la ESINC.

- Mediante orden interna 0056 DINAE del 10 de marzo de 2022 fue nombrado como subdirector de la Escuela de Investigación Criminal el señor mayor MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 01

Comunicación oficial No. GS-2023-004107-ESINC del 06/08/2023 informe de supervisión del mes de julio.

Información del contrato

Contrato No.	80-1-30075-23
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".
Contratista	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Representante legal	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Valor inicial del contrato	$ 13.186.152,00
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	$ 13.186.152,00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	14/07/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	14/07/2024
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

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante acta No. 0761 de fecha 12/07/2023, se hace la entrega física al contratista del inmueble puesto en arriendo para el funcionamiento del Casino de estudiantes de la ESINC – (presentada en el primer informe de supervisión).
- Mediante acta No. 0825 de fecha 31/07/2023, que trata de la socialización e instrucción con el señor Francisco Niño Rodríguez contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, sobre las condiciones de control aspectos ambientales, establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23 – (presentada en el primer informe de supervisión).
- Mediante acta No. 0373 de fecha 31/07/2023, que trata de la socialización e instrucción con el señor Francisco Niño Rodríguez contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, referente a los criterios que establece el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23 – (presentada en el primer informe de supervisión).

563657666

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	En visita de verificación realizada el día 31/08/2023, se evidencia el cumplimiento al objeto del contrato.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	En visita de verificación realizada el día 31/08/2023, se evidencia el cumplimiento a las especificaciones técnicas.
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	Se da a conocer al contratista la presente obligación, constatando que a fecha 31/08/2023 cuenta con cinco empleados para el servicio.
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	Por parte del responsable del sistema de gestión ambiental se le notifica al contratista la presente obligación, dejando soporte en acta No. AC-2023-000825-ESINC.
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato	SI	Se realiza el pago mediante comprobante de recaudos empresariales No 2268029 con fecha 30/08/2023, cumpliendo con los plazos establecidos.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Hace entrega de la copia de la planilla de pago de obligaciones.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	De acuerdo al área administrativa y financiera cumple con lo requerido.
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	Se da a conocer la presente obligación, así mismo el formato fue entregado en el primer informe de supervisión.
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 de Educación Policial y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

563657666

GS-2023-004333-ESINC

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		
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 practicas medio ambientales).	SI	El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia su cumplimiento.
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Se realiza la verificación, observando que cuenta con un depósito con almacenamiento de productos alimenticios en buenas condiciones.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo el contratista presenta el certificado de control de plagas, adjunto al presente informe.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra		
El arrendatario debe mantener actualizados los carnés 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	La copia de los carnés de manipulación de alimentos de los empleados fue presentada en el primer informe de supervisión. Así mismo en revista de supervisión el día 31/08/2023 se evidencia el porte de uniforme de acuerdo a las especificaciones requeridas.

563657666

GS-2023-004333-ESINC

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.



Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.

SI

El contratista realiza la instalación de un buzón de sugerencias en la entrada de la cafetería, de acuerdo a lo solicitado.

Por otra parte, el contratista no ha hecho uso del espacio destinado para la ubicación de sombrillas con sillas en la parte sur de la escuela, sobre entendiendo que es opcional.

PAGO DE SERVICIOS

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

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

CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL

Soporte documental	Periodo de 30 días calcul	Medida de kWh	Costo kWh mes - Factura COOENSA periodo	Costo total kWh promedio mes - Factura

SI

Pago de servicios públicos:

AGUA: recaudo empresarial No 2268028 del 30/08/2023.

ENERGIA: recaudo empresarial No 2268030 del 30/08/2023.

GAS: a la fecha no se evidencia la facturación por este concepto, pendiente para el próximo informe.

563651666

GS-2023-004333-ESINC

	o medida consumo		de calculo	CODENSA
Calculo con base en el recibo de energia	Primer dia del mes			
	Último día del mes			
Totales	**1 mes (30 dias)**	**(último reporte - primer reporte del mes)**		

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

Soporte documental	**Periodo de 30 días calculo medida consumo**	**Medida de Metros cúbicos - M3**	Costo acueducto cargo fijo no residencial	Costo alcantarillado cargo fijo no residencial	Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3)	Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3)	Total consumo de agua en metros cúbicos m3 promedio mes
Calculo con base en el recibo de agua	Primer día del mes						
	Último día del mes						
Totales	**1 mes (30 dias)**	**(último reporte - primer reporte del mes)**					

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

La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.	SI	Se cumple la obligación, teniendo en cuenta que cuentan con 5 personas al servicio de la cafetería.
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	El contratista presenta la certificación de no vinculación laboral con la policía, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.	SI	El contratista presenta la documentación requerida del personal, la cual fue

563657666

		entregada en el primer informe de supervisión.
EL ARRENDATARIO Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. Nota: El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. En contratista presenta su consentimiento para la realización del estudio de seguridad, el cual esta adjunto al presente informe. Mediante comunicación oficial GS-2023-004223-ESINC del 30/08/2023 se solicitó a la Dirección de Inteligencia Policial, la realización del estudio de seguridad a los empleados de la cafetería ESINC.
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	Se evidencia el porte de los uniformes de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato por parte del personal que labora en la cafetería.
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico	SI	Se evidencia el cumplimiento de las condiciones descritas en el ítem, así mismo los exámenes médicos fueron presentados en el primer informe de supervisión.

563657666

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.		
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 arrendatario hace entrega de las hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión. Mediante comunicación oficial No GS-2023-004223-ESINC del 30/08/2023 se solicitó el estudio de seguridad.
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	El contratista hace entrega del listado de precios mediante documento físico, el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. De acuerdo a lo manifestado por el contratista la póliza de responsabilidad civil fue entregada en la Dirección de Educación Policial.
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.		
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.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
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 anexa los certificados de manejo de alimentos de los empleados, el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.
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	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.

563657666

GS-2023-004333-ESINC

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.		
El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores 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	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
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	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informe el certificado de fumigación.
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	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informa la planilla de limpieza y desinfección.
En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental, dejando soporte en acta No. AC-2023-000825-ESINC, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
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 1 mes después de suscrito el contrato.	SI	Se evidencia la instalación de una trampa de grasa portátil, la cual se encuentra en uso, haciendo la recomendación por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad sobre la disposición final de las grasas residuales.
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad semanal a las trampas de grasas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El arrendatario hace entrega de la planilla de

563657666

GS-2023-004333-ESINC

		mantenimiento y limpieza a la trampa de grasas, la cual es adjunta al presente informe.
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	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista.
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.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista las obligaciones.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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 Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión
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 del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

563657616

GS-2023-004333-ESINC

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 de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – 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.		
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 contratista 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 necesaric, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia el cumplimiento.
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 dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.	SI	Las tablas de precios de los productos están ubicadas en los costados de forma visible al ingreso a la cafetería, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
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.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a la presente obligación.

563657666

• Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
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 de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Mediante acta 0761 ESINC-PLANE del 12/07/2023 queda soportada la entrega de elementos y demás compromisos para el presente contrato, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal 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	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, 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 de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
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 de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
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	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo se evidencia la instalación de un extintor contra incendios en la zona de la cocina.
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	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo en la revista se evidencia su cumplimiento.

563657616

El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	Se evidencia la ubicación del RUT en la parte superior de la caja registradora.
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	El contratista hace entrega de la planilla física de pagos, la cual es adjunta al presente informe de supervisión.
La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, 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	Se deja en conocimiento al contratista quien manifiesta estar de acuerdo con el compromiso.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	El contratista presenta el programa de salud ocupacional, el cual reposa en el archivo digital del contrato.
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	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem, así mismo al momento no se han presentado visitas de inspección por parte de entes de control.
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 al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	En la Escuela de Investigación Criminal no hay este tipo de animales.
Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	El contratista presenta certificados médicos del personal de la empresa, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.
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	SI	El contratista presenta certificados de capacitación de manipulación de alimentos con 10 horas, los

563657

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		cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	Presenta documento donde se acredita la experiencia, de igual manera se evidencia dicha experiencia en el RUT.
Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.	SI	El contratista presenta el brochure el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.
Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.	SI	El contratista presenta tabla de productos y precios.
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES		
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 Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	En la revista de supervisión, por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad se da a conocer la obligación al contratista y se deja soporte en Acta No. 0825, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología,	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja el

563657066

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.		compromiso para la próxima visita.
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	Se realiza acta No. 0825. Estipulando el compromiso con el arrendatario, con el fin de evitar vertimientos de sustancias peligrosas en el alcantarillado público, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.	SI	En la revista de supervisión se establece el compromiso para la próxima revista de presentar certificado análisis físico químico del agua.
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, expedida 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	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas. Teniendo en cuenta el tiempo que lleva funcionando desde el inicio del contrato no se cuenta con la cantidad de residuos grasas, sedimentos y aceite para la entrega a empresas con la idoneidad para esta actividad.

563657866

GS-2023-004333-ESINC

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 de/inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas. Teniendo en cuenta el tiempo que lleva funcionando desde el inicio del contrato no se cuenta con la cantidad de residuos grasas, sedimentos y aceite para la entrega a empresas con la idoneidad para esta actividad.
El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar 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 fisicoquírnicos 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.	N/A	No aplica teniendo en cuenta que de acuerdo a la obligación establecida en el contrato esta actividad se debe realizar cada 6 meses.
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 /a resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, no utilizan polietileno, siguen las disposiciones de acuerdo a la Ley 1973 del 19/07/2019.

563657966

GS-2023-004333-ESINC

✓ 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.		
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 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 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".	N/A	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
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.	N/A	No se requiere aun mantenimiento de escape de gases y vapores, se debe realizar a los 3 meses iniciado el contrato.
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".	N/A	Están iniciando actividad, aún no se cuentan con los recipientes en su totalidad.

563657666

GS-2023-004333-ESINC

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".		
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	Se realiza acta de compromiso con el arrendatario, con el fin de garantizar el adecuado uso y manejo de sustancias químicas, se evidencia que las sustancias químicas están debidamente rotuladas.
El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/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.	SI	Se cuenta con dos puntos ecológicos en el establecimiento, como también otro punto en la parte interna de la cocina.
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.	SI	El contratista presente informe del tratamiento y disposición final para la no alimentación de ganado porcino, adjunto al presente informe de supervisión.
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	En la revista de supervisión el contratista presenta las fichas técnicas de ahorro de energía.

563657866

El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
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	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
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	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
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 — RET1Q 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	En la revista de supervisión el contratista presenta las fichas técnicas de ahorro de energía.
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 • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias	SI	Se evidencia el cumplimiento a la rotulación de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza.
El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan has condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible).	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se genera el compromiso para la próxima revista de presentar el certificado análisis físico químico del agua.

563657666

GS-2023-004333-ESINC

Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), ¡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".		
Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en mergos de agua de uso público a privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. 0825, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido par el gobierno nacional a aquella norma que lo modifique.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, el contratista realiza la disposición final en el shut de basuras, lugar dispuesto en la escuela para tal fin.
El arrendatario dará cumplimiento a 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 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. 0825, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, el inmueble cuenta con el requisito, se encuentra con los dispuesto en caso de suceder algún desastre y/o riesgo ambiental.
CRITERIOS SST		
Con la presentación de la oferta el contratista se comprometió a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos Regales vigentes que la reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así

563657666

		mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc.) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
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	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
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. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantener en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada par cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue

563657666

		entregada en el primer informe de supervisión.
Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones Regales vigentes.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, así mismo el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, dejando soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución No 0401de| 4demayode2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.

563657866

Página 23 de 26	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decretó 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El oferente deberá informar por escrito quien es el encargado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, anexando copia del curso virtual de las 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia no superior a 3 años (Resolución 4927 de 2016). Resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).	SI	El contratista hace entrega de la constancia que acredita al responsable de seguridad y salud en el trabajo, así mismo el certificado de 50 horas, adjunto al presente informe de supervisión.
El arrendatario deberá presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del contrato.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, así mismo el contratista presento la constancia, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Investigación Criminal desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	SI	Se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, los exámenes fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los Trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así

		mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ausencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario debe de contar con el protocolo de bioseguridad en el manejo y control del riesgo del COV1D-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
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 Segundad 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-SAT.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

563657666

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido cuarenta y nueve (49) días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando trecientos dieciséis (316) días para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará al arrendador en la ciudad de Bogotá, el valor del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de UN MILLON NOVENTA Y OCHO MIL OCHDCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS ($1.098.846,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, EXCLUIDO DE IVA, en mensualidades anticipadas a la DIEPD en la ciudad de Bogotá D.C.

El arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

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. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

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 DIEPO 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 prestadora del servicio, la cual deberá ser cancelada directamente por el contratista y entregados los soportes al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

COMPROBANTE DE PAGO No.	FECHA DE PAGO	VALOR CONSIGNADO	PERIODO	OBSERVACIONES
2582785	21/07/2023	1.098.846,00	1	A tiempo
2268029	30/08/2023	1.098.846,00	2	A tiempo

- **Nota 1:** El cuadro A, hace referencia al pago del canon de arrendamiento según el valor acordado en el contrato No. 80-1-30075-23, por un espacio físico el cual comprende un área de 57 m2.

a. 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 2:** Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.098.846,00 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 14/08/2023 al 14/09/2023.

563657866

4.2 Entrada de Bienes (No aplica)

5. RECOMENDACIONES

Ninguna, a la fecha el contratista cumple con las especificaciones establecidas en el contrato.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____
Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO
Subdirector Escuela de Investigación Criminal
Supervisor Contrato No. 80-1-30075-23
Correo electrónico: esinc.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 3135902089

Anexo:

- Solicitud de pago No. 001 servicio público de energía -comprobante de recaudos No. 2268030.
- Solicitud de pago No. 002 servicio público acueducto y alcantarillado -comprobante de recaudos No. 2268028.
- Comprobante pago canon de arrendamiento No 2268029 del 30/08/2023.
- Certificado de fumigación control de plagas.
- Planilla pago seguridad social No. 1056654453.
- Planilla documento no controlado (limpieza y desinfección).
- Planilla documento no controlado (registro de temperatura refrigeración y congelación).
- Planilla documento no controlado (registro de residuos sólidos).
- Planilla documento no controlado (control y limpieza de trampa de grasas).
- Carta de asignación responsable SST – curso de 50 horas.
- Carta de consentimiento estudio de seguridad.

563657666

GS-2023-004333-ESINC

Página 1 de 2	PROCEDIMIENTO: ADMINISTRAR CUENTAS POR COBRAR	
Código: 1AR-FR-0002		
Fecha: 04-07-2014		
Versión: 1	SOLICITUD DE PAGO	POLICIA NACIONAL

Bogotá D.C., 12 de Agosto de 2023

SOLICITUD DE PAGO No. 001

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA PESOS** moneda corriente (**$896.740,00**), por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de energía generados en el periodo 13/07/2023 al 12/08/2023, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual : 19814,52 KW
Lectura anterior : 18691,49 kW

Consumo total : 1123,03 kW
Valor kW : $798,50

Consignar en la cuenta Corriente No. **110-018-16886-4** del Banco **POPULAR**, a favor de Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas.

Total a Cancelar **OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA PESOS** moneda corriente ($ **896.740,00**).

Mayor **MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO**
Supervisor Contrato

Elaboró: SI Alejandra Cuellar Gómez
Reviso: MY. Miller Alfonso Gómez Agudelo
Fecha: 12/08/2023

Email: esinc.sudie@policia.gov.co
Avenida Caracas No. 2-51 Sur

563657666

GS-2023-004333-ESINC

Bogotá D.C., 12 de Agosto de 2023

SOLICITUD DE PAGO No. 002

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **OCHENATA Y UN MIL CUATROCIENTOS VEINTIOCHO PESOS** moneda corriente (**$81.428,00**), por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de acueducto y alcantarillado generados en el periodo 13/07/2023 al 12/08/2022, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual consumo medidor 1	: 169,810 M3
Lectura anterior consumo medidor 1	: 160,786 M3
Consumo	: 9,04 m3
Lectura actual consumo medidor 2	: 44,343 M3
Lectura anterior consumo medidor 2	: 41,464 M3
Consumo	: 2,879 m3

Consumo total	: 11,919 M3
Valor M3 acueducto	: $3.368,22
Valor M3 alcantarillado	: $3.463,49

Consignar en la cuenta Corriente No. **110-018-16886-4** del Banco **POPULAR**, a favor de Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas.

Total a Cancelar **OCHENATA Y UN MIL CUATROCIENTOS VEINTIOCHO PESOS** moneda corriente ($ **81.428,00**).

Mayor **MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO**
Supervisor Contrato

Elaboró: SI. Alejandra Cuellar Gómez
Reviso: MY. Miller Alfonso Gómez Agudelo
Fecha: 12/08/2023

Email: esinc.sudie@policia.gov.co
Avenida Caracas No. 2-51 Sur

563657666

GS-2023-004[illegible]ESINC

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2268029

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

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

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

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

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

Ciudad | Día | Mes | Año

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

100345188

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

- CLIENTE -

Arriendo

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2268030

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

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

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

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

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

Ciudad | Día | Mes | Año

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aponante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

100345188

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

- CLIENTE -

Energía

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2268028

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

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

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

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

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

Ciudad | Día | Mes | Año

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

100345188

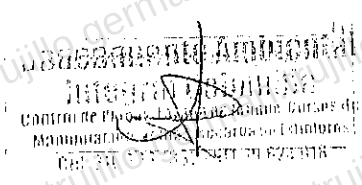
ESTE RECIBO NO ES VÁLIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

- CLIENTE -

Agua

563657666





563657666

GS-2023-004333-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR 5162312 3202831393
NIT: 79624918-1

RAZON SOCIAL : CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
NIT : 1014184271-0
DIRECCION : AV CARACAS N° 1-35
TELEFONO : 3046237520

FORMATO DIAGNOSTICO

Condiciones sanitarias especificadas encontradas:	SI	NO
1-Se encuentran rejillas en todos los drenajes del área de inspeccionada	X	
2-Se cuenta con barreras físicas (mallas, bandas de caucho etc.) que impidan el acceso de plagas de contaminación al interior de la planta o instalaciones.	X	
3-La estructura de proceso cuenta con aire filtrado.		X
4- Se realiza un adecuado manejo de residuos producidos al interior del establecimiento.	X	
5- El establecimiento cuenta con adecuadas condiciones de orden e higiene.	X	
6- El agua utilizada para los procesos de higiene y operaciones es potable y en la cantidad apropiada.	X	
7- Las paredes, pisos, ventanas puertas, escaleras son de material sanitario y evitan acumulación de residuos y albergue de plagas.	X	
8- Se evidencia empozamientos de agua que promueva el albergue y proliferación de plagas.		X
9- Existe taponamiento de drenajes o tuberías al interior del establecimiento que comprometa la calidad de los productos y/o presencia de plagas.		X
10-Se han desarrollado actividades previas de control de plagas y se dispone de los registros de los mismos.	X	
11- El personal conoce las condiciones mínimas de saneamiento básico de la organización y ha recibido capacitación.	X	
12- El establecimiento cuenta con profesional (es idóneo que promueva adecuadas condiciones de saneamiento ambiental).	X	
13- Se cuenta con el número de baños en calidad y cantidad de acuerdo a los requerimientos técnicos y legales.	X	
14-Las condiciones de almacenamiento de materiales son apropiadas evitando albergue y reproducción de plagas.	X	
15- Las instalaciones eléctricas son mantenidas apropiadamente evitando albergue y proliferación de plagas y riesgos ocupacionales.	X	

Tipo de plaga para controlar:

TIPIFICACION DE		
	AUSEN	PRES
Roedores		
Cucarachas		
Moscas		
Mosquitos		X
Ácaros		
Pulgas		
Hormigas		
Polillas		
Arañas		
Otros		

TIPOS DE CONTROL

Control físico	Control mecánico	Control químico	Control biológico	Control cultural
		SOLFAC		FOLLETO

FIRMA QUE REALIZA LA INSPECCION: _____ CÓDIGO: 01784918

Saneamiento Ambiental Integral Colombia
Control de Roedores Lavado de Tanque Cursos
Manipulación Ve... Recarga de Extintores
Cel 3n... NIT 79 62...

Observaciones: SE RECOMIENDA PONER EN PRACTICA PLAN BASICO DE SANEAMIENTO, REALIZAR HERMETIZACION EN AREAS BAJAS DE LAS PUERTAS Y POSIBLES VIAS DE ACCESO YA INDICADAS AL PERSONAL DE ACOMPAÑAMIENTO ASIGNADO POR EL ESTABLECIMIENTO, SACAR BASURAS DE FORMA PERIODICA Y EVITAR ACUMULACION DE ELEMENTOS NO PERTENECIENTES A LA LABOR PARA ASI EVITAR PLAGAS, SE INDICA RIESGOS PARA LA SALUD PUBLICA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS Y POR QUE EVITARLAS EN EL ESTABLECIMIENTO, SE DEBE REALIZAR UN ESFUERZO A LOS 7 DIAS POSTERIORES DE LA PRIMER APLICACIÓN EL CUAL TENDRA EL MISMO COSTO DEL INICIAL.

RECIBO Y ACEPTO A CONFORMIDAD LAS RECOMENDACIONES TECNICAS DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS

FIRMA QUIEN RECIBE _____ NÚMERO DE IDENTIFICACION 1014184271

GS-2023-004333-ESINC

SERVICIO PROFESIONAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR 5162312 3202831393
NIT: 79624918-1

RECOMENDACIONES

Leer cuidadosamente las siguientes recomendaciones y tenerlas en práctica para evitar futuros problemas de salud en general, inconvenientes con inmuebles, enseres, alimentos, mascotas y efectividad del servicio a realizar, recuerden que la responsabilidad legal por incumplimiento de algún ítem relacionado a continuación será únicamente de su responsabilidad. Nuestra empresa se encarga de realizar los procedimientos adecuados y de brindarle un buen servicio. Aplíquese según sea domiciliario, comercial u otros.

Recomendaciones antes de iniciar la fumigación

- Señalizar las áreas y/o informar oportunamente a través de circulares sobre la programación del servicio
- Realizar la limpieza general evitando encharcamiento
- Cubrir peces y mascotas
- Retirar materiales que no se utilizan
- Desconectar y cubrir los equipos eléctricos y electrónicos antes de iniciar la fumigación
- Despejar las áreas a trabajar (donde se presente la actividad de las plagas)
- Proteger alimentos
- El día de la fumigación no deben estar presentes las personas con procesos alérgicos y/o asmáticos, mujeres embarazadas, niños y mascotas.
- Si es posible alejar los muebles de las paredes aproximadamente 10 cm.
- Levantar y guardar en un lugar neutro de olores y de contaminantes del entorno los productos de consumo alimenticio y de aseo personal, incluyendo vasos, platos, ollas, cepillos de dientes, etc.
- Descongestionar cajones, mesones y muebles para facilitar el servicio.

RECOMENDACIONES DURANTE LA FUMIGACION

- Si es necesario que una persona acompañe al técnico, debe utilizar protección respiratoria, visual adecuada, obligatoriamente, en caso de ingresar al lugar fumigado sin la debida protección cada persona asumirá su responsabilidad.
- Evitar la presencia de personas en el área a tratar excepto el técnico.
- Mantener en completa supervisión niños y animales
- En caso de querer entrar al lugar fumigado avisar en voz alta.

RECOMENDACIONES AL TERMINAR LA FUMIGACION

- Una vez el técnico termina de fumigar no deben ingresar al área por un periodo promedio de 1 a 3 horas
- Establecer una adecuada ventilación del área antes de ocupar el lugar
- Acatar las recomendaciones que le suministre el técnico que realizo el servicio.
- Animales muertos pueden ser manipulados por personas autorizadas.
- No lavar las áreas tratadas especialmente pisos y paredes donde indique el técnico para mayor efecto del producto aplicado; en caso de incomodidad por presencia del olor se recomienda realizar proceso de limpieza y desinfección
- Los utensilios de cocina que no se hayan guardado deben ser lavados antes de utilizarlos
- Interactuar con el operario sobre medidas preventivas
- Cualquier inquietud comunicarse con la empresa

563657666

GS-2023-004333-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
NIT 7062491 8-1
SERVICIOS TECNICOS
CRA 78 J 93 B 03 SUR BOGOTA D.C
higienaparaelmedioambiente02@hotmail.com
Visitanos en la web: http://higienaparaelmedioam.wix.com/higienaparaelmedioam

SANEAMIENTO AMBIENTAL

DEPARTAMENTO	:	CUNDINAMARCA
MUNICIPIO	:	BOGOTÁ D.C
ENTIDAD	:	ESTABLECIMIENTO
POBLACIÓN	:	INDEFINIDA
ENTIDAD PRESTANTE	:	SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA

EJECUCIÓN

LITROS CONSUMIDOS	:	6,00 LITROS
EQUIPOS	:	2
ESPECIFICACIÓN TÉCNICOS	:	FUMIGACIÓN LOCAL

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO QUIMICO	:	SOLFAC E.C. 050
COMPOSICIÓN	:	CYFLUTHRIN 5%
DESCRIPCIÓN	:	PIRETROIDE
TOXICIDAD	:	III
ACCIÓN	:	INGESTIÓN Y CONTACTO
SUMINISTRO	:	6 ml X LITRO DE AGUA
MODO	:	EQUIPO FUMIGACION 10 LITROS
APLICACIÓN	:	ASPERSIÓN LIQUIDA
ANTÍDOTO	:	NO ESPECIFICO – CONSULTAR MEDICO

SEGURIDAD INDUSTRIAL

OVEROL ENTERIZO
GAFAS
BOTAS – GUANTES – RESPIRADOR

LA EMPRESA PRIVADA AL SERVICIO DE LA HUMANIDAD POR UN PLANETA SANO

563657666

Simple

PAGOSIMPLE |

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2023-09-04, 12:13:07 PM Tipo Planilla: E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. Numéro Planilla: 1056654453

Periodo Cotización: julio de 2023 Periodo Servicio: agosto de 2023

PAGADO 04/09/2023

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGDTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	5	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P.	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	CDR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 32690217	OSFITH ESCALANTE ARAGON	01	03	X																0	0	14	14	14	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS005) EPS SANITAS	$ 541.334	$ 21.700	2,436	$ 541.334	$ 13.200	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 541.334	$ 21.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 56.600
CC 51550703	NELCY MARIA RODRIGUEZ	01	00	X																0	0	14	14	14	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 541.334	$ 21.700	2,436	$ 541.334	$ 13.200	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 541.334	$ 21.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 56.600
CC 9020258	YOLIMER ARTURO GARCIA RICO	01	00	X																0	14	14	14	14	(230701) PROTECCION	$ 541.334	$ 86.700	(ESSC07) ASOCIACION MUTUAL SER	$ 541.334	$ 21.700	2,436	$ 541.334	$ 13.200	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 541.334	$ 21.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 143.300
PT 8456804	ANGELIMAR DEL VALLE MARTINEZ MONTERO	01	00	X																0	0	12	12	12	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 464.000	$ 18.600	2,436	$ 464.000	$ 11.400	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 464.000	$ 18.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 48.600
PT 6672659	ALEXIS DE JESUS MERCHAN CARRASCO	01	00	X																0	0	9	9	9	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 348.000	$ 14.000	2,436	$ 348.000	$ 8.500	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 348.000	$ 14.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 36.500

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 541.334	$ 2.436.002	$ 2.436.002	$ 2.436.002	$ 66.700	$ 97.700	$ 59.500	$ 97.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 341.600	$ 7.100	$ 348.700

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

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

GS-2023-004333-ESINC

CAFETERIA-RESTAURANTE

REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Agosto

CALIFICACION: (B) BUENO (M) MAL

AREA, SUPERFICIE, EQUIPOS	DIAS DEL MES																															
	m 1	m 2	J 3	V 4	S 5	D 6	L 7	M 8	M 9	J 10	V 11	S 12	D 13	L 14	M 15	M 16	J 17	V 18	S 19	D 20	L 21	M 22	M 23	J 24	V 25	S 26	D 27	L 28	M 29	M 30	J 31
PISOS	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
PARED	—	—	X	—	—	—	X		X		X			X				X									—				
TECHOS	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CAMPANA EXTRACTORA	—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	—	—		
NEVERAS	—	X	—	X	—	—	X	—	—	X	—	—	X	—	—	X	—	—	X	—	—	—	X	—	—	X	—	—	—	—		
BODEGA	X	X	X	X	X	—	X	—	X	—	X	—	—	X	—	X	—	X	X	—	X	—	X	—	X	—	—	X	—	—		
ESTUFAS	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	—	X	X	X			
MENAJE	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X		—	X	X	X		
TABLA ACRILICA	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X		X	X	X	X		
LICUADORA	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X		X	X	X	X		
TABLA ACRILICA	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X		X	X	X	X		
HORNO MICROONDAS	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X		X	X	X	X		
CUBIERTOS-MENAJE	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X		X	X	X	X		
SILLAS Y MESAS	X	X	X	X	X	—	X		X		X		—		X		X		X	—		X		X			—		X		
BAÑO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
POSETA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
PERSONAL MANIPULADOR	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
MANOS LIMPIAS	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
UÑAS CORTAS SIN ESM	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
CABELLO RECOGIDO	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
TAPABOCAS	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
UNIFORME LIMPIO	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
SIN ACCESORIOS	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
CALZADO CERRADO IMP	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X			

OBSERVACIONES:

GS-2023-004333-ESINC

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACION

VERSION: 01
VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Postobon Cafeteria | ÁREA: Cafeteria | MES: Agosto | AÑO: 2023

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5			7		8	9		10		11		12		13	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																								
7																								
6																								
5																								
4																								
3																								
2																								
1																								
0																								
-1																								
-2																								
-3																								
-4																								

°CENTIGRADOS	14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																																		
7																																		
6																																		
5																																		
4																																		
3																																		
2																																		
1																																		
0																																		
-1																																		
-2																																		
-3																																		
-4																																		

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

[redacted]

Temperatura en grados centigrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2023-004333-ESINC

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACION

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Gatorade Cocina ÁREA: Cocina MES: Agosto AÑO: 2022 2023

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5			7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																																																											
7																																																										
6																																																										
5																																																										
4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3																																																										
2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1																																																										
0																																																										
-1																																																										
-2																																																										
-3																																																										
-4																																																										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

Temperatura en grados centigrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el dia y la hora en la

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2023-004333-ESINC

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACION

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Coca Cola ÁREA: Cafetería MES: Agosto AÑO: 2021 2023

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5			6		7		8		9		10		11		12		13	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																												
7																												
6	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1																												
0																												
-1																												
-2																												
-3																												
-4																												

°CENTIGRADOS	14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																																		
7																																		
6				X	X			X		X											X		X		X				X		X		X	
5													X		X				X								X								
4	X						X				X						X																	
3																																		
2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1																																		
0																																		
-1																																		
-2																																		
-3																																		
-4																																		

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

[redacted]

Temperatura en grados centígrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2023-004333-ESINC

CAFIRY cafeterías y restaurantes Institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACION

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Alpina ÁREA: Cafetería MES: Agosto AÑO: 2024 2023

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5			7		8		9		10		11		12		13	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3																										
2																										
1																										
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3																										
2																										
1																										
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8										
7										
6										
5										
4										
3										
2										
1										
0										
-1										
-2										
-3										
-4										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

Temperatura en grados centígrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2023-004333-ESINC

GS-2023-004333-ESINC

FORMATO DE CONTROL Y LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASAS CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

FECHA	ACTIVIDAD)limpieza o mantenimiento	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA
22/Julio	Limpieza	yolimar	Cocina	
29/Julio	limpieza	yolimar	Cocina	
5/Agosto	Limpieza	yolimar	Cocina	
12/agosto	Limpieza	Alexis	Cocina	Alexis
19/Agosto	Limpieza	Henry	Cocina	
26/Agos	Limpieza	yolimar	Cocina	
31/agosto	Limpieza	Osmith	Cocina	

563677666

Bogota D.C, 15 de julio de 2023

CARTA DE ASIGNACION DE RESPONSABILIDADES DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Dando cumplimiento con el decreto 1072 de 2015 y la resolución 0312 de 2019, el señor FRANCISCO NIÑO identificado con cc. 1014184271 designa en el rol de responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para los locales comerciales que representa lEgalmente bajo de nombre comercial **CAFYRI** a **ANYELA PATRICIA PRADO AYALA** identificada con C.C. No 1.013.602.986, ingeniera industrial, especialista en gerencia en seguridad y salud en el trabajo con licencia de trabajo en seguridad y salud en el trabajo N°10704 de 26/09/2014 quien se desempeña como **ASESORA EXTERNA** para la compañía.

A continuación, nombramos las principales funciones y requisitos importantes inherentes a dicho rol:

• Rendir cuentas internamente de acuerdo a su desempeño como mínimo una vez al año.

• Planear, organizar, dirigir, desarrollar y aplicar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y realizar, como mínimo, una vez al año su respectiva evaluación .

• Mantener informada a la alta dirección de la empresa sobre el funcionamiento y los resultados del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

• Promover la participación de todos los miembros de la empresa en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

• Junto al empleador deberá garantizar la firma del plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo.

• Custodiar en conjunto con el representante legal los documentos que tengan relación con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa.

• Preservar la documentación correspondiente al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

• Ser notificado sobre la auditoria de cumplimiento del SG-SST y los resultados de la revisión por la alta dirección para adelantar las medidas preventivas, correctivas o de mejora en la empresa.

• Participar en la investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades.

• Realizar el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Representante Legal Cafyri
Cc: 1.014.184.271

ANYELA P.PRADO
Ingeniera industrial esp. Gerencia SO
Licencia sst N°10704 de 26/09/2014

563657666

ARL

sura

Certificado de logro

La República de Colombia, el Ministerio del Trabajo y ARL SURA hacen constar que:

ANYELA PATRICIA PRADO AYALA

Con documento de identidad No. 1013602986

Cursó y aprobó:

CAPACITACIÓN VIRTUAL SGSST (50 HORAS)

Con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente el 19 de junio de 2018 en Medellín.

Registro Certificado de Oferente de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. RCO-0003. Para validar este certificado, consulte en colegiosvirtuales.arlsura.com/cgr/verificar con el número 1027724

563657666

GS-2023-004333-ESINC

4. EDUCACION Y CAPACITACION.
5 INVESTIGACION EN AREA TECNICA
6. INVESTIGACION DEL ACCIDENTE DE TRABAJO DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA
7 DISEÑO, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ARTÍCULO TERCERO: La presente Licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal e intransferible, tendrá validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación, por un término igual, en cualquier Secretaría Seccional o Distrital del país

ARTICULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a la Dirección de Desarrollo de Servicios - Vigilancia y Control de la Oferta de esta Secretaría de Salud, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

ARTICULO QUINTO: El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolucion 4502 del 28 de diciembre de 2012 y demás normas que la modifiquen o adicionen

ARTICULO SEXTO: Notificar personalmente esta Resolución a ANYELA PATRICIA PRADO AYALA, informándole que de conformidad con el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden los recursos de reposición y en subsidio apelación, los cuales podrá interponer ante esta Secretaría, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE
Dada en Bogotá D.C. a los 26/09/2014

ELSA GRACIELA MARTINEZ ECHEVERRY
Directora Desarrollo de Servicios de Salud

FUNCIONARIO/CONTRATISTA	NOMBRE	FIRMA
Proyectado por	Karen J. Buitrago P.	
Revisado por	Carmen Rosa Gallego V	
Aprobado por	Isabel Cristina Artunduaga P	

Declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las disposiciones legales y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma de la Directora de Desarrollo de Servicios de Salud

BOGOTÁ HUMANA

563657666

GS-2023-004333-ESINC

Bogotá 30 de agosto de 2023

Señor mayor
MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO
Supervisor contrato 80-1-30075-23
Escuela de Investigación Criminal
Avenida caraca # 2-51 sur

En mi calidad de contratista, presento el consentimiento, para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen el estudio de seguridad al suscrito y a los empleados de mi empresa CAFYRI, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales y en cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en el contrato No. 80-1-30075-23 "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

Atentamente,

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
Contratista
Cedula de ciudadanía No. 1014184271
Celular 3046237520

563657666

Powered by CamScanner