Página 1 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5 632547167		

No. ESREY - SUDIE - COAGR. 29.25

Santa Rosa de Viterbo, 17 de octubre de 2023

Señora teniente coronel
NELVA GÓMEZ SÁNCHEZ
Directora Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez"
Kilómetro 1 Vía Vélez Barbosa
Vélez (Santander)

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 58-1-30042-23 mes de julio

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**05/07/2023**	**Hasta**	**04/08/2023**

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 No. GS-2023-004796-ESVEL del 05 de julio de 2023, la señora Mayor, LEIDY CAROLINA DIAZ CELY obrando en calidad de directora (E) Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Mayor CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes.

1. **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual**
2. **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 00**

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

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No 58-1-30042-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	El arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,83 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía.
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Valor inicial del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $105.585.984,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	
Valor total del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $105.585.984,00
Plazo de ejecución inicial	
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	05/07/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	05/07/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

Se realizó acta de inicio No. 00346 SUDIE - COAGR del 05 de julio de 2023, la cual trata de la reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio al Contrato No 58-1-30042-23 correspondiente a: "El arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,83 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía".

1.1 Acciones adelantadas:

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO: el contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales estipuladas en el Contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

carlos.diazt

Mediante consignaciones No. 2378188 de fecha 05/07/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2200074 del 03/08/2023 y 2200073 del 03/08/2023, el contratista canceló el valor de $1.807. 438,50 (un millón ochocientos siete mil cuatrocientos treinta y ocho con cincuenta pesos), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 399 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
No podrá contratar a menores de edad.		A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela 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 para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Disponer la capacidad necesaria de equipos y menajes para servir los alimentos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen institucional de la unidad.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado).	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLIO	OBSERVACIONES

Página 4 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE: El inmueble dado en arrendamiento denominado COMEDOR, será destinado única y exclusivamente para el suministro de alimentación al personal de estudiante y auxiliares en periodo instrucción y formación de la ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.	SI	**En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas minimas**
DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE: El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado en el edificio principal la Escuela de Policía Rafael Reyes, carrera 2 N° 8-98, denominado Comedor de Estudiantes el cual cuenta con un área Total de = 682,83 M.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas minimas
FORMA DE PAGO OBLIGACIONES: 1. El contratista deberá realizar las consignaciones del pago del canon de arrendamiento en los primeros cinco (05) días calendario de cada mes – de manera anticipada, a excepción del mes en que se adjudique deberá realizar el pago de los días correspondientes desde la fecha en que se dio inicio a la ejecución hasta el último día de ese mes. el valor mensual del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE ($8.798.832,00), con IVA INCLUIDO. 2. El pago del valor de los servicios públicos de ENERGÍA ELÉCTRICA, GAS, ASEO Y ALCANTARILLADO será cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de consumo y valor a pagar realizada por parte el Supervisor de Contrato. 3. Los servicios públicos domiciliarios a que haya lugar (energía eléctrica, aseo, alcantarillado y gas natural) no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, por lo cual el arrendatario se compromete a consignar dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la toma de la lectura, el valor de los servicios públicos, así: 4. SERVICIO DE ENERGÍA: el supervisor del contrato junto con el arrendatario, tomarán la lectura del consumo emitido por los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato. 5. SERVICIO DE GAS: El arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor. 6. SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO: La Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" promedia a la escuela, un consumo de 8m3 del cual genera un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.913.250,00. 7. Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el uso de agua en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el 10% por concepto de aseo y el 10% por concepto de alcantarillado del valor la factura que emita de manera mensual la empresa de servicios públicos bajo código ruta 010-1835-00 y código interno 1018751. El arrendatario deberá concertar con el supervisor el valor a pagar y deber enviar copia de la consignación realizada al mismo. ***El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:** **Cuenta Corriente N°:** 11054000026-2 **Recaudo Código 1** Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez **Banco:** Banco Popular Nota: El Supervisor del Contrato, el arrendatario, tomara la lectura de cada contador una vez se dé inicio a la del contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio, actividad que se realizara cada mes. Una vez efectuado las consignaciones se deberá hacer entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Escuela y copia al supervisor del contrato con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados. **Nota:** No obstante, el incumplimiento al pago de las obligaciones acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas minimas
SERVICIO AL CLIENTE: • El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de alumnos y auxiliares y la programación de estudios de los mismos, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios de lunes a domingo de 04:00 horas a 23:00 horas. • El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas. • El proponente (arrendatario) debe tener la capacidad de atender el paso al comedor con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas minimas
1. El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas minimas
MENÚS: 1. El arrendatario deberá presentar en la propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y refrigerio con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones. 2. Los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato. 3. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante. 4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas minimas
OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: • Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales. • Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios. • No podrá contratar a menores de edad. • Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela 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 para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). • Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio. • Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. • Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. • Disponer la capacidad necesaria de equipos y menajes para servir los alimentos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. • Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen institucional de la unidad.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas minimas

GS-2023-006246-ESREY

- Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo.
- El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado).

DOTACIÓN:

1. Vestuario (uniforme) accesorios (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) necesarios para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley).
2. Dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EMPLEADO:

1. Capacitaciones: De acuerdo a lo relacionado en el artículo 14 del decreto 3075 de 1997, debe tener las siguientes capacitaciones "Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos".
    - Manipulación de alimentos.
    - Buenas prácticas manufactureras (BPM.)
    - Manejo de residuos.
    - Todos estos requisitos establecidos mediante el (Decreto 3075/97).

El arrendatario al finalizar el contrato debe devolver el inmueble, equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario relacionado y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.

Responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a todas las sillas, mesones y demás elementos asignados y entregados bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño.

ITEM	CANT.	ELEMENTO	Nº DE INVENTARIO	ESTADO
1	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956319	Bueno
2	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956320	Bueno
3	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956308	Bueno
4	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956309	Bueno
5	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956310	Bueno
6	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956311	Bueno
7	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956312	Bueno
8	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956313	Bueno
9	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956314	Bueno
10	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956315	Bueno
11	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956341	Bueno
12	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956342	Bueno
13	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956343	Bueno
14	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956344	Bueno
15	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956345	Bueno
16	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956346	Bueno
17	1	ESTUFA A GAS	8004070000000000002956339	Bueno
18	1	HORNO A GAS	8004070000000000002956321	Bueno
19	1	PELADORA DE PAPA	8004070000000000002956318	Bueno
20	1	VITRINA	8004070000000000002956259	Bueno
21	1	CAMPANA EXTRACTORA	8004070000000000002956336	Bueno
22	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211507	Bueno
23	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211514	Bueno
24	1	AMASADORA PARA PANADERÍA	8004070000000000003211513	Bueno
25	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211512	Bueno
26	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211515	Bueno
27	1	HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA	8004070000000000003211511	Bueno
28	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211518	Bueno
29	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211520	Bueno
30	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211521	Bueno
31	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211522	Bueno
32	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211523	Bueno
33	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	8004070000000000003211528	Bueno
34	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	8004070000000000003211530	Bueno

SI — En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

Deberá presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al numeral 2 del ítem 22 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal" para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del contrato quien realizara las diligencias pertinentes con la seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al arrendatario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; si llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal presentado a laborar no cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario deberá suplir esta necesidad con la presentación de una persona distinta a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere.
Cada que surta un cambio o situación respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad.

SI — En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:

1. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública.
2. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el ordenador de gasto o la supervisión del contrato podrán ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.
3. Realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad.
4. Ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa, rica en fibra y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional.
5. Adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado.
6. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.
7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar.

SI — En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

MANEJO MATERIAS PRIMAS:

1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
2. Las materias primas o insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen son las especificaciones de calidad establecidas al efecto.
3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

SI — En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

6325471167

GS-2023-006246-ESREY

4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes). 6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. 8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. 9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. 10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad.		
ASEO Y LIMPIEZA: El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente: 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales. 2. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 4. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en [illegible] 5. El [illegible] deben tener superficies lisas y fáciles independientes para facilitar su limpieza y desinfección. 6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). 9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 10. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario. 11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 12. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos. 13. Instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección: 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representer un riesgo de contaminación en ls alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo. 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. 9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. 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 ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). 14. Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. 15. Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 16. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 17. Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. 18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. 19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. 20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable. 21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que lo modifique o adicionen.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS: 1. Realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el 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. 2. 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. 3. Realizará reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. Notas: • Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. • Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos. • 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".	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: 1. Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

63254710

GS-2023-006246-ESREY

2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud. 4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.		
CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS: • Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en temas de educación sanitaria y manipulación 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 ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación lo realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. • 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. • Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 19 requisitos del personal.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Artículo 1: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del futuro contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación: • Número activo teléfono fijo de oficina y fax. • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. • Dirección de correo electrónico activo. • Cuenta bancaria activa.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
CAPACIDAD OPERATIVA: El proponente deberá certificar que cuenta con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación en el espacio que se entrega en arriendo dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, las cuales se ofertaran por el monto de la partida diaria de alimentación de acuerdo a la Resolución No. 0899 del 24 de marzo de 2023, y las que la modifiquen, valor que corresponde a la suma de $16.691 diarios, para auxiliares de policía y estudiantes en proceso de formación.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO): Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía y evitar el incumplimiento en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas a una capacidad de oferta entre 200 y 1000 personas al día, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados durante los últimos diez (10) años con empresas públicas, privadas y/o particulares, para lo cual el oferente deberá presentar máximo tres (3) certificaciones que acrediten los aspectos que se relacionan a continuación, la falta de uno de ellos hará que no se tenga en cuenta la certificación: • Nombre de la entidad estatal, privada y/o particular que certifica • Objeto del contrato • Lugar de prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas • Fecha de iniciación del contrato • Fecha de terminación del contrato • Valor del contrato • Descripción de la cantidad de personas a las que se prestó el servicio • Firma de la persona competente dentro de la empresa o persona contratante que certifica. • Calificación del Servicio: Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio. • Dirección y teléfono de la empresa o persona que certifica.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
REQUISITOS DEL PERSONAL: • El proponente debe presentar en su propuesta certificación por escrito que manifieste que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así: **NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO:** Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación. **EXPERIENCIA:** El personal mínimo con el que debe contar el arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los estudiantes y auxiliares de policía deberá contar con la siguiente experiencia: **FORMACIÓN:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en: **El arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II**, todas las hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos: • Datos personales completos. • Cédula de ciudadanía. • Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación • Antecedentes de la Contraloría General de la Nación • Antecedentes judiciales de la Policía Nacional. • Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional. • Certificaciones de Nivel Académico, Experiencia y Formación y/o Capacitación.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

DESCRIPCIÓN	NIVEL ACADÉMICO
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Nivel profesional
(1) NUTRICIONISTA	Nivel profesional
(1) CHEF	Nivel técnico o profesional
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Bachiller
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	No requieren nivel académico específico
DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	No requieren nivel académico específico

DESCRIPCIÓN	EXPERIENCIA
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Dos años de experiencia profesional.
(1) NUTRICIONISTA	Dos años de experiencia profesional.
(1) CHEF	Dos años de experiencia profesional.
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Dos años de experiencia como bodeguero.
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	Un año de experiencia como ayudante de cocina.
DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	No requieren certificar experiencia.

CARGO	FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓN
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS (1) NUTRICIONISTA (1) CHEF (1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	Contar con cursos y/o capacitaciones en: • Manipulación de alimentos • Servicio al Cliente

6325477167

GS-2023-006246-ESREY

• Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces). • Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP). • Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo. La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato. Nota 1. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela. **Nota 2:** Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.		
COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 de 20 el futuro arrendatario deberá: 1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento: *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:* - *Limpieza y desinfección* - *Desechos sólidos* - *Control de plagas* - *Abastecimiento o suministro de agua potable.* Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico, **(30 días después de la firma del contrato)**, dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada. 2. Presentar al supervisor del contrato un plan de gestión integral de residuos el cual incluya la identificación de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en cada una de las actividades y servicios prestados ***(30 días después de la firma del contrato)***, el plan de gestión integral de residuos deberá dar cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales como es el caso del Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio. 3. No puede realizar vertimientos 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 modifique o sustituya. 4. Realizar con personal técnico idóneo y con experiencia realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa (portátil, externa y/o fija) **cada 8 días (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio)**, *dejando como soporte un informe el cual debe incluir registro fotográfico y descripción de las actividades desarrolladas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos. Se deberá entregar el informe de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas y los certificados de disposición final al supervisor del contrato cada vez, que se realice dicha actividad. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, dejando soporte se su entrega y disposición final.* 5. Dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente 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"*. 6. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"*, así:	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	PLATICO, VIDRIO, CARTON, PAPEL, METALES, MULTICAPA	RESIDUOS APROVECHABLES (ORDINARIOS)
BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR VERDE	BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR BLANCO	BOLSA Y RECIPIENTE COLOR NEGRO.

El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

7. Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:
   - Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
   - Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
   - Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
   - Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos por materiales que no contaminen el ambiente.
8. De conformidad con lo 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 mismo, 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.
9. 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 la Unidad
10. Garantizar que todo el material que se estregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva 04 de 2012 "Política Cero papel".
11. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 "Por las cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".

    - La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán **utilizados se deberá entregar del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato**, en idioma español, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme el Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*.

6325417

GS-2023-006246-ESREY

12. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las 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 quipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ-.

13. Cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado – RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.

14. El contratista deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, con referencia ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.

COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1072 de 2015 el con el contratista debe cumplir con los siguientes requerimientos:

1. En concordancia al Decreto 1072 del 26/05/2015 y Decreto 052 de 12-01-2017 y demás normas que lo modifiquen; el oferente se compromete a dar estricto cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de acuerdo a la actividad que desempeñe, presentando junto con la propuesta, la respectiva certificación del proceso de implementación del SGSST llevado a cabo en la empresa, expedido por parte de la ARL y/o por parte del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo debidamente firmado con expedición no mayor a treinta (30) días, anexando copia de la Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el certificado del curso de 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo.

El oferente debe presentar la documentación que a continuación se relaciona, de acuerdo a las fases establecidas en la Resolución 0312 del 13/02/2019, así:

- Políticas SG-SST
- Reglamento Higiene y Seguridad Industrial
- Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación y valoración de Riesgos (Medio magnético)
- Acta de asignación de vigía SST o conformación de COPASST según corresponda.

ÍTEM	CRITERIOS. EMPRESAS DE ONCE A CINCUENTA TRABAJADORES CLASIFICADAS EN RIESGO I, II Ó III	MODO DE VERIFICACIÓN		
Asignación de una persona que diseñe el Sistema de Gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del Sistema de Gestión de SST puede ser realizado por un tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en SST, que acredite mínimo dos (2) años de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. Esta actividad también podrá ser desarrollada por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en SST y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.	Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de la persona asignada.		
Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de SST	Asignar recursos económicos para desarrollar acciones de promoción de la salud y prevención de riesgos laborales.	Solicitar documento soporte de asignación de recursos.		
Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente. Pago de pensión de trabajadores de alto riesgo.	Solicitar documento soporte de afiliación y del pago correspondiente.		
Conformación y funcionamiento del COPASST	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del COPASST.	Solicitar actas de conformación, actas de reuniones e informes	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral.	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del Comité de Convivencia Laboral	Solicitar actas de reuniones e informes del Comité de Convivencia Laboral		
Programa de capacitación	Elaborar y ejecutar el programa de capacitación en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización.	Solicitar el programa de capacitación y los soportes de la ejecución del mismo / planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores participantes		
Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	Elaborar política de SST escrita, firmada, fechada y comunicada al COPASST y a todos los trabajadores.	Solicitar la política escrita y soportes de su divulgación		
Plan Anual de Trabajo	Elaborar el Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo		
Archivo y retención documental del Sistema de Gestión de SST	Mantener el archivo de los siguientes documentos, por el término establecido en la normatividad vigente: Política en Seguridad y Salud en el Trabajo. Identificación de peligros en todos los cargos/oficios y áreas. Conceptos exámenes médicos ocupacionales Plan de emergencias Evidencias de actividades del COPASST. Afiliación a Seguridad Social Comunicaciones de trabajadores, ARL o autoridades en materia de Riesgos Laborales	Revisar el archivo con los documentos soporte de acuerdo con la normatividad vigente.		
Descripción socio demográfica y Diagnóstico de condiciones de salud	Identificar las características de la población trabajadora (edad, sexo, cargos, antigüedad, nivel escolaridad, etc.) y el diagnóstico de condiciones de salud que incluya la caracterización de sus condiciones de salud, recopilar, analizar e interpretar los datos del estado de salud de los trabajadores	Solicitar documento que contenga el perfil sociodemográfico y el diagnóstico de condiciones de salud		
Actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud	Desarrollar las actividades de medicina del trabajo, prevención y promoción de la salud de conformidad con las prioridades identificadas en el diagnóstico de condiciones de salud y con los peligros/riesgos prioritarios.	Solicitar las evidencias que constaten la definición y ejecución de las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención de conformidad con las prioridades que se identificaron con base en los resultados del diagnóstico de las condiciones de salud		
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales		
	Cumplir las recomendaciones y restricciones que realizan las Entidades Promotoras de Salud y/o	Solicitar las recomendaciones emitidas por la EPS, o ARL y el soporte de la actuación de la empresa frente a las mismas.		

632547167

GS-2023-006246-ESREY

Restricciones y recomendaciones médicas laborales	Administradoras de Riesgos Laborales, emitidas por los médicos tratantes, de acuerdo con la normatividad vigente. Entregar a quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez los documentos que son responsabilidad del empleador conforme a las normas, para la calificación de origen y pérdida de la capacidad laboral.	Solicitar soporte de recibido por parte de quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez, de los documentos que corresponde remitir al empleador para efectos del proceso de calificación de origen y pérdida de capacidad laboral		
Reporte de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y a la Entidad Promotora de Salud (EPS) todos los accidentes y las enfermedades laborales diagnosticadas.	Indagar con los trabajadores si se han presentado accidentes de trabajo o enfermedades laborales (en caso afirmativo, tomar los datos de nombre y número de cédula y solicitar el reporte).		
	Reportar a la Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo que corresponda los accidentes graves y mortales, así como como (sic) las enfermedades diagnosticadas como laborales.	Igualmente, realizar un muestreo del reporte de registro de accidente de trabajo (FURAT) y el registro de enfermedades laborales (FUREL) respectivo, verificando si el reporte a las Administradoras de Riesgos Laborales, Empresas Promotoras de Salud y Dirección Territorial se hizo dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.		
	Estos reportes se realizan dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.			
Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales	Investigar los incidentes y todos los accidentes de trabajo y las enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales, con la participación del COPASST, previniendo la posibilidad de que se presenten nuevos casos.	Verificar por medio de un muestreo si se investigan los incidentes, accidentes de trabajo y las enfermedades laborales con la participación del COPASST.		
Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos	Identificar peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer controles que prevengan efectos adversos en la salud de los trabajadores.	Solicitar documento donde se encuentre la identificación de peligros y valoración de riesgos.		
		Solicitar evidencias de las medidas de control implementadas.		
Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas	Realizar los mantenimientos periódicos de instalaciones, equipo, máquinas y herramientas, de acuerdo con los manuales y/o las fichas técnicas de los mismos.	Solicitar documento con los reportes del mantenimiento de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas realizado.		
Entrega de los elementos de protección personal – EPP y capacitación en uso adecuado	Realizar la entrega de los elementos de protección personal, acorde con el oficio u ocupación que desempeñan los trabajadores y capacitar sobre el uso adecuado de los mismos.	Solicitar la evidencia de la entrega de elementos de protección personal y de la ejecución de las correspondientes capacitaciones.		
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Elaborar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Solicitar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y constatar evidencias de su divulgación.		
Brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Conformar, capacitar y dotar la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Solicitar el documento de conformación de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y verificar los soportes de la capacitación y entrega de la dotación		
Revisión por la alta dirección.	Revisar como mínimo una (1) vez al año, por parte de la alta dirección los resultados del Sistema de Gestión de SST.	Solicitar a la empresa los soportes que den cuenta de la revisión por la alta dirección de los resultados del Sistema de Gestión de SST.		

2. Cumplir con los requisitos exigidos en las disposiciones legales vigentes que regulan la seguridad social, seguridad industrial y Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo, para todo el personal que de manera directa realice alguna actividad para el cumplimiento del objeto del presente contrato.

3. Dar cumplimiento a la obligación de afiliación de los empleados al sistema general de riesgos laborales y sistema de seguridad social integral, presentando los certificados de afiliación al Sistema de Seguridad Social del personal involucrado en el desarrollo de las labores, el día (01) de la ejecución del contrato.

4. Mediante el diligenciamiento del presente ítem certifica, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución de este, así:

- Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato.
- En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá contar con la certificación correspondiente para la ejecución de las actividades críticas del personal involucrado y garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Rafael Reyes. Así mismo, el contratista se servirá garantizar la asistencia del responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades.
- Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Rafael Reyes, dentro de las 48 horas de ocurrido el hecho.

5. Cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan.

6. El arrendatario es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual.

7. CERTIFICACIÓN DE ADECUADAS INSTALACIONES: El oferente debe presentar en la ejecución del contrato certificación firmada por el representante legal donde constate que la(s) instalación(es) donde se desarrollaran las actividades propias del servicio cuenta(n) con las señalizaciones y demarcaciones de las áreas, con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y situaciones de emergencia.

8. Entregar con las hojas de vida los certificados donde relacione y acredite las condiciones de salud por COVID - 19 de los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESREY, firmado por el representante legal.

9. Los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESREY deberán dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad establecido en la unidad, de igual manera portar en todo momento los elementos de protección personal.

10. El personal debe contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual el oferente asumirá su costo.

11. El oferente deberá presentar el plan de emergencia y contingencia a más tardar 15 días después de firmado el contrato.

12. El oferente deberá capacitar a todos los funcionarios que laboren en el comedor sobre los peligros y riesgos existentes en el centro de trabajo para lo cual deberá entregar evidencia de manera trimestral al supervisor del contrato.

13. El oferente deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN • CONFIDENCIALIDAD INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

63254716

su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.

- En virtud del futuro contrato, el contratista seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato, así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.
- El oferente deberá diligenciar y entregar en su propuesta el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD ANEXO A LA INVITACIÓN PUBLICA DEL PROCESO.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (31) días calendario desde el día 05/07/2023 que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (334) días calendario para que finalice el plazo de ejecución en (335) días.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El contratista deberá realizar las consignaciones del pago del canon de arrendamiento en los primeros cinco (05) días calendario de cada mes – de manera anticipada, a excepción del mes en que se adjudique deberá realizar el pago de los días correspondientes desde la fecha en que se dio inicio a la ejecución hasta el último día de ese mes, el valor mensual del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE ($8.798.832,00), con IVA INCLUIDO.

El pago del valor de los servicios públicos de ENERGÍA ELÉCTRICA, GAS, ASEO Y ALCANTARILLADO será cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de consumo y valor a pagar realizada por parte el Supervisor de Contrato.

Los servicios públicos domiciliarios a que haya lugar (energía eléctrica, aseo, alcantarillado y gas natural) no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, por lo cual el arrendatario se compromete a consignar dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la toma de la lectura, el valor de los servicios públicos, así:

1. SERVICIO DE ENERGÍA: el supervisor del contrato junto con el arrendatario, tomarán la lectura del consumo emitido por los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato.
2. SERVICIO DE GAS: El arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor.
3. SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO: La Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" promedia a la escuela, un consumo de 8m3 del cual genera un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.913.250,00.

Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el uso de agua en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el 10% por concepto de aseo y el 10% por concepto de alcantarillado del valor la factura que emita de manera mensual la empresa de servicios públicos bajo código ruta 010-1835-00 y código interno 1018751. El

632547167

GS-2023-006246-ESREY

arrendatario deberá concertar con el supervisor el valor a pagar y deber enviar copia de la consignación realizada al mismo.

Teniendo en cuenta lo anterior, se deja constancia de los pagos realizados en las consignaciones relacionadas, así:

ARRENDAMIENTO No. de consignación 2378188 del 05/07/2023
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación 2200074 del 03/08/2023
SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO No. 2200073 del 03/08/2023

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 105.585.984,00	100%
Valor total de las entregas	$ 8.798.832,00	8,33%
Valor total facturado	$ 8.798.832,00	8,33%
Valor facturado pendiente de pago	$ 96.787.152,00	91,67%
Valor pagado	$ 8.798.832,00	8,33
Valor pendiente de entrega	$ 96.787.152,00	91,67%

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
01	8.798.832,00	05/07/2023	8.798.832,00	2378188	8.798.832,00	-	-
01	$1.616.118,00 (luz) $191.320,50 (agua)	03/08/2023 03/08/2023	$1.616.118,00 (luz) $191.320,50 (agua)	2200074 2200073	$1.616.118,00 (luz) $191.320,50 (agua)	-	-

632547167

5. RECOMENDACIONES:

Verificación constante por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo e informar cualquier novedad, teniendo en cuenta que él está en el lugar de ejecución y su cercanía influye en la verificación del cumplimiento contractual.

6. CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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 CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Comandante de Agrupación ESREY
Supervisor de Contrato No 58-1-30042-23
Correo electrónico: esrey.coagr@policia.gov.co
No. Celular: 3502991005

Anexo: Si

01. Acta de inicio arrendamiento No. 000346 del 05 de julio de 2023
02. Copias comprobantes único de pago Banco Popular No. 2378188 del 05/07/2023 y consignaciones No.2200074 y 2200073 del 03/08/2023
03. Acta concertación servicios públicos No. 399 del 09 de agosto de 2023
04. Planillas de pago salud y aportes parafiscales
05. Informe cumplimiento Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo No GE-2023-001028-ESREY.
06. Informe de fumigación No GE-2023-001027-ESREY.
07. Plan de saneamiento básico ambiental

carlos.diazt carlos.diazt carlos.diazt

carlos.diazt carlos.diazt carlos.diazt

GS-2023-006246-ESREY

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
COMANDO DE AGRUPACIÓN

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 05 de julio de 2023		
Hora de inicio:	14:00	**Hora de finalización:**	18:00
Lugar:	Comando de Agrupación ESREY		

ACTA - 000346 – SUDIE - COAGR – 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE TRABAJO ENTRE EL SUPERVISOR Y EL ARRENDATARIO PARA DAR INICIO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN ESVEL NO. 58-1-10042-23 CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. **Verificación de asistentes**

En la oficina del comando de agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes se reúne el señor JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.291.714 de Bogotá en calidad de arrendatario y el señor Mayor CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES Comandante de Agrupación ESREY y supervisor del contrato de arrendamiento PN ESVEL No. 58-1-10042-23, con el fin de dar inicio a la ejecución contractual.

2. **Lectura del acta anterior**
   No Aplica

3. **Verificación de los compromisos**
   No Aplica

4. **Temas a Tratar**

CONTRATO	***PN ESVEL N° 58-1- 10042-2023.***
FECHA	30 de junio de 2023
OBJETO	El objeto del presente contrato es el "EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA."
ARRENDATARIO	**NOMBRE:** JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA **NIT**: 79291714-5 **DOC. IDENTIDAD:** C.C. 79.291.714 de Bogotá **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Bogotá D.C **DIRECCIÓN:** Calle 25 B nro. 74-34 de Bogotá

632547167

GS-2023-006246-ESREY

ACTA - 000346 – SUDIE - COAGR – 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE TRABAJO ENTRE EL SUPERVISOR Y EL ARRENDATARIO PARA DAR INICIO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN ESVEL NO. 88-1-10042-23 CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 882,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.

	TELÉFONO: (091)2633190 Cel: 3108554532 **E-MAIL:** humbertomunoz46@hotmail.com
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Nombre: Mayor CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES Cargo: Comandante de Agrupación Escuela de Policía Rafael Reyes Celular: 3057725607 Correo: carlos.diaz2785@correo.policia.gov.co Dirección: carrera 2 N° 8 98 Santa Rosa de Viterbo
FECHA DE INICIO DEL CONTRATO	05 de julio de 2023
CLAUSULA TERCERA.- VALOR	El valor de la presente contratación asciende a la suma de CIENTO CINCO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS ($105.585.984,00) M/CTE con IVA INCLUIDO CON PAGOS MENSUALES ANTICIPADOS POR LA SUMA DE OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE con IVA INCLUIDO, por DOCE MESES.
CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO	El arrendatario debe cancelar el valor mensual del canon de arrendamiento **OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE con IVA INCLUIDO** de forma anticipada a favor de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El pago del valor de los servicios públicos de ENERGÍA ELÉCTRICA, GAS, ASEO Y ALCANTARILLADO será cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de consumo y valor a pagar realizada por parte el Supervisor de Contrato. Los servicios públicos domiciliarios a que haya lugar (energía eléctrica, aseo, alcantarillado y gas natural) no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, por lo cual el arrendatario se compromete a consignar dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la toma de la lectura, el valor de los servicios públicos, así: • SERVICIO DE ENERGÍA: el supervisor del contrato junto con el arrendatario, tomarán la lectura del consumo emitido por los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato. • SERVICIO DE GAS: El arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor. • SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO: La Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" promedia a la escuela, un consumo de 8m3 del cual genera un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.913.250,00. Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el uso de agua en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el 10% por

632547167

GS-2023-006246-ESREY

	concepto de aseo y el 10% por concepto de alcantarillado del valor la factura que emita de manera mensual la empresa de servicios públicos bajo código ruta 010-1835-00 y código interno 1018751. El arrendatario deberá concertar con el supervisor el valor a pagar y deber enviar copia de la consignación realizada al mismo. ***El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesoreria de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:** **Cuenta Corriente N°:** 11054000026-2 **Recaudo Código 1** Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez **Banco:** Banco Popular Nota: El Supervisor del Contrato y el arrendatario, tomaran la lectura del contador una vez se inicie la ejecución del contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor del kilovatio de acuerdo al consumo, actividad que se realizara cada mes. Una vez efectuada las consignaciones bancarias del pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, se deberá hacer entrega de la copia original de las mismas a la Oficina de Tesoreria de la Escuela y copia al supervisor del contrato con los respectivos soportes de pago de seguridad integral de sus empleados. No obstante, el incumplimiento al pago de las obligaciones acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.
CLAUSULA SEXTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será de **doce (12) meses** contados a partir de la fecha en la cual se firmará el acta de inicio, previa aprobación de la garantía única derivada del contrato de arrendamiento suscrito y presentación de los formularios de afiliación a seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) del personal que llevará a cabo todas a las actividades propias para la prestación del servicio. (NO aplican las prórrogas o renovaciones automáticas). Nota: Se podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993, y el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional; para lo cual se deberá evaluar la conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación que deberá realizar el supervisor del contrato ante el arrendador, siempre y cuando el arrendatario manifieste su intención en el sentido de la continuación del contrato de arrendamiento a que haya lugar por lo menos con sesenta (60) días de anticipación al vencimiento del plazo, para lo cual se realizara el incremento del índice de precios al consumidor (IPC) al canon de arrendamiento de acuerdo a lo establecido para esa vigencia para los establecimientos de comercio.
UBICACIÓN DEL ESPACIO DADO EN ARRIENDO	El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado en el edificio principal la Escuela de Policía Rafael Reyes, carrera 2 N° 8-98, denominado Comedor de Estudiantes el cual cuenta con un área Total de = 682,83 M.

632547167

ACTA - 000348 – SUDIE - COAGR – 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE TRABAJO ENTRE EL SUPERVISOR Y EL ARRENDATARIO PARA DAR INICIO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN ESVEL NO. 68-1-10042-23 CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.

COMPAÑÍA ASEGURADORA: **SEGUROS DEL ESTADO S.A**

PÓLIZA DEL CONTRATO DE CUMPLIMIENTO No. **14-44-101187341, Anexo 0, Expedida el: 05/07/2023.**

PÓLIZA SEGURO DE RESP CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. **14-40-101057033, Anexo 0, Expedida el: 05/07/2023.**

Amparo	Valor asegurado	%	Vigencia (día-mes-año)	
			Desde	Hasta
Cumplimiento de contrato	$ 21.117.196,80	20%	30/06/2023	04/11/2024
Calidad del servicio	$ 52.792.992,00	50%	30/06/2023	04/11/2024
Pago salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones	$ 5.279.299,00	5%	30/06/2023	04/07/2027
Daños a terceros por responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato	$ 232.000.000,00	200 SMMLV	30/06/2023	04/07/2024

El arrendatario se compromete para con la **POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ"** a suministrar el servicio requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos de conveniencia y oportunidad y demás documentos que hagan parte integral del contrato de arrendamiento. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, derivadas de contrato, así como de la naturaleza de su objeto y finalidades por el previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
CC 79.291.714 de Bogotá
Arrendatario

Mayor CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Comandante de Agrupación ESREY
Supervisor Contrato

Elaborada por: MY Carlos Augusto Diaz Torres
Comandante Agrupacion ESREY
Fecha de Elaboración: 04/07/2023
Ubicación: C:\1 RESPALDO ADQUISICIONES\CONTRATOS 2023\ARRIENDOS\COMEDOR ESTUDIANTES ESREY

Carrera 2 8-98 Santa Rosa de Viterbo
Teléfonos: 7564004- EXT 228
esrey.coagr@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

632547167

GS-2023-006246-ESREY

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

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida

Cuenta Cte ☒ Cuenta Ahorro ☐

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: SECRETARIA POLICIA ESREY

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

Ref. 1	8001
Ref. 2	00'378'867'189
Ref. 3	0
Ref. 4	(415)7709998000100345188(8020)0000000000

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

Total Efectivo $	Cantidad ( )	Total Consignación $
8798832	Total Cheques $	8798832

OFIX

100345188

Ciudad: BOGOTA | Día: 5 | Mes: 07 | Año: 2023

Nombre usuario del convenio: JORGE LUIS [illegible] CORREA

Nro. Ident: [illegible] Teléfono: 3104[illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA

NIT o C.C del aportante

Espacio para sello o Timbre

BancoPopular 05/07/23 15:21:[illegible]
049 1072192383 Li NSp [illegible]
RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro
Cuenta: ****0262 Ahorros
No Id Consignante: 7929[illegible]14
Doc: 6697

Vr Efect: $8,798,832.00
VrChqPop: $.00

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 -

632547167

carlos.diazt

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. [illegible]

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

				J	J	0	5	4	0	0	0	0	2	6	2

Ciudad: Duitama | Día: 03 | Mes: 08 | Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela de Policia FOVEL

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Muñoz Correa

Nro. Ident: 79.291.714 | Teléfono: 3108559532

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

Ref. 1	6697
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	Servicio Punto de Luz

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo $	1'616.118,00
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	1'616.118,00

BancoPopular 03/08/23 14:26:58
260 [illegible] Impresora sello o Timbre LPT1 Usp 521
RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro
Cuenta: ****0262
No Id Consignante: 79291714
Doc 6697
Vr Efect: $1,616,118.00
VrChqPop: $.00

- 3 AGO. 2023
RECIBIDO POR CAJA

FORMA 1: 10-3-04097 REV 14-2016

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

- CLIENTE -

GS-2023-006246-ESREY

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2220073

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

JJ0540000026 2

Ciudad: Duitama | Día: 03 | Mes: 08 | Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela de Policia ESVEL

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Muñoz Correa

Nro. Ident: 79.291.714 | Teléfono: 3108559583

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

Ref. 1	6693
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	Servicio Publico de Agua

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Cod. Bco.	Nro. Cta. Ref.	Valor $
1		
2		
3		
Total Efectivo	$	191.320,50
Cantidad:	Total Cheques $	
	Total Consignación $	191.320,50

banco popular BOGOTA 260 01 - 3 AGO. 2023 CAJA RECIBIDO POR CAJA

BancoPopular 03/08/23 14:29:02
260 [illegible] sello de Tiempo 527
RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ****0262
No Id Consignante: 79291714
Doc: 6697
Vr Efect: $191,320.50
VrChqPop: $.00

FORMA 1-10-3-040097 REV 8-2016

OFIX NIT 8600515688

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESION DE LA MAQUINA REGISTRADORA O SELLO DEL BANCO. EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO ESTA PROTEGIDO POR LA LEY 1581 DE 2012 DE PROTECCION DE DATOS PERSONALES. SU USO INDEBIDO PUEDE GENERAR SANCIONES. DIRECTO SERA NEGRADO LA FRANCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

- CLIENTE -

GS-2023-006246-ESREY

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
COMANDO DE AGRUPACIÓN

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 09 de agosto de 2023		
Hora de inicio:	16: 00 horas	**Hora de finalización:**	17: 00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 2023- 399/ SUDIE- COAGR -2.25

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA Y ACUEDUCTO" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA 58-1-30042-23.

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. Se reúne el Señor Jorge Humberto Muñoz Correa Contratista y el señor Mayor Carlos Augusto Díaz Torres, Supervisor Contrato **PN ESVEL 58-1-30042-23**, con el fin de concertar el consumo de energía y acueducto, consumido en el mes de julio de 2023.

2. Lectura del acta anterior: No Aplica

3. Verificación compromisos: No Aplica

4. Temas a tratar:

Concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el funcionamiento del servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares, mediante contrato de arrendamiento **PN ESVEL 58-1-30042-23**.

El señor Mayor Carlos Augusto Díaz Torres Supervisor del Contrato de arrendamiento N° **58-1-30042-23** y dando cumplimiento al contrato en mención, Clausula segunda – Servicios Públicos, concierta y comunica la cantidad de Kilovatios y el valor del 10% de aseo y alcantarillado consumidos dentro del 04 de julio hasta la fecha, en relación a la lectura de los medidores.

El valor total por concepto de servicio Público de Energía es de "" ($ 1.616.118,00), así:

CONTADOR	LECTURA TOTAL DEL CONTADOR MES PASADO	Lectura de contador Mes actual	*SERVICIO PÚBLICO DE ENERGIA (KILOVATIOS) consumidos meses*	VALOR Unitario (Kwh)	VALOR CONSUMIDO
1	10792	11343	551	836,5	$ 460.911,50
2	758	794	36	836,5	$ 30.114,00
3	3820	4019	199	836,5	$ 166.463,50
4	24261	25407	1146	836,5	$ 958.629,00
TOTAL					$ 1.616.118,00

ACTA 2023-/SUDIL- COAGR -2 25 QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA Y ACUEDUCTO" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO CON UN ÁREA DE 682,33 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA 58-1-30042 23.

- El valor total por concepto de servicio Público de aseo y alcantarillado será de **Ciento noventa y un mil trescientos veinte pesos con cincuenta centavos ($ 191.320.50)**, así:

ITEM	SERVICIO PÚBLICO DE ASEO Y ALCANTARILLADO 10% DEL VALOR TOTAL	VALOR Unitario (10%)	VALOR CONSUMIDO
1	ALCANTARILLADO	$ 41.460,40	$41.460,40
2	ASEO	$ 149.860,10	$ 149.860,10
	TOTAL		$191.320.50

EL TOTAL A PAGAR POR CONCEPTO DE SERVICIOS PÚBLICOS), así:

$ 1.807.641,00

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cancelar dentro de los 5 días siguientes a la firma de la presente acta, el valor total de cada uno de los servicios públicos consumidos a la cuenta donde se consigna el canon de arrendamiento	Contratista JORGE HUMBERTO MUÑOZ	05/8/2023

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria. N/A

SEÑOR, JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
C.C. [illegible] de Bogotá
CONTRATISTA

MY. CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Supervisor de Contrato

Anexo: uno (hoja de control asistencia)

Elaboró: MY. Carlos Augusto Diaz Torres
Fecha de elaboración: 03/08/2023
Archivo: Archivo 2023 carpeta Actas

Carrera 2 No. 9-98
Telefono: 6087405510
esrey.sudie@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana
INFORMACIÓN PÚBLICA

632547167

GS-2023-006246-ESREY

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
SUBDIRECCIÓN

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 09 de agosto de 2023		
Hora de inicio:	16: 00 horas	**Hora de finalización:**	17: 00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 2023- 399/ SUDIE- COAGR -2.25

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA Y ACUEDUCTO" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA 58-1-30042-23.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
MY.	CARLOS AUGUSTO DÍAZ TORRES	SUPERVISOR	carlos.diaz2785@correo.	1019012785	3502991005	
SR.	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	ARRENDATARIO	[illegible]	79591114	3108354522	

Carrera 2 No. 9-95
Teléfono: 6087405510
[illegible]
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PUBLICA CLASIFICADA

carlos.diazt carlos.diazt carlos.diazt

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 79291714	5	MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	SANTA ROSA	Calle 25 B No. 74-34	SANTA ROSA DE VITERBO-BOYACA	2633190	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-07	2023-08	79338817	9454529548	E	2023/08/03	2023/08/02	BANCO CAJA SOCIAL		$12,337,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION			SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irt	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: SANTA ROSA (21 Afiliados)																						$18,869,337	$3,019,600			$18,869,337	$755,100			$18,869,337	$755,100			$18,869,337		$427,600		$0	$0		$4,957,400
Centro de Trabajo: SANTA ROSA (21 Afiliados)																						$18,869,337	$3,019,600			$18,869,337	$755,100			$18,869,337	$755,100			$18,869,337		$427,600		$0	$0		$4,957,400
Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO Depto: BOYACA (21 Afiliados)																						$18,869,337	$3,019,600			$18,869,337	$755,100			$18,869,337	$755,100			$18,869,337		$427,600		$0	$0		$4,957,400
1	CC	74302107	ABRIL LEON CARLOS ALONSO																		25-14	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
2	CC	1052418827	ACOSTA GUTIERREZ LINDA YERISMAR	X																	23020 1	4	$154,667	$24,800	EPS041	4	$154,667	$6,200	CCF10	4	$154,667	$6,200	14-7	4	$154,667	2.436%	$3,800	4	$0	$0	SI	$41,000
3	CC	1002605886	AMADO RAVELO YONATHAN LEONARDO	X	X																23020 1	1	$38,667	$6,200	EPS037	1	$38,667	$1,600	CCF10	1	$38,667	$1,600	14-7	1	$38,667	2.436%	$1,000	1	$0	$0	SI	$10,400
4	CC	1002605828	AVILA CASTAÑEDA SAORY DANIELA																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
5	CC	24090889	BARRERA FLOR AZUCENA																		23030 1	5	$193,334	$31,000	EPS041	5	$193,334	$7,800	CCF10	5	$193,334	$7,800	14-7	5	$193,334	2.436%	$4,800	5	$0	$0	SI	$51,400
6	CC	24090889	BARRERA FLOR AZUCENA											X							23030 1	25	$966,667	$154,700	EPS041	25	$966,667	$38,700	CCF10	25	$966,667	$38,700	14-7	25	$966,667	0.000%	$0	25	$0	$0	SI	$232,100
7	CC	23927092	BARRERA HERRERA OLGA LUCIA		X																25-14	19	$734,667	$117,600	EPS037	19	$734,667	$29,400	CCF10	19	$734,667	$29,400	14-7	19	$734,667	2.436%	$17,900	19	$0	$0	SI	$194,300
8	CC	1116542400	CALLEJAS PATARROYO SANDRA JULIANA											X							23030 1	10	$386,667	$61,900	EPS005	10	$386,667	$15,500	CCF10	10	$386,667	$15,500	14-7	10	$386,667	0.000%	$0	10	$0	$0	SI	$92,900
9	CC	1116542400	CALLEJAS PATARROYO SANDRA JULIANA																		23030 1	20	$773,334	$123,800	EPS005	20	$773,334	$31,000	CCF10	20	$773,334	$31,000	14-7	20	$773,334	2.436%	$18,900	20	$0	$0	SI	$204,700
10	CC	1106900835	CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
11	CC	1002309402	CORREDOR NIGUERA JORGE ANDRES		X																23030 1	6	$232,000	$37,200	EPS037	6	$232,000	$9,300	CCF10	6	$232,000	$9,300	14-7	6	$232,000	2.436%	$5,700	6	$0	$0	SI	$61,500
12	CC	74187597	ESPITIA ARGUELLO DARWIN EUCLIDES																		25-14	30	$1,160,000	$185,600	EPS037	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
13	CC	1055274328	GONZALEZ LOPEZ YENI PAOLA	X																	23030 1	4	$154,667	$24,800	EPS041	4	$154,667	$6,200	CCF10	4	$154,667	$6,200	14-7	4	$154,667	2.436%	$3,800	4	$0	$0	SI	$41,000
14	CC	1005340895	HURTADO VILLAMIL XIOMARA STACEY																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
15	CC	1052020284	OROZCO RIVERA MONICA ALEXANDRA																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS008	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
16	CC	46666010	PATIÑO QUIJANO GLORIA NANCY		X																25-14	30	$1,160,000	$185,600	ESSC18	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
17	CC	60395677	PEREZ SOTO MABEL																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
18	CC	46456007	PEREZ SANTOS YUDY ESPERANZA	X																	23030 1	4	$154,667	$24,800	EPS037	4	$154,667	$6,200	CCF10	4	$154,667	$6,200	14-7	4	$154,667	2.436%	$3,800	4	$0	$0	SI	$41,000
19	CC	46456417	PINTO INFANTE NANCY YANETH																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
20	CC	1055274986	RINCON GUERRERO BEATRIZ																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
21	CC	1140414499	RINCON PEÑA ISAMIR ELIAS																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
22	CC	1070601070	RINCON CARTAGENA MARIA ALEJANDRA																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
23	CC	74372539	SOLANO MORALES JULIO CESAR																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
Total Afiliados(21)																						$18,869,337	$3,019,600			$18,869,337	$755,100			$18,869,337	$755,100			$18,869,337		$427,600		$0	$0		$4,957,400

GS-2023-006246-ESREY

RESUMEN DE PAGO					
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$455,700
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	17	$455,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$788,900
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	17	$788,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				17	$788,900
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$46,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$92,800
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	12	$556,800
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$92,900
TOTAL				17	$5,188,800

GS-2023-006246-ESREY
632547167

GS-2023-006246-ESREY

POLICIA NACIONAL
"RAFAEL REYES"
No. GS-001028 Fecha: 02-08-2023
Firma: L.Esmeralda Hora: 14:20

Santa Rosa de Viterbo 02 de agosto de 2023

Señor Mayor
CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Comandante Agrupacion Escuela de Policia Rafal Reyes
Carrera 2-8-98
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Asunto: Informe cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo

En atención al contrato Numero 95-1-10001-2022, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES", de manera atenta me permito informar el cumplimiento al sistema de seguridad y salud en el trabajo que se ha venido realizando por parte de la empresa durante el mes de julio del año 2023 así;

N	ACTIVIDAD	SOPORTE
1	En atención al cumplimiento de la normatividad del sistema de seguridad y salud en el trabajo, se realiza sesión del comité seguridad y salud en el trabajo correspondiente al mes de julio, se verifica el cumplimiento de las normas sanitarias por parte de los colaboradores de la empresa, se tiene presente las novedades de ausentismo, asi las recomendaciones para evitar cualquier tipo de accidente en las jornadas laborales, durante el presente mes no se presento situaciones de salud con el personal como accidentes, enfermedades laborales, o brotes de enfermedades presentado por los alimentos.	Acta 013 del 13/07/2023
2	Por parte del personal de la escuela, mediante inspecciones que hacen los mandos los dias lunes, miércoles y viernes, se ha venido evidenciando el cumplimento de las normas sanitarias por los colaboradores del comedor, quedando registrado en los formatos que firma la jefe de cocina al igual el que realiza la inspección, sin tener llamados de atención.	Formatos diligenciados
2	De acuerdo a la responsabilidad como empresa, se brinda capacitación a los colaboradores que labora en el comedor, reiterando la importancia en cumplir las normas sanitarias, las buena practicas higiénicas, lavado de manos, limpieza de los utensilios, el orden y aseo del lugar de trabajo, asi implementando pausas activas para sacar de los procesos rutinarios para evitar cualquier tipo de enfermedad laboral.	

Atentamente,

MARIA ALEJANDRA RINCON CARTAGENA
Administradora Empresa Jorge Humberto Muñoz Correa

632547167

carlos.diazt

GS-2023-006246-ESREY

C.C. 1120561587
Edad 31 años
Dirección cll 13B# 38A- 73
Sevilla 2
Duitama (Boyaca)
Tel : 3157959091

VENUS HADITH GALEANO AGUDELO



PERFIL PROFESIONAL

Tecnologa en salud ocupacional y auxiliar de enfermería con experiencia en el desarrollo de actividades asistenciales relacionadas con el acompañamiento psicosocial a pacientes crónicos, pos operatorios y en cuidados intensivos, asi mismo en su nutrición, toma de signos vitales, cuidado integral del paciente,y revisión constante de cambios presentados ,por otra parte en el opoyo del área medica en lo requerdio, capacitación en prevención de la enfermedad y promoción de la salud y seguridad en el trabajo y acercamiento a comunidades en estado de vulnerabilidad, con trabajo en equipo, orientación al paciente, adaptabilidad , actitud de servicios y compromiso.

FORMACION ACADEMICA

Tecnologa en salud ocupacional y seguridad en el trabajo
Sena
Abril 2016

Tecnica en auxiliar de enfermeria
Instituto Ingabo
Diciembre 2008

FORMACION COMPLEMENTARIA

Victimas de violencia sexual
Clinica Jorge Piñeros Corpas
Marzo 2018

632547167

Certificado en UCI pediatrica
Clinica Jorge Piñeros Corpas
Noviembre 2017

Laboratorio Clinico
Clinica Jorge Piñeros Corpas
Octubre 2017

Soporte vital basico
Sena
Junio del 2017

Toma de muestras de laboratorio para procesamiento en laboratorio clinico
Sena
Junio 2016

Soporte basico y Avanzado en colpaso cardio respiratorio y abordaje enicial en trauma
Fundacion Salamandra
Mayo 2016

Avansado trabajo seguro en alturas
Sena
Enero 2016

Acciones basicas para la atencion del lesionado
Sena
Diciembre 2015

Manejo basicos de los fundamentosde calidad iso 9001 Aplicacion
Sena
Julio 2015

Capacitacion de fortalecimiento del prgrama ampliado de inmunizaciones PAI
Secretaria de salud municipal
Marzo 2015

632547167

Enfermedades producidas por vectores Dengue Y chikungana
Secretaria de salud municipal
Enero 2015

Seleccion de talento humano
Sena
Diciembre 2014

Curso de fortalecimiento de las capacidades tecnicas y operativas en torno al programa ampliado de inmunizaciones PAI
Secretaria de salud municipal
Mayo del 2014

Aplicacion de habitos para la vida saludable
Sena
Mayo 2014

Planes de emergencia
Sena
Marzo 2014

EXPERIENCIA LABORAL

Clinica Jorge Pineros Corpas
Aulixiliar de enfermeria
Junio 2017- Mayo 2018
Area Uci Pediatrica y Adulto, hospitalizacion de pediatria y adulto

Hospiital Central de la Policia nacional
Aulixiliar de enfermeria
Agosto 2017- marzo 2018
Area hospitalizacion de pediatria y adulto

Hospital San Jose del Guaviare
Area Salud ocupacional
Septiembre 2015- marzo 2016
Seguimiento de planes de emergencia y brigadas de emergencia

632547167

sanidad de la Policia nacional
Aulixiliar de enfermeria
Mayo 2013- Diciembre 2014
Area consulta externa y vacunacion

Hospicasa
Auxiliar de enfermeria
Junio 2012-junio 2013
Cuidado en casa

Ladrillera Santafe
Auxiliar de Enfermeria
junio 2008- Diciembre 2008
Area primeros auxilios

Fundacion Medsalud
Auxiliar de enfermeria
Febrero 2008- febrero del 2009
Promocion y prevenccion en primera infancia

REFERENCIAS PERSONALES

Ruben Dario Grass Patermina
Medico general
3103492483

Jesica paola Molano
Enfermera Jefe
3108787136

Maryury Villamil
Trabajadora Social
3105873954

632547167

GS-2023-006246-ESREY

República de Colombia
Departamento del Guaviare
Y en su nombre

La Institución Educativa

Concentración de Desarrollo Rural

de San Jose del Guaviare
Registro Dane 195001002011

Creada mediante Decreto Nº 768 de Abril de 1973, con aprobación de estudios en Educación Media Técnica modalidad Agropecuaria según Resolución Nº 1503 de 1º de noviembre de 2000 emanada de la Secretaria de Educación del Departamento del Guaviare

Confiere a:

Yenus Hadith
Galeano Agudelo

Identificado(a) con C.C. 1120561587 de San José del Guaviare (Guaviare)

El titulo de

Bachiller Agropecuario

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondiente al nivel de Educación Media Técnica, según los planes y Programas Vigentes

Fecha de Grado: 5 de diciembre de 2003

José Antonio Solano Arias
Rector

Libro de Registro Nº 01
Acta Nº 066 Folio Nº 101

San José del Guaviare, 1 de septiembre de 2011

DUPLICADO: Decreto 180 de 1983

632547167

GS-2023-006246-ESREY

INSTITUTO DE EDUCACION INGABO Ltda

Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano

Con autorización oficial según Acuerdo 25 del 4 de Marzo de 1999 [illegible] Resolución 3303 del 10 de julio de 2003 Acuerdo No. 3 del 4 de [illegible]

Técnico Laboral

A: ***Venus Hadith Galeano Agudelo***

C.C. 1.120.561.587 de SAN JOSE DEL GUAVIARE

Quién cursó y aprobó satisfactoriamente los requisitos exigidos en el programa de:

AUXILIAR DE ENFERMERIA

Con una duración de 1.860 horas

Dado en Bogotá, D.C. a los 4 días del mes de DICIEMBRE de 2.008

El Director

Secretaria

Registro folio No 215 del libro de Certificados No. 3

632547167

RSO 50 HORAS
eto 1072 de 2015
ulo 2.2.4.6.35

REGISTRO: RCO-026

MINISTERIO DEL TRABAJO

Escuela unipymes

Fundación Unipymes

Hace constar que:

VENUS HADITH GALEANO AGUDELO

Número de Documento: 1120561587

Aprobó la capacitación de Curso 50 Horas - SG-SST

Fecha de Certificación: 2023-06-05

Intensidad Horaria: 50 horas

RCO-026 (Oferente MinTrabajo)

María Mercedes López - Directora Académica

GS-2023-006246-ESREY

carlos.diaz

GS-2023-006246-ESREY

Libertad y orden
REPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

VENUS HADITH GALEANO AGUDELO

Con Cedula de Ciudadania No. 1 120 561 587

Cursó y aprobó la acción de Formación

SELECCIÒN DEL TALENTO HUMANO

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en San José Del Guaviare, a los doce (12) días del mes de diciembre de dos mil catorce (2014)

Firmado Digitalmente por
EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA
SUBDIRECTOR
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL, TURISTICO Y TECNOLOGICO DEL GUAVIARE
REGIONAL GUAVIARE

24609817 - 12/12/2014
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la pagina web http://certificados.sena.edu.co, bajo el numero 953 1[illegible]5924 4 1120561587

632547167

GS-2023-006246-ESREY

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

VENUS HADITH GALEANO AGUDELO

Con Cedula de Ciudadania No. 1.120.561.587

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el

Titulo de

TECNÓLOGO EN

SALUD OCUPACIONAL

En testimonio de lo anterior, se firma el presente Titulo en San José Del Guaviare, a los trece (13) dias del mes de abril de dos mil dieciseis (2016)

Firmado Digitalmente por
EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogota - Colombia

EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA
SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL, TURISTICO Y TECNOLOGICO DEL GUAVIARE REGIONAL GUAVIARE

10622686 - 13/04/2016
No Y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co/, bajo el número 953 8084268 2340 1 1 20561587C

GS-2023-006246-ESREY

Libertad y orden
REPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

VENUS HADITH GALEANO AGUDELO

Con Cedula de Ciudadania No. 1.120.561.587

Cursó y aprobó la acción de Formación

APLICACION DE HABITOS PARA LA VIDA SALUDABLE

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en San José Del Guaviare, a los trece (13) días del mes de mayo de dos mil catorce (2014)

Firmado Digitalmente por
EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA
SUBDIRECTOR
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL, TURISTICO Y TECNOLOGICO DEL GUAVIARE
REGIONAL GUAVIARE

19008635 - 13/05/2014
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electronico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el numero 953300698161CC1120561587C

632547167

GS-2023-006246-ESREY

GOBERNACIÓN DEL GUAVIARE
REPÚBLICA DE COLOMBIA
SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN No. 95 510

04 de agosto de 2016

Por la cual se concede una Licencia para Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

LA SECRETARIA DE SALUD DEL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la Ley 1562 de 2012 y 1° de la Resolución 4502 de 28 de diciembre de 2012 de Ministerio de Salud y Protección Social y

CONSIDERANDO

Que **VENUS HADITH GALEANO AGUDELO,** identificada con la cédula de ciudadanía número 1.120.561.587 expedida San José del Guaviare, TECNÓLOGO EN SALUD OCUPACIONAL, egresada del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, solicitó ante esta Secretaria de Salud, Licencia para Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, para lo cual allegó la documentación exigida por la norma.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la Licencia para Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, se considera procedente la expedición de la Licencia solicitada.

Que en virtud de lo expuesto, este Despacho

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder Licencia para Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a **VENUS HADITH GALEANO AGUDELO,** identificada con la cédula de ciudadanía número 1.120.561.587 expedida San José del Guaviare, como TECNÓLOGO EN SALUD OCUPACIONAL.

ARTÍCULO SEGUNDO: La Licencia otorgada comprende la Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, en las siguientes áreas o campo de acción:

- Apoyo en actividades de Higiene Industrial
- Apoyo en actividades de Seguridad Industrial
- Acompañamiento en la investigación del Accidente de Trabajo
- Educación
- Capacitación
- Ejecución del Sistema de gestión de la Seguridad y salud en el trabajo

GS-2023-006246-ESREY

SENA

REGIONAL TOLIMA

EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CERTIFICA

Que VENUS HADITH GALEANO AGUDELO identificado(a) con Cedula de Ciudadania No 1.120.561.587 de San José Del Guaviare, realizó y aprobó el curso de PLANES DE EMERGENCIA con una intensidad horaria de Cuarenta (40) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D Reprobó
A Aprobó

Se expide en Espinal, a los diecinueve (19) dias del mes de marzo de dos mil catorce (2014)

Firmado Digitalmente por
PEDRO EDUARDO FONTAL APONTE
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

PEDRO EDUARDO FONTAL APONTE
SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
REGIONAL TOLIMA

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la pagina web http://certificados.sena.edu.co/ bajo el No [illegible]

GS-2023-006246-ESREY

Libertad y Orden
REPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

VENUS HADITH GALEANO AGUDELO

Con Cedula de Ciudadania No. 1.120.561.587

Curso y aprobó la acción de Formación

MANEJO BÁSICO DE LOS FUNDAMENTOS DE CALIDAD (ISO 9001)

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en San Jose Del Guaviare, a los tres (3) dias del mes de julio de dos mil quince (2015)

Firmado Digitalmente por
EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA
SUBDIRECTOR
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL TURISTICO Y TECNOLOGICO DEL GUAVIARE
REGIONAL GUAVIARE

29428238 - 03/07/2015
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electronico que se encuentra en la pagina web http: certificados.sena.edu.co, bajo el numero 053600100155206 C 1120561587C

632547167

GS-2023-006246-ESREY

10-10-7-C-086-016

LA PROFESIONAL UNIVERSITARIA (E) EN EL
AREA DE GESTION TALENTO HUMANO
E LA E.S.E. HOSPITAL SAN JOSE DEL GUAVIARE

CERTIFICA

Que, revisada la hoja de vida de la Señora **GALEANO AGUDELO VENUS HADITH** identificada con la cedula de ciudadania No 1.120.561.587 expedida en San José del Guaviare, vinculado como Aprendiz SENA mediante Contrato de Aprendizaje por un término de seis meses desde el 14 de Septiembre de 2015 hasta el 13 de marzo 2016 en la E.S.E. Hospital San José del Guaviare que durante la etapa práctica de la formación en la vigencia 2016 se reconocio como apoyo económico el valor mensual de **SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS MCTE.**

Se expide en San José del Guaviare, a los veintiocho (28) dias del mes de marzo de 2016.

LUZ ADRIANA MOGOLLON SOUZA
C.C.40.445.204 de Villavicencio

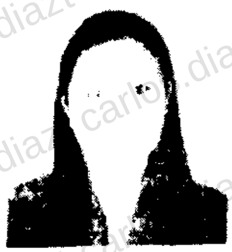
Digito: Duberney Romero Fonseca

632547167

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL

1 120.561.587
GALEANO AGUDELO

VENUS HADITH





18-FEB-1987
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

1.58 A+ F

13 JUN 2005 SAN JOSE DEL GUAVIARE

carlos.diazt

GS-2023-006246-ESPEY

POLICIA NACIONAL
DIRECCION
Area de Sanidad

NUEVO PAIS

LA JEFE DEL AREA DE SANIDAD DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAVIARE

HACE CONSTAR QUE

Que el señor(a) VENJS [illegible] identificado(a) con la cedula de ciudadania No [illegible] SANIDAD NIT 800.252 [illegible] apoyo a la gestion [illegible] prestadores sociales [illegible] AUXILIAR DE ENFERM[illegible] ...ODELO identificada con la cedula de ciudadania [illegible] ...NTO DE POLICIA GUAVIARE - AREA DE [illegible] de prestadores de servicios de [illegible] de [illegible] ...onal no genera relacion laboral ni [illegible] ...en el articulo 32 de la ley 80 de 1993 como [illegible] ...d del Departamento de Policia Guaviare

NUMERO CONTRATO	VALOR	PLAZO TOTAL DEL CONTRATO	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINO
PN-DI-[illegible]	VEINTE [illegible] CINCUEN[illegible] CINCUEN[illegible] ($20.456[illegible]	[illegible] DE [illegible] NTOS [illegible] SEC[illegible] NTOS [illegible] [illegible] ESOS	El plazo de ejecucion es de DIESINOCHO (18) MESES Y (15) QUINCE DIAS	07 de mayo de 2013	30 de noviembre de 2014
PN-DI-[illegible]	OCHO MI[illegible] NOVE[illegible] [illegible] NOVEN[illegible]	[illegible] SECIENTOS SESENTA [illegible] ESOS	El plazo de ejecucion es de SIETE (7) MESES y 20 DIAS	20 de diciembre de 2014	31 de julio de 2015

Dado en San Jose del G[illegible] ...los [illegible] dias del mes de agosto de 2015 a solicitud del interesado. Dejando constancia que el señor(a) auxiliar se desempeño exitosamente con profesionalismo, honestidad y etica.

...enieria SANDRA [illegible] ...EVA VARGAS VARGAS
Jefe area de [illegible] ...dad del Departamento de Policia Guaviare

[illegible]

"Humanizamos los servicios para brindar atencion con excelencia en la sanidad Policial"
[illegible] Departamento
[illegible] 5842072
[illegible] policia.gov.co

632547167

GS-2023-006246-ESREY

esimed

NIT 800.215.908-8

ESTUDIOS E INVERSIONES MEDICAS S.A. (ESIMED S.A.)
NIT. 800.215.908-8

CERTIFICA

Que [illegible] HADITH GALEANO AGUDELO [illegible] VENUS laboro [illegible] desde el [illegible] 22 de junio de 2017 [illegible] 15 de mayo de 2018 [illegible] 1.120.561.587 INDEFINIDO [illegible] AUXILIAR DE ENFERMERIA [illegible]

Para co[illegible]tancia se [illegible] presente certificación [illegible]

La infor[illegible]mación de [illegible] certificación [illegible] nuestra línea 295715[illegible]xt 6939 - 6926 [illegible]

Cordialmente,

LIZBETH JOHANNA[illegible] DOZO R
Subdirectora Medicina de Talento Humano

[illegible]

[illegible]

GS-2023-006246-ESREY

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DIRECCIÓN DE SANIDAD
SECCIONAL SANIDAD BOGOTÁ - CUNDINAMARCA
NIT. 900.325.524-5

TODOS POR UN NUEVO PAIS

HACE CONSTAR:

Que los datos del personal que se relaciona a continuación certifican la celebración de contratos de prestación de servicios con la **POLICÍA NACIONAL - DIRECCION DE SANIDAD - SECCIONAL DE SANIDAD BOGOTÁ - CUNDINAMARCA** y con mismo que dichos datos **NO** generan relación laboral ni prestaciones sociales de acuerdo con lo establecido en el Artículo 32 de la ley 80 de 1993

CERTIFICADO No.	
CONTRATISTA	VENUS HADITH GALEANO AGUDELO
PROFESION	AUXILIAR DE ENFERMERIA
TIPO DOCUMENTO	CC
NUMERO ID DEL CONTRATISTA	1120561187

NUMERO DE CONTRATO	PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO EN MESES	FECHA DE INICIO DEL CONTRATO	FECHA DE TERMINACION DEL CONTRATO	VALOR DEL SALARIO MENSUAL	Suma de VALOR DEL CONTRATO
81-7-20771-16	10	16/06/2016	15/04/2017	$ 1.140.135,00	$ 11.401.350,00

Teniente Coronel CARLOS ORLANDO MORA FRANCO
Jefe Grupo Apoyo Administrativo y Financiero Seccional Sanidad Bogotá - Cundinamarca

Calle [illegible] - 58 Feliciano BG. Edificio BG. Edgar Yesid Duarte Valero

GS-2023-006246-ESREY

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

Santa rosa de Viterbo, Boyacá 02 de agosto de 2023

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. GS-2023-6246 Fecha: 2-AGO-2023
Firma: [illegible] Hora: 11:20

Señor Mayor
CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Supervisor contrato Escuela de Policía Rafal Reyes
Carrera 2-8-98
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Asunto: Informe de Fumigación

Comedidamente me permito enviar al señor Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el informe de fumigación en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de policía Rafael Reyes realizada el 28 de julio de 2023, adjunto certificado de fumigación y registro fotográfico. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente;

Maria Alejandra Rincon Cartagena
ADMINISTRADORA
COMEDOR ALUMNOS ESREY
Carrera 2 8-98 Santa rosa de Viterbo, Boyacá
Cel: 321-2225708

632547167

GS-2023-006246-ESREY

Version 001-2023

CERTIFICACION DEL SERVICIO.

28 de julio de 2023

Se efectuaron los controles en las instalaciones: COMEDOR DE ALUMNOS ESCUELA DE POLICIA GENERAL RAFAEL REYES

Nit: Telefono:

Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO. Direccion: ESCUELA DE POLICIA GENERAL RAFAEL REYES

Ha realizado el siguiente control

Fumigacion [ ] Desratizacion [X] Desinfeccion [ ]

Dando asi cumplimiento a las normas establecidas por la secretaria de salud de Boyaca

Concepto sanitario FAVORABLE Diciembre 06 del 2022

CONTROL REALIZADO	PRODUCTO	INGRDIENTE ACTIVO	CAT. TOX	CONCEN.	TIPO	METODO
Desinsectación contra insectos rastreros y voladores	NOPAC	CIPERMETRINA	III	9ml/Lt	Piretroide	Aspersion
Desinsectación contra insectos rastreros y	N A	N A	N A	N A	N A	N A
Rodentización contra rata o raton	RODILON	Difenalona	I	N A	Bloque	Aplicacion
Ecológico contra voladores	N A	N A	N A	N A	N A	N A
Ecológico contra rastreros	N A	N A	N A	N A	N A	N A
ológico contra roedores	GATO PAPEL	N A	N A	N A	N A	Adhesion
Desinfección bacterias y virus	N A	N A	N A	N A	N A	N A

Teniendo en cuenta las condiciones del establecimiento donde se realiza el servicio se programa próxima aplicacion dentro de 3 meses

Programandose asi para la siguiente fecha domingo, 27 de agosto de 2023

Observacion

OPER VEDOR DANILO ALONSO MONROY

Firma Autorizada

ECN Fumigaciones
Calle 27 No 10A - 70 Cel. 3203456632, 5123869380
Email: ecnfumigaciones@gmail.com

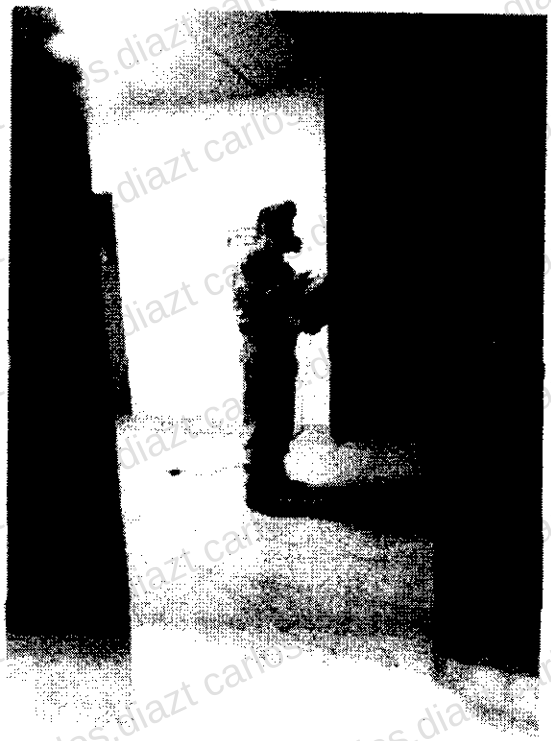
632547167

JHMC

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5





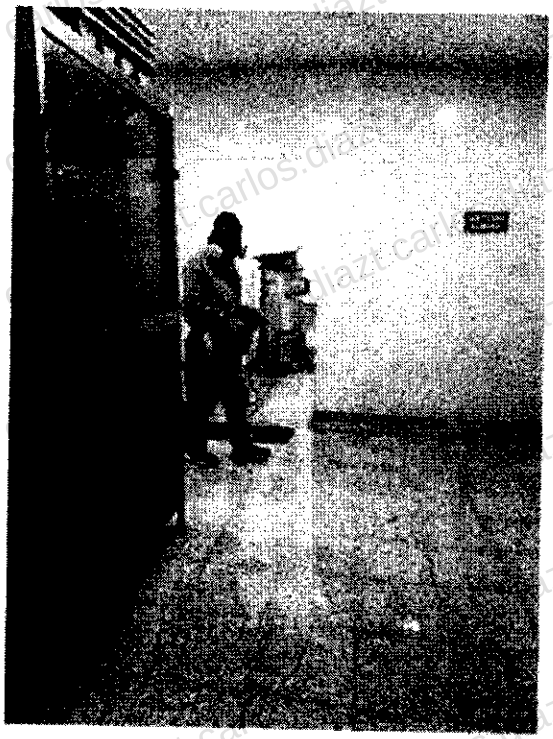




632547167

JHMC

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5









632547167

GS-2023-006246-ESREY

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AMBIENTAL

JHMC

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AMBIENTAL COMEDOR ESCUELA DE POLICÍA GABRIEL GONZÁELEZ

VIGENCIA 2023

CONTROL VERSIONES

VERSIÓN	REVISÓ	APROBÓ	DESCRIPCIÓN	FECHA
1	Responsable SG-SST	Representante Legal	Original	01/05/2023

632547167

GS-2023-006246-ESREY

Tabla de contenido

INTRODUCCION 2
OBJETIVO GENERAL 2
OBJETIVOS ESPECIFICOS 2
MARCO LEGAL 2
ALCANCE 3
PRACTICAS HIGIENICAS. USO DE UNIFORMES Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL 3
ASEO DE MANOS 4
PROTECCION NARIZ Y BOCA PROTECION DEL CABELLO 6
DOTACION DEL TRABAJO 6
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 6
IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA 7
PRODUCTOS DE LIMPIEZA 7
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 9
CANECAS 10
UTENSILIOS 11
LICUADORA 11
NEVERA 12
ESTUFA 12
FRUTAS Y VERDURAS 13
PISOS 13
PAREDES 14
TECHOS 14
PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS 15
CLASIFICACIÓN Y MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS 15
CARACTERISTICAS DE LAS CANECAS 16
PROGRAMA PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES 18
MEDIDAS PREVENTIVAS 18
ASPECTOS PARA LA SELECCION DE LA EMPRESA DE FUMIGACION 18
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 19
PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE AGUA POTABLE 20

632547167

GS-2023-006246-ESREY

INTRODUCCIÓN

La empresa Jorge Humberto Muñoz Correa, (JHMC) tiene como parte integral de su política de calidad, brindar el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la escuela de policía Gabriel Gonzalez, con colaboradores competentes y comprometidos, en instalaciones confortables generando altos niveles de satisfacción, tranquilidad y bienestar. Teniendo en cuenta la diversidad de actividades que se desarrollan es necesario diseñar un Manual de Saneamiento Básico, con el fin de minimizar las posibles fuentes de contaminación que se puede generar por el inadecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos, presencia de plagas, disponibilidad de agua potable, y por la inexistencia o inadecuada práctica de técnicas de limpieza y desinfección.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que las instalaciones de la empresa donde presta su actividad económica que es al interior de la Escuela de Policía Gabriel González, equipos, procesos, empleados y productos, cumplan con las normas sanitarias exigidas por las leyes de Colombia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer los lineamientos en cuanto a prácticas higiénicas al interior de las instalaciones.

Establecer los lineamientos para diseñar, ejecutar e implementar el programa de limpieza y desinfección al interior de las instalaciones.

Establecer los lineamientos para el control de plagas y vectores en las instalaciones.

Establecer los lineamientos para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las instalaciones con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación.

MARCO LEGAL

- ✓ Ley 9 1979, Código Sanitario Nacional, es un compendio de normas sanitarias para la protección de la salud humana.
- ✓ Decreto 3075 de 1997, Ministerio de salud por medio del cual se reglamentan las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

632547167

GS-2023-006246-ESREY

- ✓ Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social, "Establece los requisitos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos"

ALCANCE

El presente Plan de Saneamiento Básico Ambiental es aplicable en las instalaciones de la empresa Jorge Humberto Muñoz Correa, (JHMC) al interior de la Escuela de Policía Gabriel González en el Municipio del Espinal Tolima, donde se presta el servicio de alimentación a los estudiantes y auxiliares de policía, así mismo se debe socializar a todos los colaboradores de la empresa.

PRACTICAS HIGIENICAS, USO DE UNIFORMES Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los siguientes son requisitos para el personal que trabaja en las instalaciones:

- ✓ Realizar y tener vigente curso de manipulación de alimentos.
- ✓ Tener certificado médico vigente
- ✓ Higiene de manos (lavado con agua y jabón) por lo menos cada 30 minutos o cada vez que se cambie de actividad, maneje basuras y utilice el baño.
- ✓ Uso de dotación de trabajo completa (delantal color claro, tapabocas quirúrgico y guantes)
- ✓ Mantener el cabello recogido y completamente cubierto por una malla o cofia.
- ✓ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Las siguientes son recomendaciones de higiene para el personal y las instalaciones:

- ✓ No utilizar joyas, pulseras en el momento de manipular los alimentos.
- ✓ No se permite fumar, comer, o masticar chicles en el momento de la manipulación de los alimentos.
- ✓ Los trabajadores no deben hablar, toser o respirar sobre los alimentos o utensilios.

632547167

GS-2023-006246-ESREY

- ✓ Optimo estado locativo de enchapes, ventilación, iluminación, superficies, muebles equipos, dotación almacenamiento de alimentos e insumos y utensilios.
- ✓ Colocar avisos sobre las prácticas de higiene (lavado y desinfección y sobre las prohibiciones.

Para prevenir la contaminación de los alimentos, se debe priorizar la higiene del manipulador y poner en práctica este hábito.

Para lograrlo a continuación se explica cómo debe ser la higiene de las partes del cuerpo y los aspectos más importantes en el manipulador.

Aseo de manos

El manipulador siempre tiene contacto directo con los alimentos, por esto se debe tener mayor preocupación al manipularlos e incrementar la higiene en esta parte del cuerpo para lograrlo debe:

- ✓ Lavarse las manos antes de tocar los alimentos y cada vez que se cambie de actividad que indique que estas se han contaminado, por ejemplo después de ir al baño, tocarse alguna parte del cuerpo, de estornudar o toser, tocar algún animal o tener contacto con la basura.
- ✓ Mantener las uñas cortas, para evitar la acumulación de mugre, limpias, no deben llevarse pintadas ni tener joyas u objetos personales durante la manipulación del alimento.
- ✓ Si tiene algún tipo de corte o herida en las manos se deben proteger con guantes para evitar que tengan contacto con los alimentos.
- ✓ El siguiente es el procedimiento recomendado para el lavado de las manos:

632547167

¿Cómo [illegible] las manos?



Protección de nariz y boca

La nariz y la boca son dos partes fundamentales del cuerpo por las que se transmiten cantidad de bacterias generadoras de contaminación a los alimentos. Un ejemplo de esto es el "staphylococcus aureus", bacteria que se dispersa fácilmente al hablar, toser o estornudar ocasionando toxiinfecciones alimentarias, por lo que se debe evitar:

Estornudar sobre los alimentos o áreas de manipulación de los mismos, se aconseja el uso de tapabocas.

- ✓ Comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos, esto se debe hacer en el área destinada para su fin.
- ✓ Hablar directamente sobre los alimentos.
- ✓ Si el manipulador presenta síntomas de alguna enfermedad, debe comunicarla a su superior y evitar el contacto con los alimentos.

GS-2023-006246-ESREY

GS-2023-006246-ESREY

Protección del cabello.

El cabello recoge con frecuencia polvo, suciedad y está cambiando constantemente, por esto se debe evitar el contacto con los alimentos, y si lo hace debe lavarse las manos, antes de volver a manipularlos. El manipulador debe llevar el cabello recogido, cubierto con un gorro y evitar en lo posible la barba y el bigote.

Dotación de trabajo

La dotación de trabajo debe ser exclusiva y adecuada para la manipulación de los alimentos, el vestuario, debe ser limpio y debe ser lavado a diario o cada vez que sea necesario.

- ✓ Características:
- ✓ Color claro
- ✓ Siempre limpia
- ✓ De fácil limpieza y lavado
- ✓ Como y amplio
- ✓ Preferiblemente sin bolsillos ni cremalleras
- ✓ Zapatos cerrados y de color claro
- ✓ Cubrecabezas eficiente

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Objetivos de los procesos de limpieza:

Controlar el nivel de partículas provenientes de contaminación interna y externa. La limpieza es el primer y más básico método para el control de crecimiento de microorganismos. Siendo el objetivo de la limpieza controlar el nivel de partículas, es importante conocer cuáles son las principales fuentes de origen de estas partículas:

1. **Personal**: cabello, escamas de piel, falta de disciplina y hábitos higiénicos.
2. **Procesos**: polvo, montajes.
3. **Equipos:** corrosión, deterioro físico, funcionamiento defectuoso.
4. **Instalaciones**: pintura, techos, lámparas, paredes, pisos, ausencia de superficies lisas, lugares de acumulación de polvos, falta de aislamiento del exterior.

632547167

GS-2023-006246-ESREY

5. **Sistemas de apoyo**: aire, agua, gases comprimidos.

Vehículos de transporte de partículas:

1. **Aire:** (Es el principal vehículo de transporte de contaminantes)
2. **Equipos.**
3. **Agua**: (Es el principal medio de criamiento de microorganismos-actividad acuosa)
4. **Personal.**

Implementos de limpieza

Para cada proceso se debe tener materiales de limpieza destinados solo para ese fin, ubicados en un área específica, debidamente separado y rotulada de acuerdo al riesgo que representa cada uno. A continuación se nombran los implementos y productos de limpieza y desinfección que se deben utilizar para lograr un procedimiento adecuado:

- Cepillo plástico
- Toallas desechables
- Canecas de plástico
- Esponja
- Atomizador
- Bolsas de aseo
- Protección personal (tapabocas, guantes de caucho)

PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	PRECAUCIONES	USO
JABÓN LIQUIDO MULTIUSOS	Detergente líquido a base de tensoactivos aniónicos. Fácil de usar no debe resecar la piel, previene enfermedades infectocontagiosas, debe ser eficiente ante un amplio espectro de hongos, levaduras, gérmenes y bacterias.	Al contacto con ojos, lave con abundante agua, es nocivo por ingestión, mantenga fuera del alcance de los niños, no mezcle con otros productos.	Limpieza de piso, paredes, mesas, utensilios, nevera.
DESENGRASANTE	Productos con combinación química de agentes dispersantes, emulsificantes, inhibidores de corrosión y biocidas, mezcla de productos ácidos y tensoactivos no	Usar guantes y tapabocas. Mantener fuera del alcance de los niños.	Limpieza de estufa, freidoras, planchas.

632547167

GS-2023-006246-ESREY

	iónicos. Debe ser un eficiente desengrasante para disminuir el tiempo de esfuerzo.		
DESINFECTANTE	Hipoclorito de sodio solución acuosa, clara. Ligeramente amarilla, olor característico penetrante e irritante, fuertemente oxidante, dependiendo del pH de la solución se presenta disociado en forma de cloro activo, acido hipocloroso y/o ión hipoclorito. De estas formas de "cloro libre activo" depende su reactividad en las reacciones de oxidación, cloración y acción bioquímica tales como el control bacteriológico y microbiológico.	Usar guantes y tapabocas. Mantener fuera del alcance de los niños. Si tiene contacto con los ojos, lávelos bien con agua durante 15 minutos.	Desinfección de equipos y ambientes. Desinfección de frutas y verduras.

En la siguiente tabla se explica la concentración de hipoclorito que se debe usar en la desinfección de diferentes elementos:

USO	PREPARACIÓN
Mesas, acero inoxidable y utensilios	Solución con hipoclorito de sodio al 5%(Cloro comercial), para una solución de 1000 ml se requieren 4 ml de hipoclorito de sodio y 996 ml de agua.
Pisos, paredes, techos y estantería	Solución con hipoclorito de sodio al 5%(cloro comercial) para una solución de 1000 ml se requieren 8-10 ml de hipoclorito de sodio 992 ml de agua.
Canecas	Solución con hipoclorito de sodio al 5% (cloro comercial) para una solución de 1000 ml se requieren 10 - 20 ml de hipoclorito de sodio y 980 ml de agua
Frutas y verduras	Solución con hipoclorito de sodio al 5% (cloro comercial) para una solución de 1000 ml se requieren 1 ml de hipoclorito de sodio y 999 ml de agua.
Uniformes	Solución con hipoclorito de socio al 5.25%, para una solución de 1000 ml se requiere 4 ml de hipoclorito de sodio y 996 ml de agua.

632547167

GS-2023-006246-ESREY

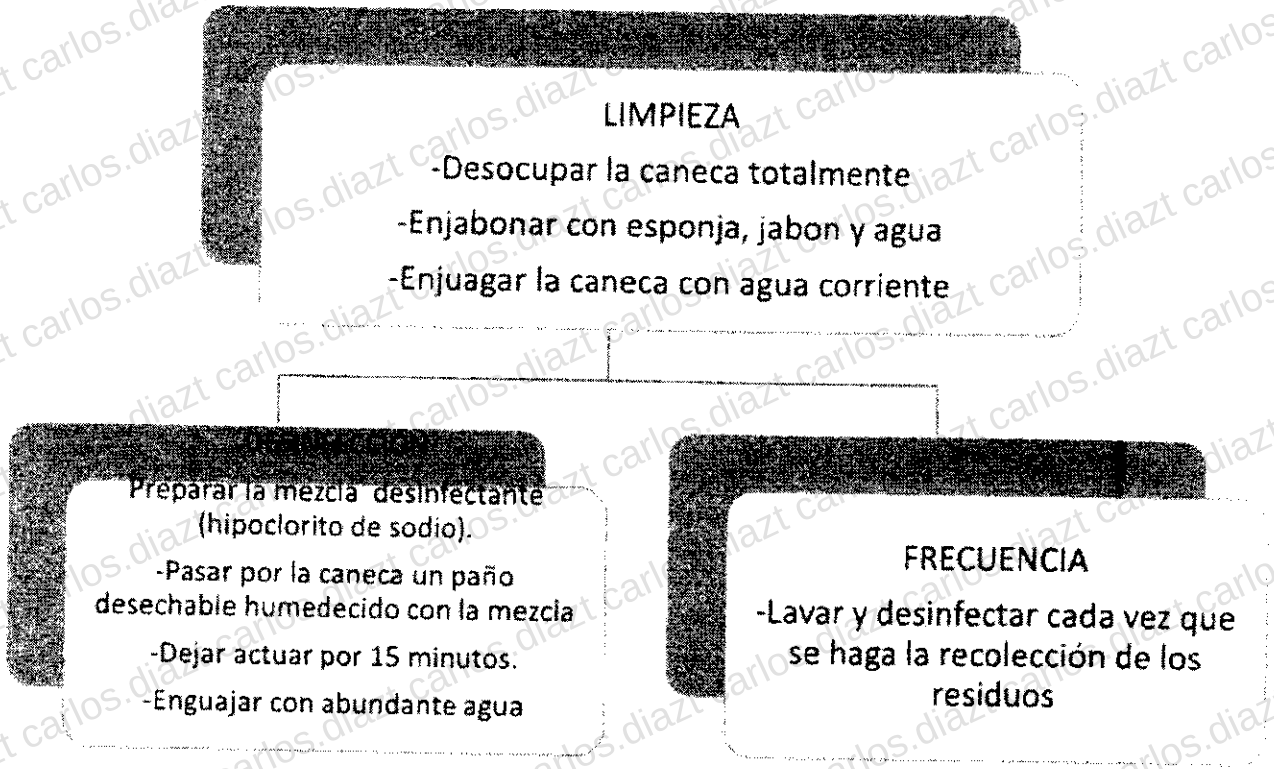
Tabla dosificación

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción.
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	3 min
Utensilios y equipos	1 litro	2 ml, 4ml	5 – 10 minu
Paredes techos y pisos	1 litro	8 ml, 10ml	10 – 15 minu
Baños	1 litro	7 ml, 8 ml	10 – 15 minu
Uniformes	1 litro	4ml	10 – 15 minu
Superficies	1 litro	4ml	10 – 15 minu
Canecas (residuos solidos)	1 litro	10 ml, 20 ml	10 – 15 minu

Procedimientos de limpieza y desinfección

A continuación se describen los procedimientos para ejecutar la limpieza y desinfección de algunos elementos:

CANECAS



632547167

GS-2023-006246-ESREY

UTENSILIOS

LIMPIEZA

-Enjabonar los utensilios con jabon liquido y agua corriente, ayudado de una esponja y cepillo pequeño.

-Enjuagar con agua corriente

DESINFECCIÓN

-Desinfectar por imersión con hipoclorito de sodio.

-Esperar 15 minutos y luego enjuagar con abundante agua.

-Secar con toallas desechables.

FRECUENCIA

-Lavar y desinfectar cada vez que sean utilizados y al fianl de cada jornada

632547167

GS-2023-006246-ESREY

LICUADORA

LIMPIEZA Y DESINFECCION

-Agregar una tasa de agua tibia en el vaso, taparlo y encender el motor por unos segundos.

-Agregar una gota de jabon de loza y una taza de agua tibia, volver a mezclar por unos segundos, dejar que repose la mezcla

-Enguajar con abundante agua y secar con una toalla desechable.

-Para lavar el motor lavar con una toalla desechable suave y humeda

FRECUENCIA

-Lavar cada vez que sea utilizada y al final de la jornada laboral

CONGELADOR Y REFRIGERADOR

LIMPIEZA

-Descongelar el congelador un dia antes.

-Retirar cada una de las partes del congelador que son extraibles (cajones por ejemplo)

-Enjabonar todo el congelador y las partes extraibles con esponja, jabon liquido y toallas desechables

-Enjuagar con toallas desechable humedad

DESINFECCION

Por aspersion y las partes extraibles por inmersion con hipoclorito de sodio.

Dejar actuar por 15 minutos

-Enjuagar la nevera con una toalla desechable humeda y las partes extraibles con abundante agua

-Secar con toallas desechables

FRECUENCIA

-Desinfectar y hacer limpieza cada semana

632547167

GS-2023-006246-ESREY

ESTUFA

LIMPIEZA Y DESINFECCION

-Cerrar la llave del gas

-Retirar la tierra grasa con una toalla humeda y un desengrasante

-Secar y limpiar el exterior de la estufa con una mezcla de agua y bicarbonato (1 cucharada)

FRECUENCIA

todos los dias, mañana y tarde y cada vez que lo amerite por suciedad

FRUTAS Y VERDURAS

Lavar con agua potable uno por uno, en manojos pequeños u hoja por hoja

Utilizar cepillo o estropajo que ayuda a eliminar tierra y suciedad

Enjuagar muy bien con agua potable para eliminar sucieda

Sumergir las hojas del vegetal y/o fruta por 5 minutos en la solución desinfectante (hipoclñorito de sodio). Luego enjuague con abundante agua

632547167

GS-2023-006246-ESREY

PISOS



LIMPIEZA

-Recoja la suciedad macro presente en las areas.

-Barra muy bien el piso

-recoja la suciedad con el recogedor.

-Deposite la suciedad en la caneca correspondiente

DESINFECCIÓN

-Prepare la solución desinfectante.

-Aplique en el piso

-Deje actuar por 15 minutos

-Enjuague con abundante agua

-Seque con un trapero.

FRECUENCIA:

-Al inicio de la jornada

Limpiar o secar con el trapero cuando se amerite por suciedad

-Al afinal de la jornada.



632547167

GS-2023-006246-ESREY

PAREDES

LIMPIEZA

-Retire con un limpiatecho las telarañas y el polvo presente.

-Con agua y jabón, cepillo o esponja limpie las paredes que son lavables

-Refriegue entre las uniones pared-pared, pared-piso con ayuda de la esponja.

-Enjuague con agua

DESINFECCIÓN

-Prepare la solución desinfectante.

-Aplique en la pared

-Deje actuar por 15 minutos

-Enjuague con abundante agua

-Deje secar.

FRECUENCIA:

-Al inicio de la jornada

-Limpiar con una toalla humeda desinfectante cada vez que lo amerite por suciedad.

-Al afinal de la jornada

CAMPANA EXTRACTORA Y TECHOS

DESINFECCIÓN

-Prepare la solución desinfectante.

-Aplique por aspersión.

-Deje actuar por 15 minutos

-Enjuague con abundante agua

-Deje secar.

FRECUENCIA:

-Al inicio de la jornada

--Al afinal de la jornada

LIMPIEZA

-Retire con un limpiatecho las telarañas y el polvo presente.

Para cada una de las actividades descritas anteriormente se debe dejar un registro en el *formato-control programa de limpieza y desinfección.*

632547167

GS-2023-006246-ESREY

APLICABILIDAD

El presente plan de saneamiento básico aplica para las zonas del área de procesamiento de alimentos, almacén y panadería.

- ✓ *Almacén*
- ✓ *Área preparación de alimentos*
- ✓ *Comedor*
- ✓ *Panadería*

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

La problemática ambiental relacionada con el inadecuado manejo de los residuos sólidos afecta actualmente al comedor cuando se presentan eventos de contaminación de los alimentos y mala higiene de los productos, derivados de la mala disposición de los desechos generados. El programa de manejos de residuos sólidos propone medidas de control para evitar posibles contaminaciones.

Clasificación y manejo de los residuos sólidos

Los residuos sólidos generados en el comedor, deben ser clasificados de acuerdo al tipo de residuo generado. Las siguientes tablas muestran la clasificación de estos de acuerdo a la Norma Técnica Colombiana GTC-24 y su adecuada disposición en los tres (3) tipos de canecas que se deben tener en cada uno de los espacios.

TIPO DE RESIDUO	CLASIFICACIÓN	RESIDUO
Residuo no peligroso	Orgánico biodegradable	❖ Desperdicios de cocina
	Aprovechable	❖ Cartón ❖ Papel
	No aprovechable	✓ Desechables usados ✓ Toallas desechables ✓ Material de barrido

632547167

GS-2023-006246-ESREY

TIPO DE CANECA	RESIDUO
	**ORGANICOS:** ○ Vegetales ○ Desperdicios de comida ○ Cascaras ○ Frutales
	**APROVECHABLES** ○ Cartón ○ Papel ○ Plástico ○ Desechables sin usar

632547167

GS-2023-006246-ESREY

	**NO APROVECHABLES** ○ Papel tissúes (papel higiénico, toallas de manos, paños húmedos). ○ Papeles encerados plastificados y metalizados. ○ Material de barrido ○ Desechables usados ○ Vidrio plano y cerámicas

CARACTERISTICAS DE LAS CANECAS

Las canecas que se coloquen en cada local, deben cumplir con las siguientes características:

- ✓ Capacidad suficiente para la disposición de los residuos de acuerdo a la frecuencia de recolección del servicio de aseo.
- ✓ Tapa de protección.
- ✓ Deben ser de material liviano, impermeable y resistente para facilitar su manejo y limpieza.
- ✓ El área destinada para la ubicación de las canecas debe ser amplia y de material sanitario para una fácil limpieza.

PROGRAMA PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

La presencia de plagas en el comedor, es una gran amenaza a la inocuidad de los alimentos, provocando a los consumidores enfermedades como gastroenteritis, infección hantavirus, leptospirosis entre otras, debido a esto, el Ministerio de Salud por medio del Decreto 3075 de 1997 obliga a los establecimientos donde se

632547167

GS-2023-006246-ESREY

procesan alimentos, a implementar el programa de control de plagas, beneficiando tanto a los propietarios de los establecimientos como a los consumidores. Una buena aplicación del programa previene que los patógenos de las plagas tengan contacto con los alimentos.

Factores que indican presencia de plagas

- ✓ Los propios animales, vivos o muertos, o sus larvas o pupas.
- ✓ Los excrementos de los roedores.
- ✓ La aparición de sacos, cajas, y envases roídos.
- ✓ El derrame de alimentos cerca de sus envases, señal de que estos últimos han sido dañados.
- ✓ Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías.

Medidas preventivas para el control de plagas

- ✓ Eliminar completamente todos los residuos que hayan podido quedar durante la jornada laboral.
- ✓ Tapar bien las basuras y colocarlas en un lugar exclusivo y debidamente protegido.
- ✓ Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados.
- ✓ Eliminar grietas iresquicios donde roedores o insectos puedan esconderse.
- ✓ Colocar angeo en ventanas y ductos de ventilación.
- ✓ Colocar rejillas anti plagas en desagües y a sifones
- ✓ Colocar tapa luces al inferior de las puertas para evitar ingreso de insectos

Aspectos para la selección de una empresa de fumigación.

- ✓ Verificar que la empresa cuente con la respectiva licencia sanitaria de funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud (vigencia 5 años).
- ✓ Verificar que la empresa esté regida por la normatividad emitida por la autoridad sanitaria (Decreto 1843 de 1991).
- ✓ Verificar que la empresa use los plaguicidas correspondientes a las necesidades de la organización y sus locales.
- ✓ Verificar que la empresa suministre después de cada fumigación un reporte en el cual se especifiquen las tareas realizadas.
- ✓ Verificar que la empresa proporcione la ficha técnica de los productos utilizados.

Cada vez que se realice una fumigación se debe dejar registro.

632547167

GS-2023-006246-ESREY

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Se denomina agua potable o agua para consumo humano al agua que puede ser consumida sin restricción debido a que, gracias a un proceso de purificación, no representa un riesgo para la salud. El termino se aplica al agua que cumple con las normas de calidad promulgadas por las autoridades locales e internacionales.

En Colombia el Ministerio de Salud y Protección Social, establece valores máximos y mínimos para el contenido en minerales, diferentes iones como cloruros, nitratos, nitritos, amonio, calcio, magnesio, fosfato, arsénico, entre otros, además de los microorganismos patógenos. El pH del agua potable debe estar entre 6.5 y 9,0. Los controles sobre el agua potable suelen ser más severos que los controles aplicados sobre las aguas minerales embotelladas.

Las causas de la no potabilidad del agua son:

- Bacterias, virus y otros.
- Minerales (en formas de partículas o disueltos), productos tóxicos.
- Depósitos o partículas en suspensión.

Debido a la importancia del agua como recurso indispensable para el ser humano en el desarrollo de sus actividades cotidianas, es indispensable garantizar la calidad de la misma a través de un programa de abastecimiento de agua potable.

Para los casos de las instalaciones de la Jorge Humberto Muñoz Correa, (JHMC) al interior de la Escuela de Policía Rafael Reyes, se realiza el lavado de tanques de almacenamiento de agua con una periocidad semestral de Acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

Condiciones para el almacenamiento de agua potable

El agua utilizada debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerios de Salud y Protección Social, se debe disponer de agua potable a la temperatura, y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en las instalaciones, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riegos de contaminación de los alimentos; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra los incendios, o refrigeración indirecta. En estos

632547167

GS-2023-006246-ESREY

casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por cobres, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonales de retroceso en las tuberías de agua potable; así mismo se debe garantizar la protección de potabilidad del agua.

Se debe contar con tanques de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque deben ser conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y cumplir con los siguientes requisitos:

- Los pisos paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
- Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido por este plan de saneamiento.
- Debe garantizar protección total contra el acceso a animales, cuerpos extraños, o contaminación por aguas lluvias
- Debe estar debidamente identificada e indicada su capacidad.

Características del programa de abastecimiento de agua potable

El contratista bajo el procedimiento de mantenimiento de tanques de almacenamiento debe mencionar los tratamientos realizados, descripción de limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los requisitos que soporten el cumplimiento de los mismos.

- El agua potable de las instalaciones será utilizada para:
- Elaboración y preparación de alimentos y bebidas.
- Labores de limpieza y desinfección en las áreas de producción, materias primas e insumos como equipos y utensilios.
- Si la plata de tratamiento de agua que tiene la escuela de policía Rafael reyes no garantiza la potabilidad del agua, como contingencia se debe adquirir agua en bolsa para preparar los alimentos y bebidas, por medio de empresa que cumpla los registros sanitarios para la comercialización de estos productos.

L a entidad contratista debe entregar el procedimiento de lavado desinfección de los tanques de agua potable con el fin de verificar las instrucciones dadas y cumplimiento de normatividad vigente, Así mismo deberá entregar un informe indicando las condiciones de los tanques junto con sus recomendaciones como análisis microbiológicos y fisicoquímicos validando el proceso efectuado.

632547167

GS-2023-006246-ESREY

Plan de contingencia del programa de agua potable

El programa de agua potable, con el fin de evitar cualquier problema, ha establecido un plan de contingencia que se debe aplicar en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa.

El plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata ante alguna falla del programa trazado. Estos son:

Solicitar a la empresa de acueducto el suministro de agua por medio del servicio de carro tanques o aquellos que se encuentren autorizados por la secretaria de salud.

Ante una fuga o corte del flujo de agua por incidentes internos (averías en válvulas, sistema de conducción entre otros), reportar el área de mantenimiento de la Escuela de Policía Rafael Reyes para tomar correctivos de inmediato.

Cada vez que se realice el lavado de tanques se debe dejar registro en el

Formato_ Registro Mantenimiento Interno Servicios Generales.

632547167

JHMC

Anexo planillas de control limpieza y desinfección.

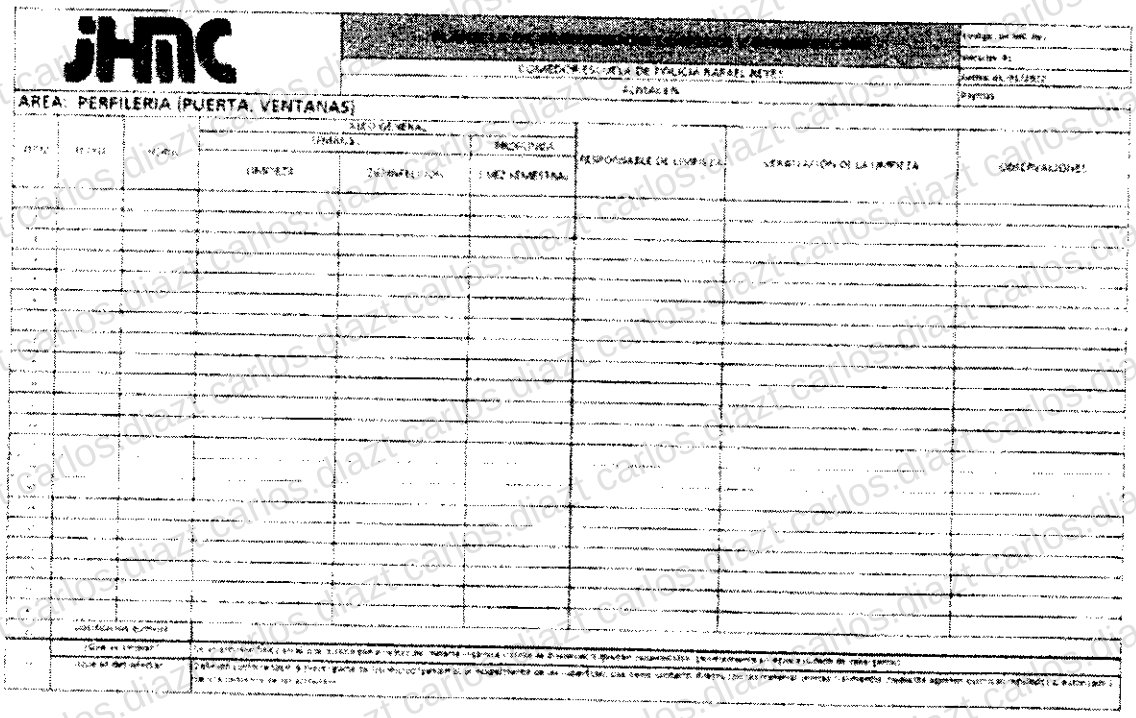
Control planilla limpieza y desinfección almacén

Puesto de trabajo

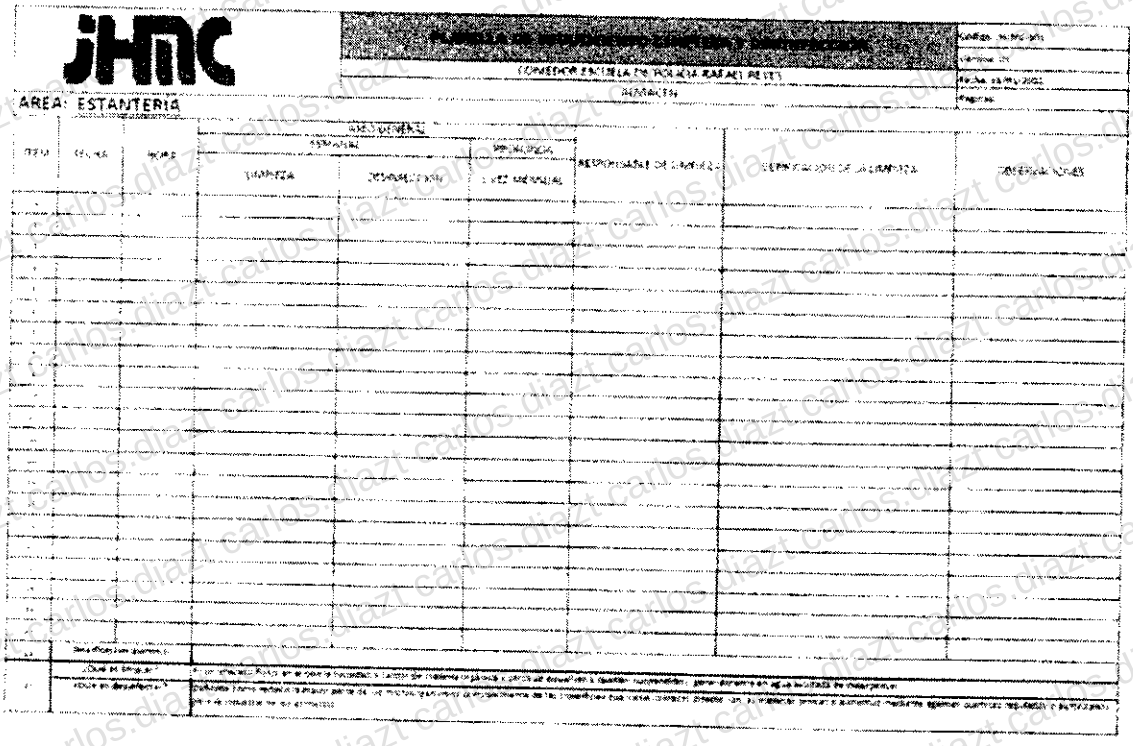
JHMC	[illegible]							Código: [illegible]
	COMEDOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES							Versión: 01
								Fecha: [illegible]
	ALMACEN							Página:
AREA: PUESTO DE TRABAJO (ESCRITORIO, ESCANER, SILLA, COMPUTADOR)								
ITEM	FECHA	HORA	ASEO GENERAL			RESPONSABLE DE LIMPIEZA	VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA	OBSERVACIONES
			SEMANAL		PROFUNDA			
			LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	1 VEZ SEMESTRAL			
	[illegible]							
	¿Qué es limpiar?	[illegible]						
	¿Qué es desinfectar?	[illegible]						

Perfilería

GS-2023-006246-ESREY



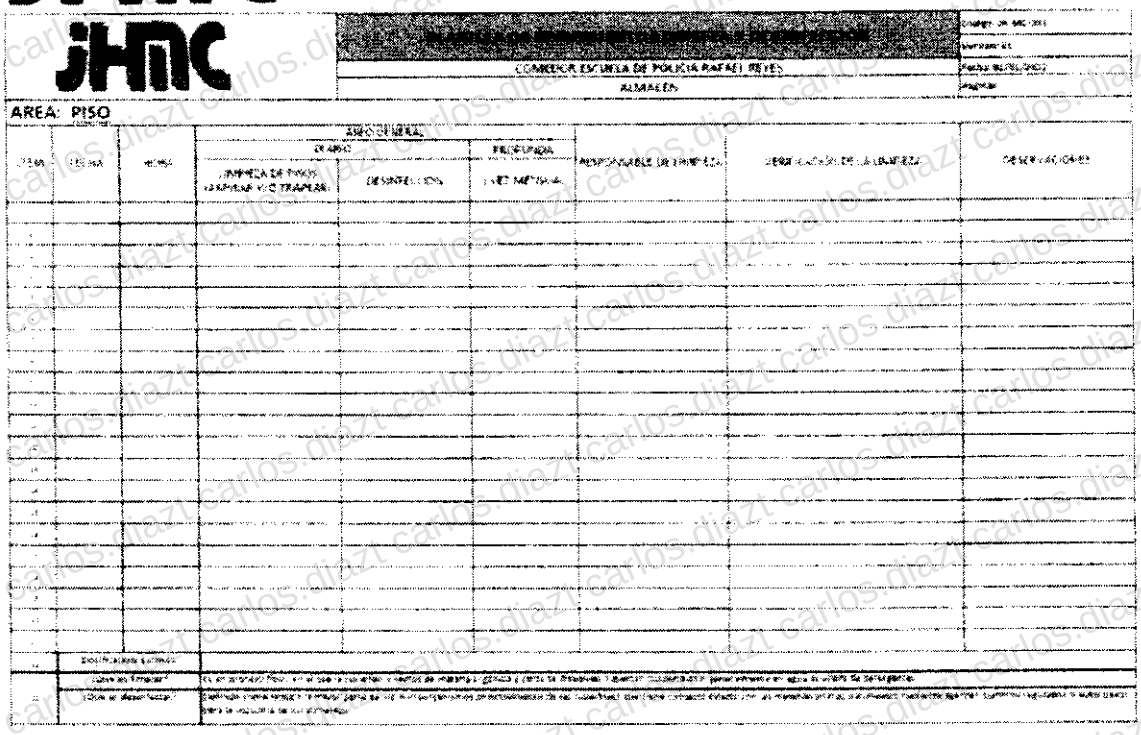
Estantería



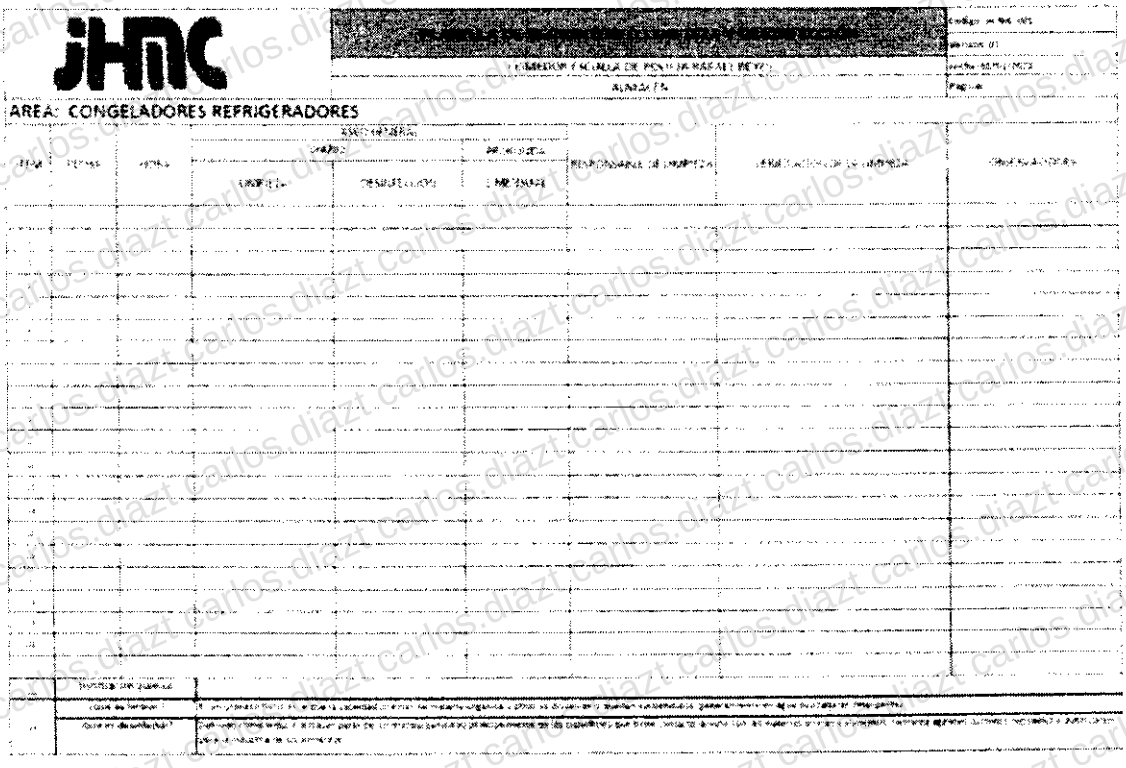
Pisos

632547167

GS-2023-006246-ESREY



Congeladores y refrigerador

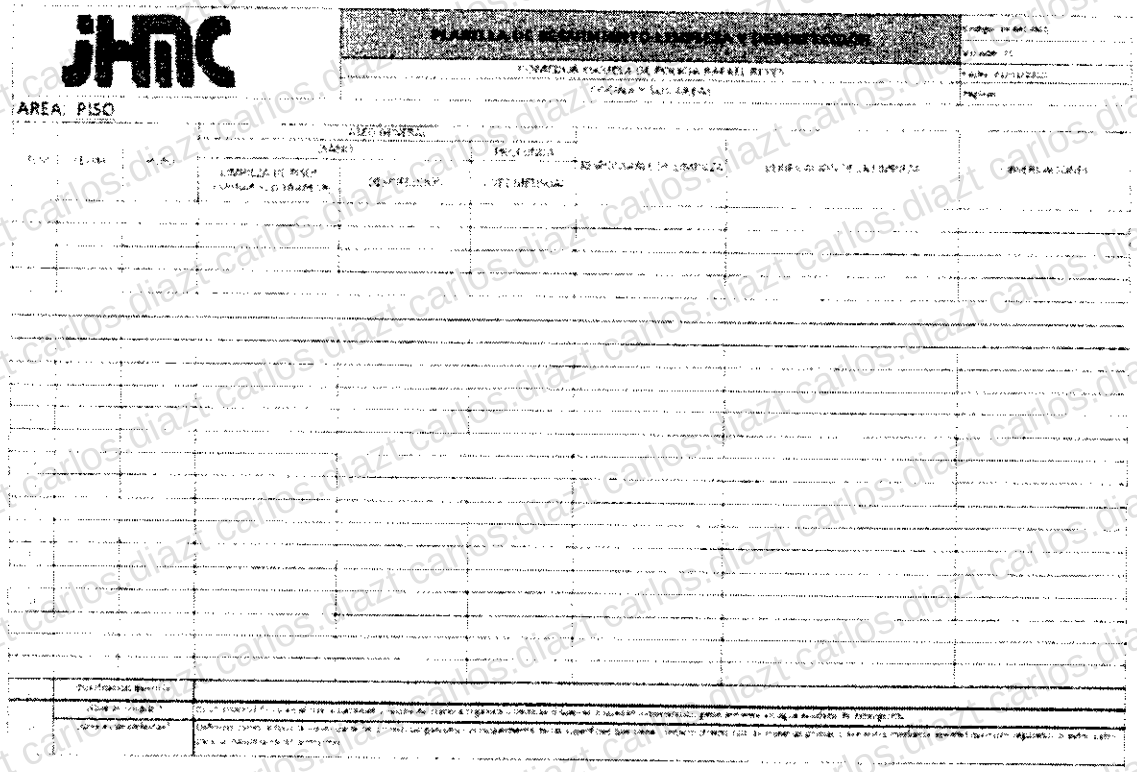


632547167

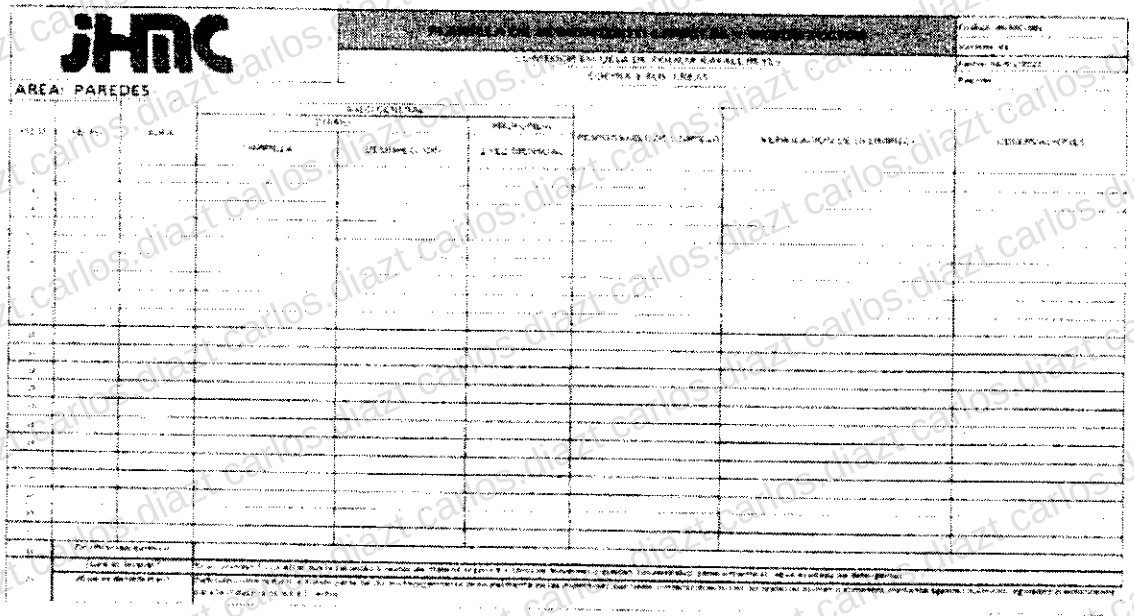
GS-2023-006246-ESREY

Control planilla limpieza y desinfección comedor

Pisos


AREA: PISO

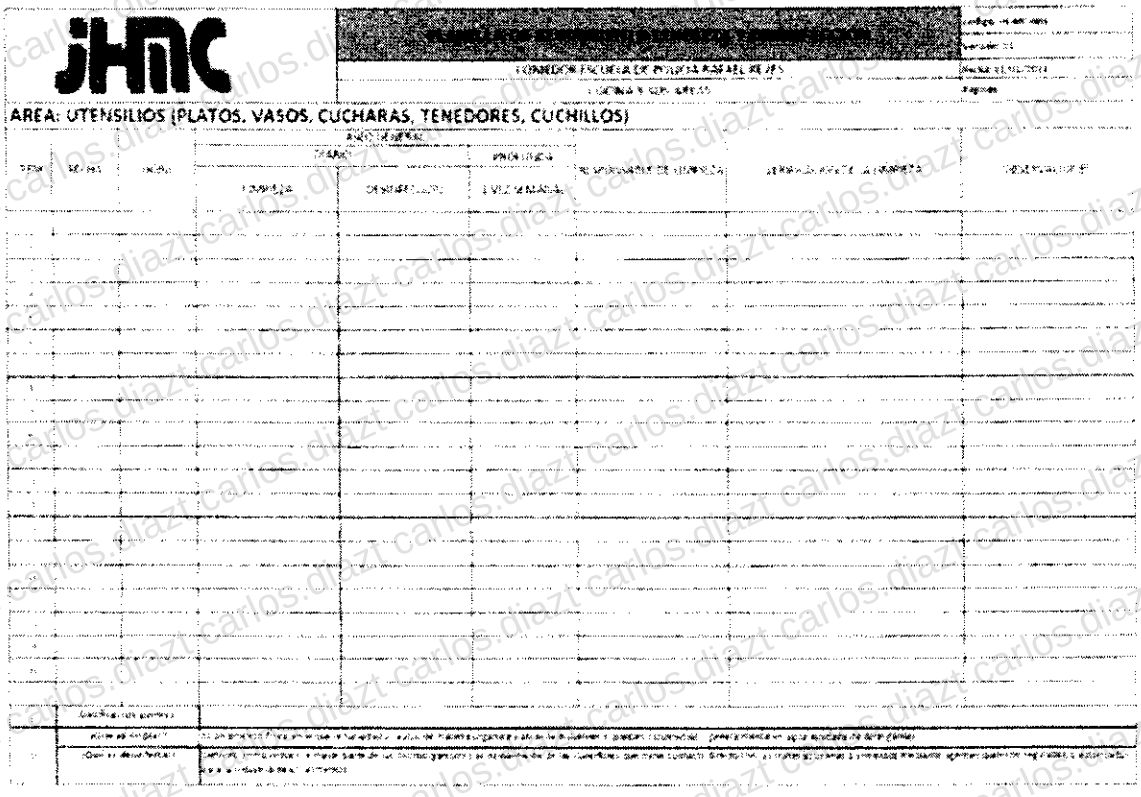
Paredes


AREA: PAREDES

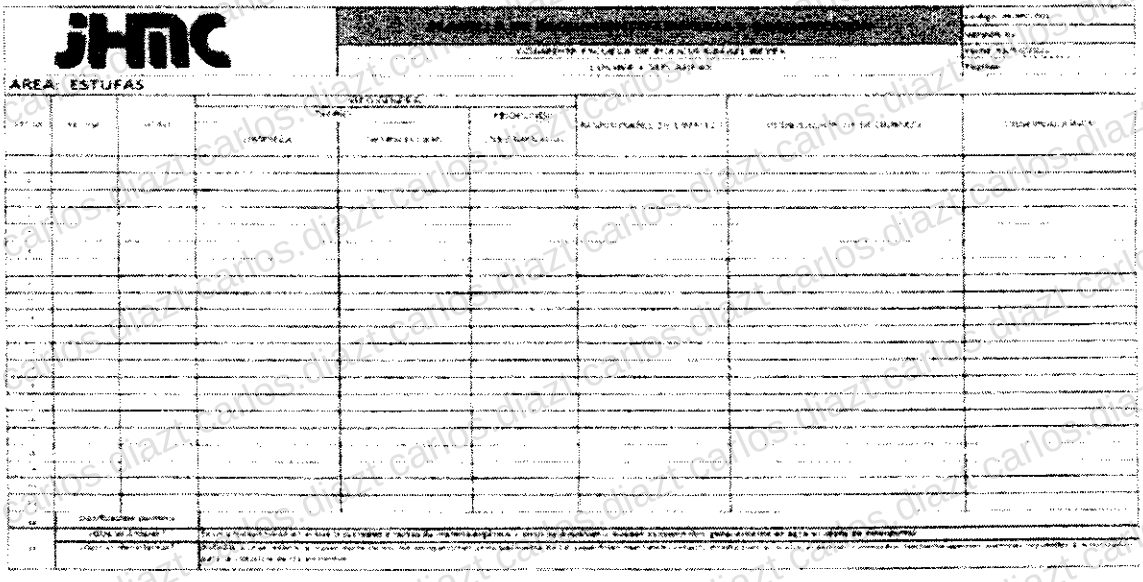
632547167

GS-2023-006246-ESREY

Utensilios


AREA: UTENSILIOS (PLATOS, VASOS, CUCHARAS, TENEDORES, CUCHILLOS)

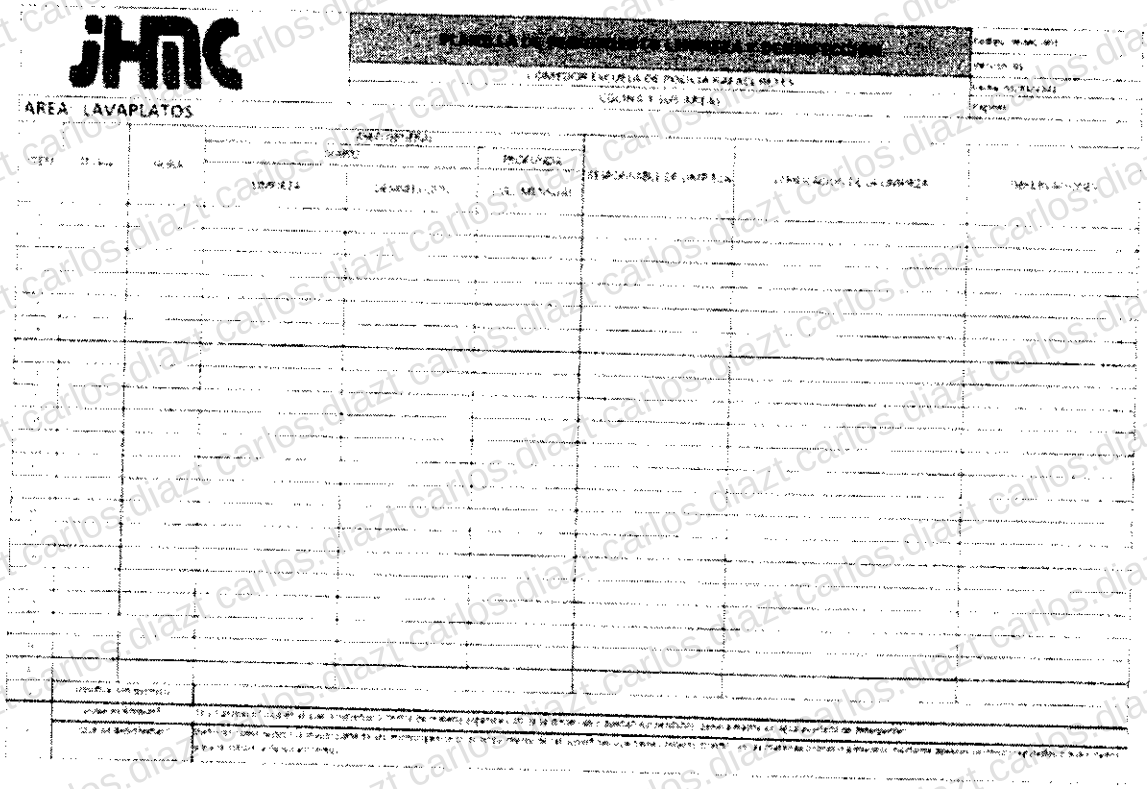
Estufas


AREA: ESTUFAS

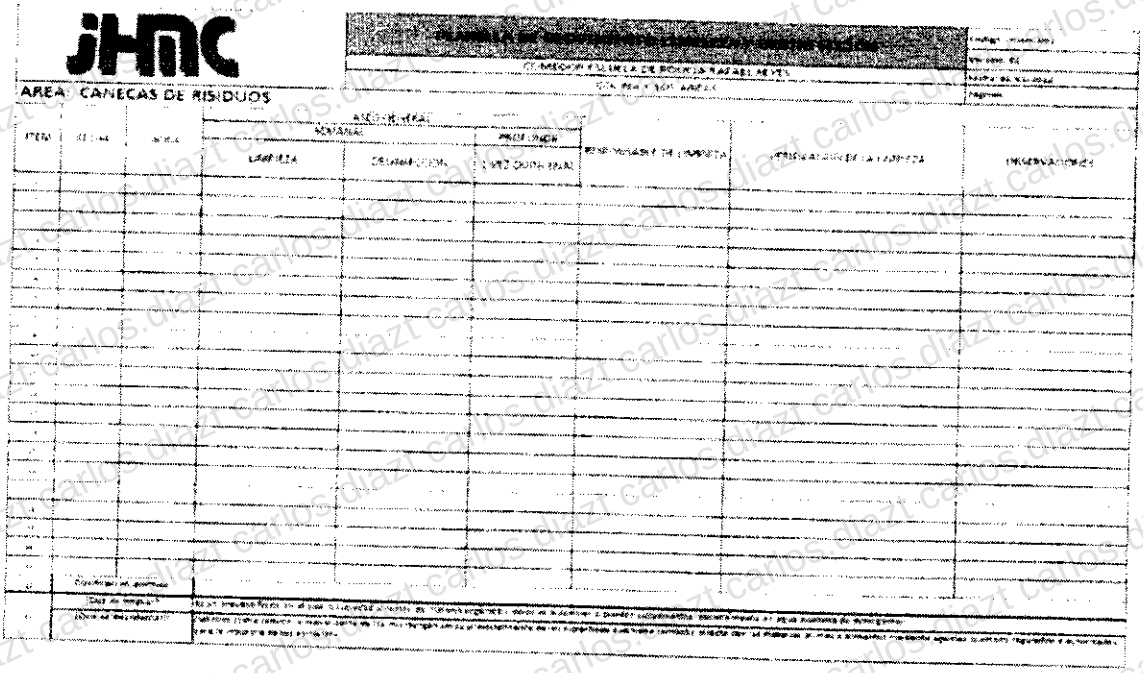
632547167

GS-2023-006246-ESREY

Lavaplatos

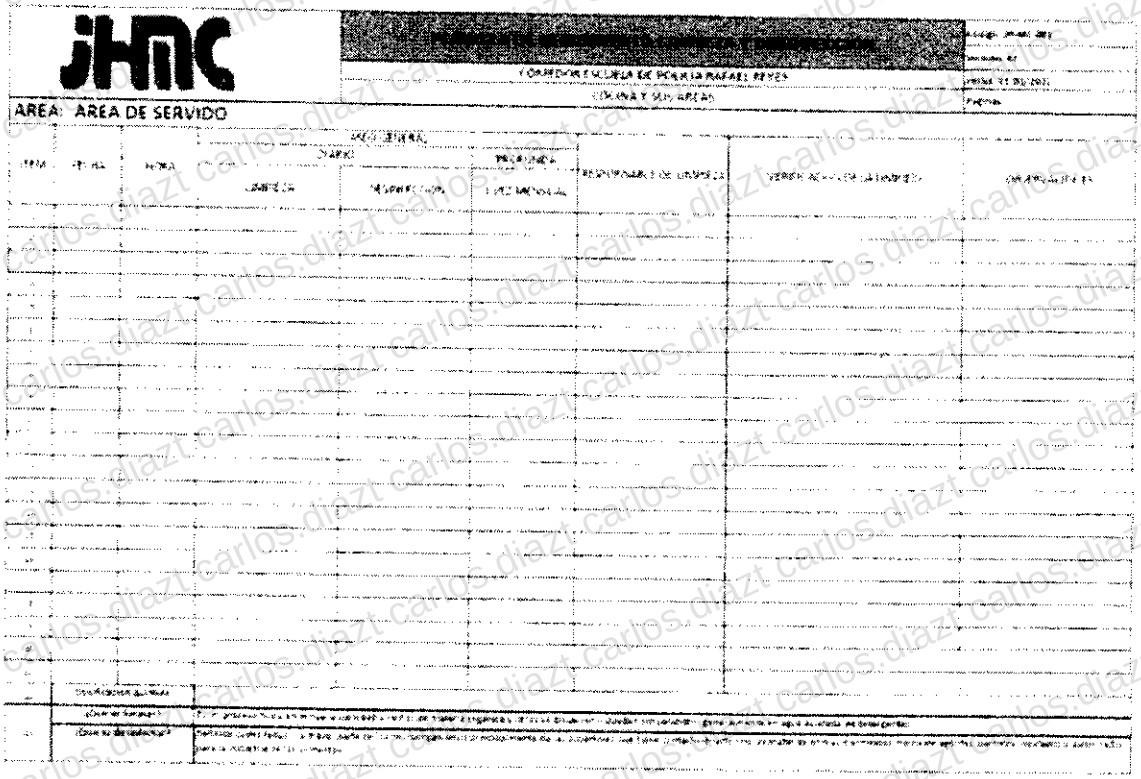


Canecas de residuos

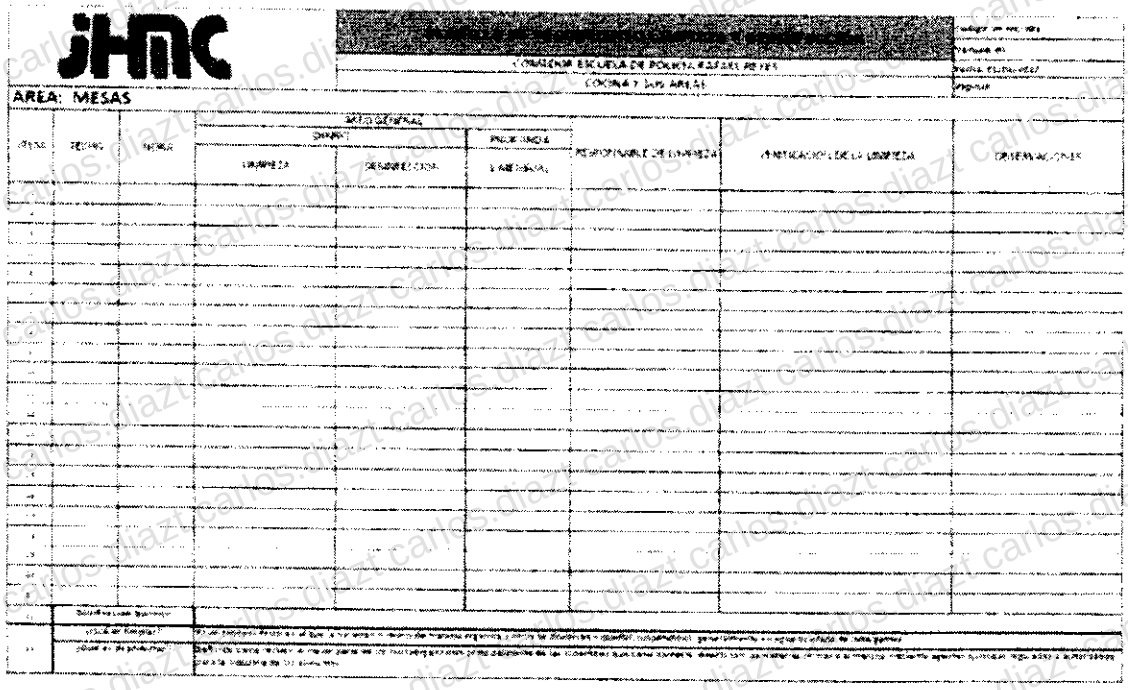


632547167

Área de servido



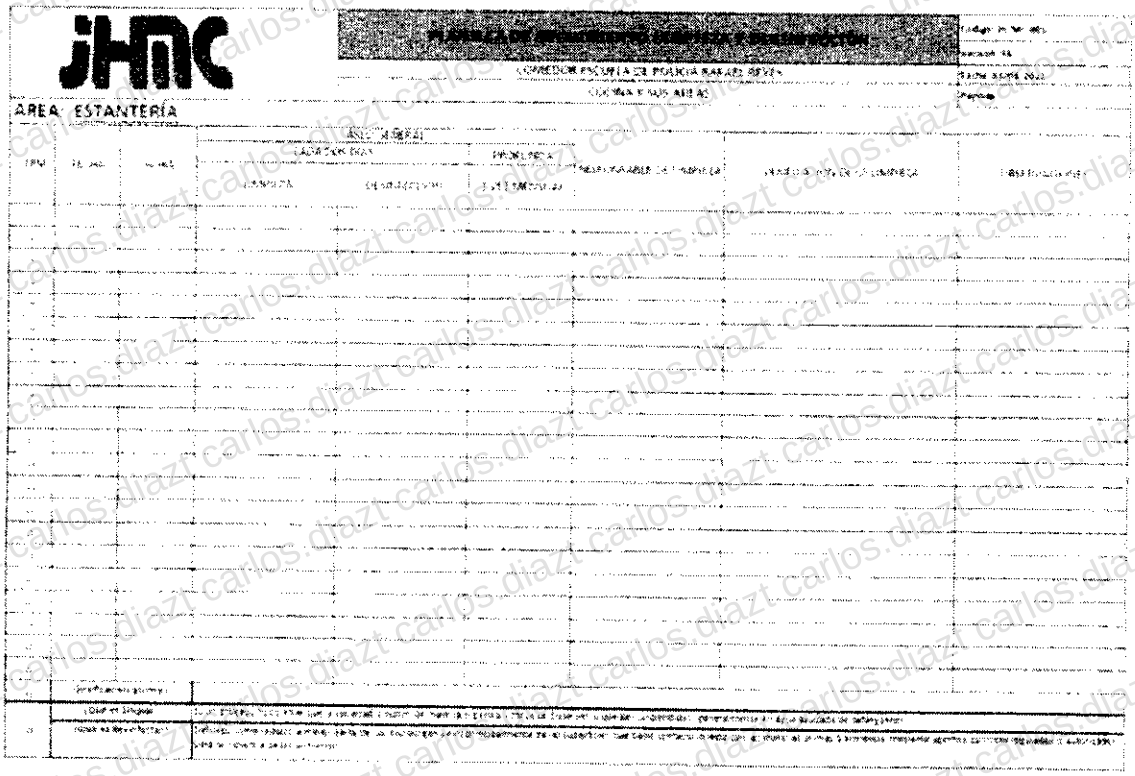
Mesas



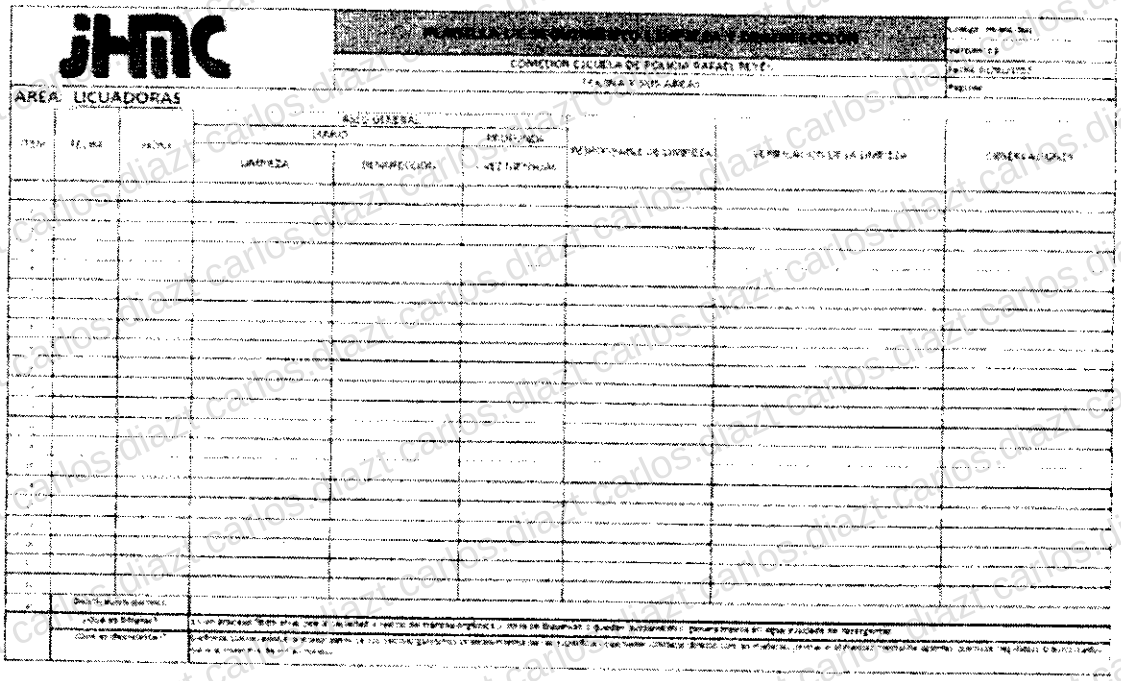
632547167

GS-2023-006246-ESREY

Estantería

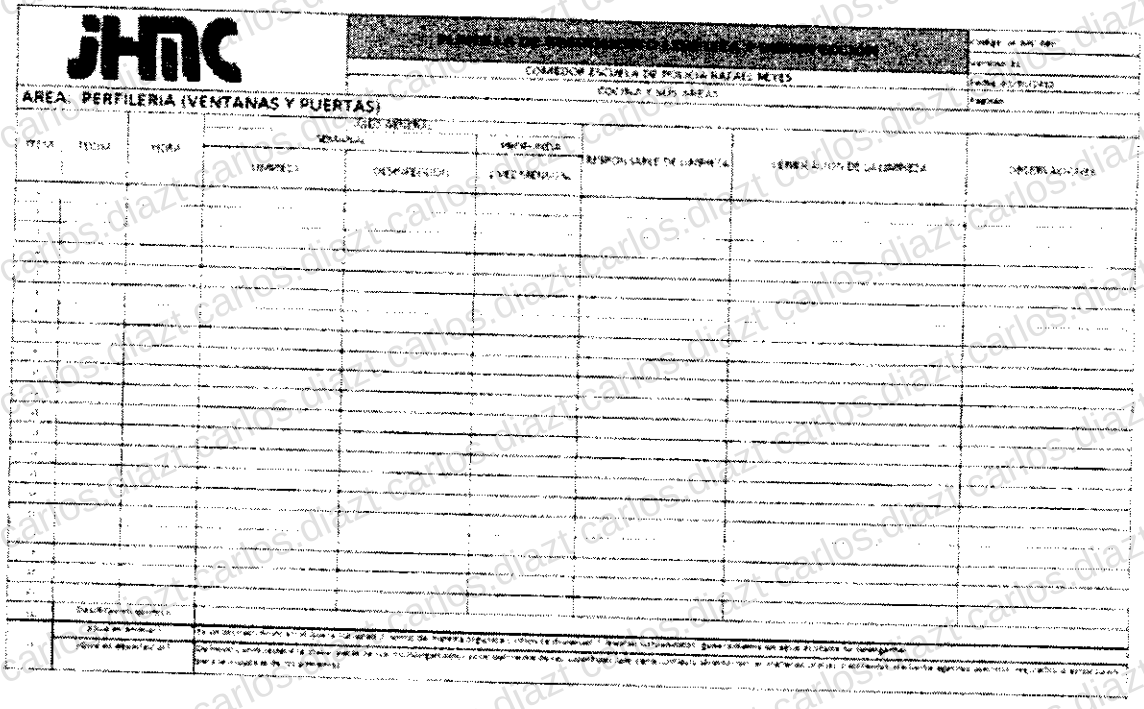


Licuadora

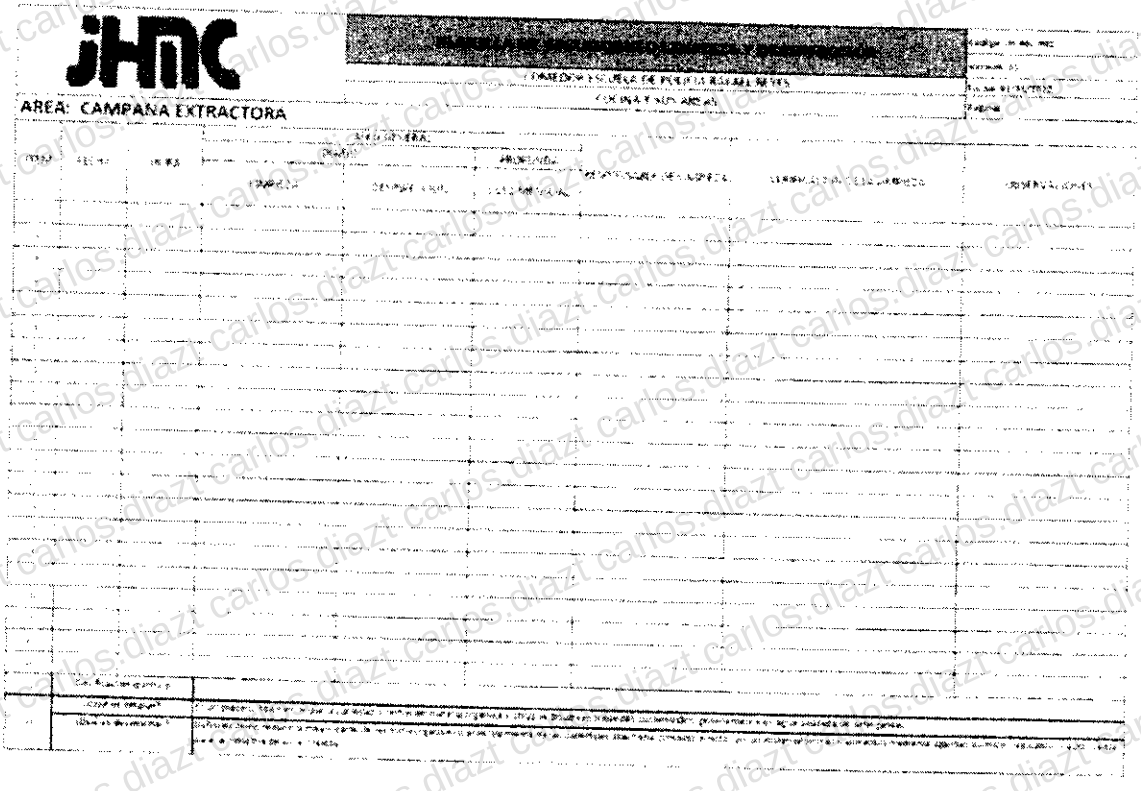


632547167

Perfilería



Campaña extractora



632547167

carlos.diazt