Página 1 de 29	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021 715371114	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2023- ESINC - SUDIE

Bogotá D.C., 04 de diciembre de 2023

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial (E)
Bogotá D.C.

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/11/2023**	**Hasta**	**30/11/2023**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la *"Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado"* expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

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

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

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

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

715371114

- Mediante acta No. AE-2023-001316-ESINC de fecha 04/11/2023, el señor mayor MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO, hace entrega del cargo de subidrector ESINC al señor mayor JORGE ANDRES REY ROJAS, en la cual señala el cumplimiento de las funciones como supervisor del contrato No. 80-1-30075-23 de acuerdo a las funciones establecidas en la resolución No 00090 del 15/01/2018.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 04

1. GS-2023-004107-ESINC del 06/08/2023 informe de supervisión del mes de julio.
2. GS-2023-004333-ESINC del 04/09/2023 informe de supervisión del mes de agosto.
3. GS-2023-004922-ESINC del 06/10/2023 informe de supervisión del mes de septiembre.
4. GS-2023-005556-ESINC del 04/11/2023 informe de supervisión del mes de octubre.

Información del contrato

Contrato No.	80-1-30075-23
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".
Contratista	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Representante legal	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Valor inicial del contrato	$ 13.186.152.00
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	$ 11.080.800,00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	14/07/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	14/07/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	**Modificación No. 1** de fecha 27/10/2023. **CLÁUSULA SEGUDA. MODIFICACIÓN**: modificar la cláusula cuarta -forma de pago del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30075-23, el cual quedara así: EL ARRENDATARIO pagara a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL en moneda legal colombiana, el valor del contrato en **doce (12)** mensualidades anticipadas por la suma de **novecientos veintitrés mil cuatrocientos pesos ($923.400)** moneda legal colombiana excluido IVA.

715371114

	PARÁGRAFO PRIMERO: el valor pagado en los meses anteriores por concepto de IVA, será tenido en cuenta para el recálculo del valor del pago del siguiente canon de arrendamiento, valor que debe ser verificado y aprobado por el supervisor del contrato.
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante acta No. 1413 de fecha 29/11/2023, que trata de la socialización e instrucción con el señor Francisco Niño Rodríguez contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, sobre las condiciones de control aspectos ambientales, establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23 – *(anexa al presente informe).*

- Mediante acta No. 0373 de fecha 31/07/2023, que trata de la socialización e instrucción con el señor Francisco Niño Rodríguez contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, referente a los criterios que establece el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23 – *(presentada en el primer informe de supervisión).*

- Acta No AE-2023-001350-ESINC del 09/11/2023, que trata de la reunión con el contratista para el seguimiento y verificación de las especificaciones contractuales.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2023-005646-ESINC del 16/11/2023, se envía informe de incumplimiento del contrato, donde se relaciona el pago extemporáneo de canon de arrendamiento del mes del mes de septiembre, así mismo el pago extemporáneo de los servicios públicos del mes de octubre.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2023-005642-ESINC del 17/11/2023, se informa al ordenador del gasto del recalculo del pago de canon de arrendamiento, de acuerdo a la modificación No 1 del 27/10/2023.

- Mediante correo sin número ESINC-SUDIE del 16/11/2023, se notifica al contratista de la modificación No 1 al contrato 80-1-30075-23 y recalculo canon de arrendamiento.

- Mediante correo sin número ESINC-SUDIE de fecha 28/11/2023, se le notifica al contratista la visita de control y verificación del cumplimiento a las especificaciones técnicas del contrato, así mismo se le solicitan los soportes documentales del mes como lo son: pago arriendo, servicios públicos, seguridad social, fumigación, planillas de limpieza y desinfección, entre otros.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	En visita de verificación realizada el dia 30/11/2023, se evidencia el cumplimiento al objeto del contrato.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	En visita de verificación realizada el día 30/11/2023, se evidencia el cumplimiento a las especificaciones técnicas.

715371114

GS-2023-005896-ESINC

En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	SI	Se da a conocer al contratista la presente obligación, constatando que a fecha 30/11/2023 cuenta con cinco empleados para el servicio.
Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Por parte del responsable del sistema de gestión ambiental se le notifica al contratista la presente obligación, dejando soporte en acta No. 1413 ESINC de fecha 29/11/2023, la cual se encuentra adjunta al presente informe.
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato	SI	Se realiza el pago mediante comprobante de recaudos empresariales, así: No 2727819 con fecha 20/11/2023 *Mediante comunicación oficial GS-2023-005642-ESINC del 17/11/2023, se informa al ordenador del gasto el recalculo en el pago de canon de arrendamiento, teniendo en cuenta la modificación No. 1 del 27/10/2023.*
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Hace entrega de la copia de la planilla de pago de obligaciones No. 1058778540.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	De acuerdo al área administrativa y financiera cumple con lo requerido.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Se da a conocer la presente obligación, así mismo el formato fue entregado en el primer informe de supervisión.
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la Dirección de Educación Policial y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

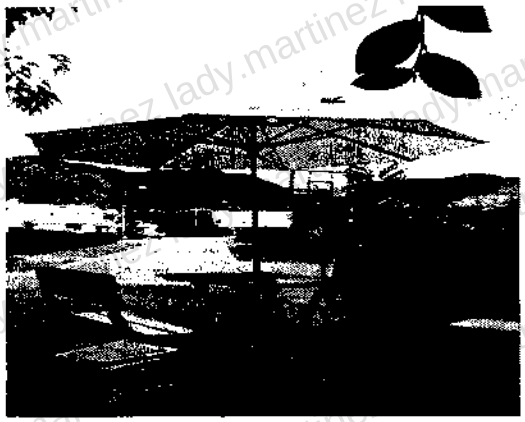
GS-2023-005896-ESINC

del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias		
El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).	SI	El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental.
Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisiòn, así mismo se evidencia su cumplimiento.
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Se realiza la verificación, observando que cuenta con un depósito con almacenamiento de productos alimenticios en buenas condiciones.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo el contratista presenta el certificado de control de plagas, adjunto al presente informe.
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del Estudio previo.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal	SI	La copia de los carnés de manipulación de alimentos de los empleados fue presentada en el primer informe de supervisión. Así mismo en revista de supervisión el día 30/11/2023 se evidencia el porte de uniforme de acuerdo a las especificaciones requeridas.

715371114

manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
ATENCIÓN AL CLIENTE Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servicio entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.  Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.	SI	El contratista realiza la instalación de un buzón de sugerencias en la entrada de la cafeteria, de acuerdo a lo solicitado. Por otra parte, el contratista no ha hecho uso del espacio destinado para la ubicación de sombrillas con sillas en la parte sur de la escuela, sobre entendiendo que es opcional.
PAGO DE SERVICIOS El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control. El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación:	SI	Pago de servicios públicos: Mediante solicitud de pago No. 007 del 12/11/2023 se le notifica al contratista el valor a pagar del **servicio público de energía** por un valor de $ 929.248.00. **ENERGIA**: recaudo empresarial No 2727878 del 01/12/2023. Mediante solicitud de pago No. 008 del 12/11/2023 se le notifica al contratista el valor a pagar del **servicio**

715371114

GS-2023-005896-ESINC

CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGÍA MENSUAL

Soporte documental	**Periodo de 30 días calculo medida consumo**	**Medida de kWh**	**Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de cálculo**	**Costo total kWh promedio mes - Fectura CODENSA**
Calculo con base en el recibo de energía	Primer día del mes			
	Ultimo día del mes			
Totsles	**1 mes (30 días)**	**(último reporte - primer reporte del mes)**		

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

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

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

público de acueducto por un valor de $ 119.177.00.

AGUA: recaudo empresarial No 2727825 del 24/11/2023.

GAS: factura No 61931640 por un valor de 2.168.190,00, referencia de pago M5621413 del 09/11/2023.

La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.	SI	Se cumple la obligación, teniendo en cuenta que

715371114

GS-2023-005896-ESINC

		cuentan con 5 personas al servicio de la cafetería.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	El contratista presenta la certificación de no vinculación laboral con la policía, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.	SI	El contratista presenta la documentación requerida del personal, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
EL ARRENDATARIO Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. Nota: El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. Mediante comunicación oficial GS-2023-026378-DIPOL 20/09/2023 la dirección de inteligencia proyecta respuesta al estudio de seguridad.
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas).	SI	Se evidencia el porte de los uniformes de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato por parte del personal que labora en la cafetería.

715371114

- Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	Se evidencia el cumplimiento de las condiciones descritas en el ítem, así mismo los exámenes médicos fueron presentados en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El arrendatario hace entrega de las hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión. Mediante comunicación oficial GS-2023-026378-DIPOL 20/09/2023 la dirección de inteligencia proyecta respuesta al estudio de seguridad.
El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista hace entrega del listado de precios mediante documento físico, el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. De acuerdo a lo manifestado por el contratista la póliza de responsabilidad civil fue entregada en la Dirección de Educación Policial.

715371114

GS-2023-005896-ESINC

CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista anexa los certificados de manejo de alimentos de los empleados, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. se anexa al presente informe el certificado de fumigación.
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo

7153711

-Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.		requerido, se anexa al presente informa la planilla de limpieza y desinfección.
En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental, dejando soporte en acta No. 1413 ESINC de fecha 29/11/2023, la cual se anexa en el presente informe de supervisión.
El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato.	SI	Se evidencia la instalación de una trampa de grasa portátil, la cual se encuentra en uso, haciendo la recomendación por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad sobre la disposición final de las grasas residuales.
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad semanal a las trampas de grasas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El arrendatario hace entrega de la planilla de mantenimiento y limpieza a la trampa de grasas, la cual es adjunta al presente informe.
El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista.
MATERIAS PRIMAS Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color).	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista las obligaciones.

715371114

Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Caracteristicas de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del dia de utilización.		
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente. la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y viveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIDNES. EQUIPOS. MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIDS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos:	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia el cumplimiento.

7153711

• Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.	SI	Las tablas de precios de los productos están ubicadas en los costados de forma visible al ingreso a la cafetería, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a la presente obligación.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y	SI	Mediante acta 0761 ESINC-PLANE del 12/07/2023

conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		queda soportada la entrega de elementos y demás compromisos para el presente contrato, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo se evidencia la instalación de un extintor contra incendios en la zona de la cocina.
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo en la revista se evidencia su cumplimiento.
El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	Se evidencia la ubicación del RUT en la parte superior de la caja registradora.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	SI	El contratista hace entrega de la planilla física de pagos, la cual es adjunta al presente informe de supervisión.
La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Se deja en conocimiento al contratista quien manifiesta estar de acuerdo con el compromiso.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo	SI	El contratista presenta el programa de salud ocupacional, el cual reposa

71537114

las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		en el archivo digital del contrato.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.	SI	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem, así mismo al momento no se han presentado visitas de inspección por parte de entes de control.
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14. Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	En la Escuela de Investigación Criminal no hay este tipo de animales.
Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	El contratista presenta certificados médicos del personal de la empresa, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.
Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en	SI	El contratista presenta certificados de capacitación de manipulación de alimentos con 10 horas, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.

cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa: Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		
El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	Presenta documento donde se acredita la experiencia, de igual manera se evidencia dicha experiencia en el RUT.
Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.	SI	El contratista presenta el brochure el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.
Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.	SI	El contratista presenta tabla de productos y precios.
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES		
El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	En la revista de supervisión, por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad se da a conocer la obligación al contratista y se deja soporte en Acta No. 1413 de fecha 29/11/2023.
El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	SI	Mediante certificado de calibración No. A599 de fecha 25/09/2023, entrega el arrendatario resultados positivos con respecto a nevera y termómetro utilizados para su actividad económica, el cual fue anexo al informe de supervisión del mes se septiembre.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	Se realiza acta No. 1413 de fecha 29/11/2023, estipulando el compromiso con el arrendatario, con el fin de evitar vertimientos de sustancias peligrosas en el alcantarillado público.
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público. el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.	SI	El contratista informa que la visita para el análisis de aguas residuales fue realizada el día 09/10/2023 y los resultados de esta serán entregados en 25 días hábiles.
El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009, expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas. Teniendo en cuenta el tiempo que lleva funcionando desde el inicio del contrato no se cuenta con la cantidad de residuos grasas, sedimentos y aceite para la entrega a empresas con la idoneidad para esta actividad.
El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir de/inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. Para el caso de Bogotá D.C. aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas. Teniendo en cuenta el tiempo que lleva funcionando desde el inicio del contrato no se cuenta con la cantidad de residuos grasas, sedimentos y aceite para la entrega a empresas

715371114

GS-2023-005896-ESINC

		con la idoneidad para esta actividad.
El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafeteria o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.	N/A	El contratista informa que la visita para el análisis de aguas residuales fue realizada el dia 09/10/2023 y los resultados de esta serán entregados en 25 días hábiles.
Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica /a resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ 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	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, no utilizan polietileno, siguen las disposiciones de acuerdo a la Ley 1973 del 19/07/2019.

715371114

la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	N/A	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guia Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICDNTEC.	N/A	El contratista a la fecha no ha realizado el mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción, se deja el compromiso para el mes de noviembre.
El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".	N/A	Aun no se cuenta con los recipientes en su totalidad.
El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	SI	Se realiza acta de compromiso con el arrendatario, con el fin de garantizar el adecuado uso y manejo de sustancias

715372114

		químicas, se evidencia que las sustancias químicas están debidamente rotuladas. Se deja antecedente mediante acta No. 1413 de fecha 29/11/2023.
El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones". De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	Se cuenta con dos puntos ecológicos en el establecimiento, como también otro punto en la parte interna de la cocina.
Colombiano Agropecuario - ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	Se deja la observación al contratista, toda vez que en lo que va de ejecución del contrato no ha realizado entrega del informe del tratamiento o disposición final de los alimentos.
El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ- Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaría Distrital de Hábitat de Bogotá.	SI	En la revista de supervisión el contratista presenta las fichas técnicas de ahorro de energía.
El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.

lady.martinez

El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RET1Q expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	En la revista de supervisión el contratista presenta las fichas técnicas de ahorro de energía.
El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias	SI	Se evidencia el cumplimiento a la rotulación de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza.
El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan las condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), ¡conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se	SI	El contratista informa que la visita para el análisis de aguas residuales fue realizada el día 09/10/2023 y los resultados de esta serán entregados en 25 días hábiles.

715371114

expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		
Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en mergos de agua de uso público a privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. 1413 de fecha 29/11/2023.
El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido par el gobierno nacional a aquella norma que lo modifique.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, el contratista realiza la disposición final en el shut de basuras, lugar dispuesto en la escuela para tal fin.
El arrendatario dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. 1413 de fecha 29/11/2023.
El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, el inmueble cuenta con el requisito, se encuentra con los dispuesto en caso de suceder algún desastre y/o riesgo ambiental.
CRITERIOS SST		
Con la presentación de la oferta el contratista se comprometió a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos Regales vigentes que la reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en

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

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

715371

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

715372114

GS-2023-005896-ESINC

La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del Personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	SI	Se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, los exámenes fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Articulo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los Trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ausencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario debe de contar con el protocolo de bioseguridad en el manejo y control del riesgo del COV1D-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
1. Procurar el cuidado integral de su salud 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a

71537111

de Gestión de la Segundad y Salud en el Trabajo de la empresa 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SAT.		conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

- Mediante comunicación oficial No GS-2023-005642-ESINC del 17/11/2023, se informa al ordenador del gasto el recalculo, realizado al pago de canon de arrendamiento, teniendo en cuenta la modificación No. 1 del 27/10/2023, al contrato 80-1-30075-23.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido ciento cuarenta **(140)** días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando doscientos veintiséis **(226)** días para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará al arrendador en la ciudad de Bogotá, el valor del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de NOVECIENTOS VEINTITRÉS MIL CUATROCIENTOS PESOS ($923.400) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, EXCLUIDO DE IVA, en mensualidades anticipadas a la DIEPO en la ciudad de Bogotá D.C.

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

Nota: El servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio. Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 110-016-16886-4 fondos especiales DIEPO del banco popular, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio, la cual deberá ser cancelada directamente por el contratista y entregados los soportes al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

COMPROBANTE DE PAGO No.	FECHA DE PAGO	VALOR CONSIGNADO	PERIODO	OBSERVACIONES
2582785	21/07/2023	1.098.846,00	1	A tiempo
2268029	30/08/2023	1.098.846,00	2	A tiempo
2747504	03/10/2023	1.098.846,00	3	Extemporáneo

715371114

2747507	03/10/2023	825.420,00	4	A tiempo
2747508	20/10/2023	273.428,00		
2727819	20/11/2023	221.616	5	A tiempo

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

a. **Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado** (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

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

- **Nota 2:** Se recibe evidencia del pago por un valor de $ 221.616 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 14/11/2023 al 14/12/2023 *(se deja observación que para este pago se realizó el recalculo teniendo en cuenta la modificación No 1 del contrato de fecha 27/10/2023)*.

4.2 Entrada de Bienes (No aplica)

5. RECOMENDACIONES

Ninguna, para el presente mes, el contratista cumplió con las especificaciones establecidas en el contrato.

6. CONCLUSIONES

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

715371154

Atentamente,



Firma_____
Mayor **JORGE ANDRES REY ROJAS**
Subdirector Escuela de Investigación Criminal (E)
Supervisor Contrato No. 80-1-30075-23
Correo electrónico: esinc.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 3135902089

Anexos:

- Correo sin número del 28/11/2023, notificación visita de supervisión mes de noviembre.
- Solicitud de pago No. 007 servicio público de energía -comprobante de recaudos No. 2727878 del 01/12/2023.
- Solicitud de pago No. 008 servicio público acueducto y alcantarillado -comprobante de recaudos No. 2727825 del 24/11/2023.
- Factura VANTI No 61931640, referencia de pago M5621413 del 09/11/2023.
- Canon de arrendamiento comprobante de recaudos No 2727819 del 20/11/2023 del 20/11/2023.
- GS-2023-005642-ESINC del 17/11/2023 informe recalculo para el pago de canon de arrendamiento, según modificación No 1 al contrato.
- Correo sin numero de 16/11/2023, notificación al contratista del recalculo por canon de arrendamiento.
- GS-2023-005646-ESINC del 16/11/2023, informe de incumplimiento del contrato, donde se relaciona el pago extemporáneo de canon de arrendamiento del mes del mes de septiembre, así mismo el pago extemporáneo de los servicios públicos del mes de octubre.
- Certificado de fumigación control de plagas.
- Planilla pago seguridad social No. 1058778540.
- Planilla documento no controlado (limpieza y desinfección).
- Planilla documento no controlado (registro de temperatura refrigeración y congelación).
- Planilla documento no controlado (control y limpieza de trampa de grasas).
- Acta de socialización No 1413 ESINC-PLANE de fecha 29/11/2023.
- Acta de reunión No AE-2023-001350-ESINC del 09/11/2023, seguimiento y verificación del cumplimiento a las obligaciones contractuales.

715371114

ESINC SUDIE

De: ESINC SUDIE
Enviado el: martes, 28 de noviembre de 2023 4:56 p. m.
Para: fnino18@gmail.com; tacostreetbogota@gmail.com
CC: jorge.rey8301@correo.policia.gov.co
Asunto: NOTIFICACIÓN VISITA DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS CONTRATO No. 80-1-30075-23 - NOVIEM8RE

Bogotá D.C 28 de noviembre de 2023

Señor
FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista
Transversal 15ª bis 42-38 sur
Bogotá

Asunto: notificación visita de verificación cumplimiento especificaciones técnicas contrato No. 80-1-30075-23

Atendiendo lo dispuesto en el ***CONTRATO No. 80-1-30075-23 ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", UBICADA EN LA AVENIDA CARACAS No. 2-51 SUR SAN ANTONIO -BOGOTÁ*** y en mi calidad de supervisor, comedidamente me permito notificarle que el día **jueves 30/11/2023 a las 16:30 horas** en compañía del funcionario responsable del Sistema de Gestión Ambiental y Seguridad y Salud en el Trabajo realizaremos la visita de acompañamiento y verificación al cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas en mencionado contrato.

Por otra parte, es necesario que el día anteriormente mencionado haga entrega de los documento que se relacionan más adelante, los cuales se deben anexar al informe de supervisión del mes de NOVIEMBRE, así:

- Copia pago servicio público (gas) o paz y salvo.
- Copia planilla de pagos seguridad social (salud, pensión, riesgos, parafiscales y cajas compensación)
- Certificado de fumigación.
- Planilla de limpieza y desinfección.

715371114

- Planilla de limpieza y mantenimiento trampa de grasas.
- Presentar caracterización de las aguas residuales - análisis fisicoquímico del agua **(verifica PT. YESSICA GRISALE SGA).**
- Colombiano Agropecuario - ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y **presentar informe** al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino **(verifica PT. YESSICA GRISALE SGA)**.
- Presenta fichas técnicas de equipos eléctricos y consumo de energía **(verifica PT. YESSICA GRISALE SGA)**.
- Presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del Contrato **(presentar soporte – verifica GUTAH-SST).**

NOTA: se recuerdan las presentes obligaciones

1. **El arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el pago de canon de arrendamiento,** tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única 14/07/2023.
2. **El pago de los servicios públicos (agua, gas y energía)** deberá ser cancelado dentro de los **cinco (5) días hábiles** siguientes a la notificación.
3. **En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato,** se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato.
6. Realizar mensualmente las fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.
7. Mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio.
8. El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la

715371114

revisión de los vehículos y elementos ingresados (coordinando previamente con el jefe de seguridad).

9. No vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.
10. Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.
11. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.

Atentamente,

Mayor **JORGE ANDRES REY ROJAS**
Supervisor (e) de contrato No. 80-1-30075-23

Elaborada: SI. Alejandra Cuellar Gómez
Docente ESINC

715371114

GS-2023-005896-ESINC

Bogotá D.C., 12 de noviembre de 2023

SOLICITUD DE PAGO No. 007

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **NOVECIENTOS VEINTINUEVE MIL DOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS** moneda corriente ($ **929.248,00**), por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de energía generados en el periodo 13/10/2023 al 12/11/2023, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual : 23116,55 KW
Lectura anterior : 21980,30 kW

Consumo total : 1136,25 kW
Valor kW : $817,82

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

Total a Cancelar **NOVECIENTOS VEINTINUEVE MIL DDCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS** moneda corriente ($ **929.248,00**).

Mayor **JORGE ANDRÉS REY ROJAS**
Supervisor Contrato

Elaboró SI Alejandra Cuellar
Revisó MY Jorge Andrés Rey Rojas
Fecha 12/11/2023

16/11/23
8:15 AM

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

715371114

GS-2023-005896-ESINC

ENERGIA

banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2727878

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

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

Ciudad: Bogotá D.C. | Día: 01 | Mes: 12 | Año: 23

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Recaudos nacionales policia nacional

Nombre usuario del convenio: Francisco Ruiz Tactuguen

Nro. Ident: 1014184271 | Teléfono: 3246234520

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

Ref. 1	22
Ref. 2	
Ref. 3	09
Ref. 4	

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	$ 929.248.00
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 929.248.00

Banco Popular 01/12/23 19:05:01
U59 1003739426 L1 NSp 348
RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
ADI
Cuenta: ****8864
No Id Consignante: 1014184271
Doc 6028
Concepto: 22
Vr Efect: $929,248.00
VrChqPop: $.00

FORMA 1-10-3-04057 REV 28-2016

- CLIENTE -

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

Powered by CamScanner

715371114

GS-2023-005896-ESINC

Bogotá D.C., 12 de noviembre de 2023

SOLICITUD DE PAGO No. 008

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **CIENTO DIECINUEVE MIL CIENTO SETENTA Y SIETE PESOS** moneda corriente **($119.177,00)**, por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de acueducto y alcantarillado generados en el periodo 13/10/2023 al 12/11/2023, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual consumo medidor 1	: 214,799 M3
Lectura anterior consumo medidor 1	: 197,113 M3
Consumo	: 17,686 m3
Lectura actual consumo medidor 2	: 48,073 M3
Lectura anterior consumo medidor 2	: 47,967 M3
Consumo	: 0,106 m3

Consumo total	: 17,792 M3
Valor M3 acueducto	: $3.270,06
Valor M3 alcantarillado	: $3.428,25

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

Total a Cancelar **CIENTO DIECINUEVE MIL CIENTO SETENTA Y SIETE PESOS** moneda corriente **($119.177,00)**.

Mayor **MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO**
Supervisor Contrato

16/11/23
8:15 AM

Elaboró: SI. Alejandra Cuellar
Revisó: MY. Jorge Andrés Rey Rojas
Fecha: 12/11/2023

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

715371114

GS-2023-005896-ESINC

Acueducto

banco popular COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2727825

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

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

Ciudad: Bogota DC | Día: 24 | Mes: 11 | Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Direccion Nacional de Escuelas

Nombre usuario del convenio: Francisco Nido Rodriguez

Nro. Ident: 1014184271 | Teléfono: 3046235570

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

Ref. 1	22
Ref. 2	
Ref. 3	09
Ref. 4	

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	$ 119.177
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 119.177

Espacio para sello o timbre

FORMA 1104 V.2016 REV III-2016

Resolución 100336788 de 31997

14:52:19
79839963 LI NSp 385
RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Cuenta: ****8864
No. Consignante: 1014184271
6028
22
$119,177.00
$.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 -

Powered by CamScanner

715371114

Detalle del movimiento

Pago realizado

Pago en
Grupo Vanti – Gas

¿Cuánto?
$ 2.168.190,00

Fecha
09 de noviembre de 2023 a las 05:32 p. m.

Referencia
M5621413

¿De dónde salió la plata?



Disponible
$ 2.168.190,00

GS-2023-005896-ESINC

7153711114
lady.martinez lady.martinez lady.martinez

GS-2023-005896-ESINC

Arriendo

banco popular COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2727819

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

1 1 0 0 1 8 1 6 8 9 6 4

Ciudad: Bogotá DC | Día: 20 | Mes: 11 | Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos especiales Diversion Nacional fs

Nombre usuario del convenio: Francisco D. So Rodriguez

Nro. Ident: 1014184271 | Teléfono: 3046234526

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

Ref. 1	
Ref. 2	22
Ref. 3	
Ref. 4	09

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	$ 221.616
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 221.616

Espacio para sello o Timbre 13:56:42
79839963 LI NSp 371
RR201 RECAUDOS_NACIONALE
Cta: xxx8864
Consignante: 1014184271
6025
22
$221,616.00
$.00

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

- CLIENTE -

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

Powered by CamScanner

Modificación No 1 al contrato del 27-10-23 - valor canon arrendamiento.

715371114

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE INVESTIGACION CRIMINAL
SECRETARIA PRIVADA ESINC

CEA:3.0-07
16-ECD-003
711402651

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

DIREC-SEPRI - 29.25

Bogotá D.C., 17 de noviembre de 2023

Señora coronel
DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
Directora (E)
Dirección de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

Asunto: informe recálculo pago canon de arrendamiento contrato 80-1-30075-23

Respetuosamente me permito informar a mi coronel, que atendiendo la Modificación No. 1 de fecha 27/10/2023 realizada al contrato de arrendamiento PN DIEPO 80-1-30075-23 celebrado entre la Dirección de Educación Policial y el señor Francisco Niño Rodríguez cuyo objeto es *"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"*.

Que a la letra dice lo siguiente:

*... **(CLÁUSULA SEGUDA. MODIFICACIÓN:** modificar la cláusula cuarta -forma de pago del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30075-23, el cual quedara así: **EL ARRENDATARIO** pagara a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** en moneda legal colombiana, el valor del contrato en doce (12) mensualidades anticipadas por la suma de novecientos veintitrés mil cuatrocientos pesos ($923.400) moneda legal colombiana excluido IVA*

***PARÁGRAFO PRIMERO:** el valor pagado en los meses anteriores por concepto de IVA, será tenido en cuenta para el recálculo del valor del pago del siguiente canon de arrendamiento, valor que debe ser verificado y aprobado por el supervisor del contrato) ...*

Por lo anterior, y en mi calidad de supervisor de contrato, se adelantaron las siguientes actividades:

Mediante correo electrónico de fecha 16/11/2023, se notificó al contratista del recálculo realizado por pago de canon de arrendamiento, citando los siguientes antecedentes:

Se evidencian cuatro (04) pagos realizados por canon de arrendamiento de los meses de (JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE Y OCTUBRE) cada uno por la suma de un millón noventa

715371114

y ocho mil ochocientos cuarenta y seis pesos **($1.098.846,00)** moneda legal colombiana, excluido de IVA, para un total de cuatro millones trecientos noventa y cinco mil trecientos ochenta y cuatro pesos **($4.395.384,00,)** moneda legal colombiana, con la modificación realizada al contrato queda un saldo a favor del contratista de setecientos un mil setecientos ochenta y cuatro pesos **($701.784)** moneda legal colombiana.

Tomando como referencia lo descrito anteriormente, para el mes de NOVIEMBRE el contratista deberá pagar por canon de arrendamiento la suma de doscientos veintiun mil seiscientos dieciséis pesos **($ 221.616)** moneda legal colombiana. Así mismo, a partir del mes de DICIEMBRE deberá pagar la suma de novecientos veintitrés mil cuatrocientos pesos **($923.400)** moneda legal colombiana excluido IVA.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Jorge Andres Rey Rojas
Grado: Mayor
Cargo: Director (A) Escuela Encargado (A)
Cédula: 1074128301
Dependencia: Secretaria Privada Esinc
Unidad: Esc De Investigacion Criminal
Correo: jorge.rey8301@correo.policia.gov.co
17/11/2023 10:25:39 a. m.

Anexo: SI

Avenida Caracas N° 2-51 Sur
Teléfono: Ip 107027
esinc.direc@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

715371114

ESINC SUDIE

De: ESINC SUDIE
Enviado el: jueves, 16 de noviembre de 2023 3:04 p. m.
Para: francisco niño
CC: jorge.rey8301@correo.policia.gov.co
Asunto: Modificación No 1 al contrato 80-1-30075-23 -FAVOR VERIFICAR
Datos adjuntos: MODIFICATORIO 1 CONTRATO ESINC.pdf

Bogotá D.C 16 de noviembre de 2023

Dios y Patria buen día

Señor
FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista
Transversal 15ª bis 42-38 sur
Bogotá

Asunto: verificación modificación No. 1 al contrato 80-1-30075-23

En atencion a la **modificación No 1 del contrato 80-1-30075-23,** me permito solicitar se adelante lo siguiente:

1. **PARÁGRAFO PRIMERO:** el valor pagado en los meses anteriores por concepto de IVA, sera tenido en cuenta para el recalculo del valor del pago del siguiente canon de arrendamiento, valor que debe ser verificado y aprobado por el supervisor del contrato.

   NOTA: por lo anterior, y teniendo en cuenta el recalculo realizado debera cancelar por canon de arrendamiento para el mes de **NOVIEMBRE un valor de $ 221.616.** Es pertinente mencionar que **a partir del mes de DICIEMBRE se debe pagar el valor de $ 923.400.** (se requiere el soporte de pago por este concepto en los plazos establecidos).

   ANTECEDENTES: cuatro pagos realizados por canon de arrendamiento (JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE Y OCTUBRE) cada uno por valor cada uno de $ 1.098.846,00 para un total de 4.395.384,00, con la modificación realizada al contrato queda un saldo a favor de $ 701.784.

715371114

2. **CLÁUSULA TERECERA. GARANTIA:** el CONTRATISTA se obliga a actualizar la poliza de acuerdo a la valor de los amparos asegurados, con base en el mecanismo de cobertura otorgado , en los terminos y condiciones previstos en la cláusuña decima quinta del contrato de arrendamiento Nor PN DIEPO 80-1-30075-23.

NOTA: por lo anterior, debera enviar al correo esinc.sudie@policia.gov.co copia de la poliza actualizada con **PLAZO 20/11/2023.**

Atentamente,

Mayor **JORGE ANDRES REY ROJAS**
Supervisor (E) contrato No. 80-1-30075-23

Eloborado por: SI. Alejandra Cuellar Gomez
Docente ESINC

715371114

~~GS-2023-005896-ESINC~~
GS-2023-005646-ESINC

Página 1 de 3	PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0069		
Fecha: 12-03-2021	INFORME INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL	
Versión: 0		

No. GS-2023- ESINC - SUDIE

Bogotá D.C., 16 de noviembre de 2023

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

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

En mi calidad de supervisor del contrato del asunto, me permito informar la situación que se viene presentando con relación a las obligaciones contraídas por el contratista, así:

- No. **Comunicación oficial de nombramiento**: Mediante comunicación oficial Numero GS-2023-005231-DIEPO del 04/07/2023, el señor capitán CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO, obrando como Jefe Grupo de Contratos DIEPO, emite como lineamiento de Supervisión del contrato objeto del presente informe, a quien ostente el cargo de Subdirección en la ESINC, quien deberá velar por todas y cada una de las actividades.

Objeto del Contrato: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

Contratista: FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ

1. PRÓRROGA No.	2. ACLARATORIO No.	3. MODIFICATORIO No. 1	4. OTROS
INCIO: N/A TÉRMINO: N/A	FECHA: N/A	FECHA: 27/10/2023	FECHA: N/A

Valor Contrato: once millones ochenta mil ochocientos pesos ($11.080.800,00) moneda legal colombiana excluido IVA.

Fecha de inicio: 14/07/2023 **Fecha Terminación:** 14/07/2024
Número acta de inicio: 0761 **Fecha:** 12/07/2023
Fecha de aprobación Póliza: 12/07/2023.

Número de acta de suspensión: N/A
Fecha inicio: N/A
Fecha terminación: N/A

1. INFORME DETALLADO DE LAS ACTIVIDADES PENDIENTES O BIENES DEJADOS DE ENTREGAR Y SU CUANTIFICACIÓN.

2. En cumplimiento a la Resolución No. 00090 de 2018, Capitulo XII, numerales 2 y 3, en la cual se relacionan las facultades y funciones para la supervisión de contratos, me permito informar el incumplimiento que se presenta a la fecha, del contrato en mención, así:

- En el informe de supervisión del mes de septiembre, con radicado No. GS-2023-004922-ESINC, se relaciono el **pago extemporáneo de canon de arrendamiento**, toda vez que de acuerdo a las clausulas de cumplimiento este se debe realizar dentro de los cinco dias hábiles siguientes, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantia única, así mismo indica que los pagos que no se efectúen dentro de los plazos establecidos, el ARRENDATARIO reconocerá intereses moratorios a la POLICIA NACIONAL -DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL.

  El contratista relaciona para este informe el comprobante de pago No. 2747504 de fecha 03/10/2023, por un valor de $ 1.098.846.00.

- En el informe de supervisión del mes de octubre, GS-2023-005556-ESINC, se relacionó el **pago extemporáneo de servicios públicos de energía y acueducto**, los cuales fueron notificados el 20/10/2023 por parte del supervisor del contrato al contratista mediante solicitud de pago No 005 y 006. De acuerdo a las cláusulas establecidas en el contrato indica que el pago por estos conceptos se debe realizar dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación.

  El contratista relaciona para este informe el comprobante de pago de energía No. 2570616 de fecha 04/11/2023, por un valor de $ 858.911 y comprobante de pago de acueducto No. 2570605 de fecha 04/11/2023, por un valor de $ 105.356.

- En el informe de supervisión del mes de octubre, GS-2023-005556-ESINC, se relacionó el **no pago del servicio publico de gas.** La facturación por este concepto, la emite la empresa prestadora del servicio la cual es independiente y responsabilidad directa del contratista de realizar el pago oportuno.

DOCUMENTOS SOPORTES:

- Correo sin numero de fecha 21/10/2023, mediante el cual se le notifica al contratista la visita de seguimiento y verificación al cumplimiento de las especificaciones contractuales, además se le solicita los soportes de pago de arriendo y servicios públicos del mes de octubre.
- Solicitud de pago No. 005 del 20/10/2023, mediante la cual se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía.
- Solicitud de pago No. 006 del 20/10/2023, mediante la cual se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de acueducto.

- Comunicación oficial No GS-2023-005429-ESINC del 02/11/2023, se informa al ordenador del gasto el pago extemporáneo de arriendo del mes de septiembre.

- Comunicación oficial No GS-2023-005473-ESINC del 04/11/2023, se informa al ordenador del gasto el pago extemporáneo de los servicios públicos de energía y acueducto, el no pago del servicio público de gas, así mismo que el pago de canon de arriendo se dio en dos (02) consignaciones.

- Acta No AE-2023-001350-ESINC del 09/11/2023 "Que trata de la reunión de seguimiento y verificación del cumplimiento de las obligaciones del contrato No. 80-1-30075-23.

CLÁUSULAS CONTRACTUALES TRANSGREDIDAS:

- **CLÁUSULA SEGUDA. MODIFICACIÓN:** modificar la clausula cuarta -forma de pago del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30075-23, el cual quedara así: **EL ARRENDATARIO** pagara a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** en moneda legal colombiana, el valor del contrato en doce (12) mensualidades anticipadas por la suma de novecientos veintitrés mil cuatrocientos pesos ($923.400) moneda legal colombiana excluido IVA, una vez el **ARRENDATARIO** realice la respectiva consignación la cual deberá realizarse dentro de los cinco (05) primeros días de cada periodo, el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica. **El ARRENDATARIO tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.** Así mismo, **el ARRENDATARIO** se compromete a cancelar los servicios de agua, energía y gas los cuales se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomara de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cubico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojara la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. **El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación**. El incumplimiento del plazo para el pago del canon de arrendamiento y del valor de los servicios 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 que se efectué el respectivo pago.

Nota: el trámite administrativo establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, es para determinar si hay o no, lugar a la imposición de las sanciones establecidas en los contratos.

Atentamente,

Mayor **JORGE ANDRES REY ROJAS**
Supervisor (E) Contrato No. 80-1-30075-23

71533711

~~GS-2023-005890-ESINC~~
GS-2023-005646-ESINC

ESINC SUDIE

De: ESINC SUDIE
Enviado el: sábado, 21 de octubre de 2023 11:49 a. m.
Para: fnino18@gmail.com; tacostreetbogota@gmail.com
CC: ESINC PLANE; ESINC GUTAH-SST; ya.grisales@correo.policia.gov.co; 'efrain.alvarez0538@correo.policia.gov.co'
Asunto: NOTIFICACIÓN VISITA DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS CONTRATO No. 80-1-30075-23 - OCTUBRE

Bogotá D.C 21 de octubre de 2023

Señor
FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista
Transversal 15ª bis 42-38 sur
Bogotá

Asunto: notificación visita de verificación cumplimiento especificaciones técnicas contrato No. 80-1-30075-23

Atendiendo lo dispuesto en el ***CONTRATO No. 80-1-30075-23 ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", UBICADA EN LA AVENIDA CARACAS No. 2-51 SUR SAN ANTONIO -BOGOTÁ*** y en mi calidad de supervisor, comedidamente me permito notificarle que el día **viernes 27/10/2023 a las 16:30 horas** en compañía del funcionario responsable del Sistema de Gestión Ambiental y Seguridad y Salud en el Trabajo realizaremos la visita de acompañamiento y verificación al cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas en mencionado contrato.

Por otra parte, es necesario que el día anteriormente mencionado haga entrega de los documento que se relacionan más adelante, los cuales se deben anexar al informe de supervisión del mes de OCTUBRE, así:

- Copia del pago de canon de arrendamiento.
- Copia pago servicios públicos (agua, gas y energía).
- Copia planilla de pagos seguridad social (salud, pensión, riesgos, parafiscales y cajas compensación)
- Certificado de fumigación.

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR *601-4031797310 7332*
CORREOS :higieneparaelmedioambiente02@hotmail.com OTRO :SAICOLOMBIA@HOTMAIL.COM
NIT: 79624918-1

RAZON SOCIAL : CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
REPRESENTANTE LEGAL : FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
NIT : 1014184271-0
DIRECCION : AV CARACAS # 1 - 35
*TELEFONO : ********

-Se encuentran rejillas en todos los drenajes del área de inspeccionada			
-Se cuenta con barreras físicas (mallas, bandas de caucho etc.) que impidan el acceso de plagas de contaminación al interior de la planta o instalaciones.			
-La estructura de proceso cuenta con aire filtrado.			
- Se realiza un adecuado manejo de residuos producidos al interior del establecimiento.			
- El establecimiento cuenta con adecuadas condiciones de orden e higiene.			
- El agua utilizada para los procesos de higiene y operaciones es potable y en la cantidad apropiada.			
- Las paredes, pisos, ventanas puertas, escaleras son de material sanitario y evitan acumulación de residuos y albergue de plagas.			
- Se evidencia empozamientos de agua que promueva el albergue y proliferación de plagas.			
- Existe taponamiento de drenajes o tuberías al interior del establecimiento que comprometa la calidad de los productos y/o presencia de plagas.			
-Se han desarrollado actividades previas de control de plagas y se dispone da los registros de los mismos.			
- El personal conoce las condiciones mínimas de saneamiento básico de la organización y ha recibido capacitación.			
- El establecimiento cuenta con profesional (es idóneo que promueva adecuadas condiciones de saneamiento ambiental).			
- Se cuenta con el número de baños en calidad y cantidad de acuerdo a los requerimientos técnicos y legales.			
-Las condiciones de almacenamiento de materiales son apropiadas evitando albergue y reproducción de plagas.			
- Las instalaciones eléctricas son mantenidas apropiadamente evitando albergue y proliferación de plagas y riesgos ocupacionales.			
16—TRAMPA DE GRASA EN BUEN ESTADO			

PLAGA EVIDENCIADA:

PLAGAS		
Roedores		
Cucarachas		
Moscas		
Mosquitos		
Ácaros		
Pulgas		
Hormigas		
Pescado		
Polillas		
Arañas		
Otros		

METODO DE CONTROL

Control físico	Control mecánico	Control biológico	Control cultural
			FOLLETO , VIDEO, CHARLA

CONTROL QUIMICO

PRODUCTO UTILIZADO	DOSIS	METODO DE APLICACION	AREAS TRATADAS
RACUMIN	10 GRAMOS	MANUAL	AREAS GENERAL

SE RECOMIENDA REALIZAR HERMETIZACION DE PARTES ALTAS Y BAJAS DE LA ESTRUCTURA, PONER DE FORMA DIARIA EN PRACTICA EL PLAN DE SANEAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, ASI COMO TAMBIEN SE RECOMIENDA IMPLEMENTAR PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS PARA EVITAR ACUMULACION DE VECTORES, MICRD ORGANISMOS, PONER REJILLAS A SIFONES E INODOROS, SE RECOMIENDA PROXIMD CONTROL DE PLAGAS EN 10 DIAS.

FIRMA QUIEN RECIBE

715371114

GS-2023-005896-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR 6014031797 3103237332
CORREOS :higieneparaelmedioambiente02@hotmail.com OTRO :SAICOLOMBIA@HOTMAIL.COM
NIT: 79624918-1

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

RAZON SOCIAL ; CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

REPRESENTANTE LEGAL	: FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
NIT	: 1014184271-0
DIRECCION	: AV CARACAS # 1 - 35
TELEFONO	: *******
SERVICIO	: CONTROL DE PLAGAS
FECHA EJECUCIÓN	:10 DE NOVIEMBRE DEL 2023
ANEXO	: FICHA TECNICA

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

NO DEJAR NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS CERCA DE AREAS TRATADAS
ABRA LAS PUERTAS Y VENTANAS SIGA LAS RECOMENDACIONES TECNICAS QUE EL TECNICO LE INDIQUE.NO PASE LAS MANOS POR LAS ZONAS TRATADAS
SI ALGUN ALIMENTO SE CONTAMINA DESECHELO

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO UNICAMENTE POR 6 MESES, PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS COORDINAR PRÓXIMA RENOVACIÓN

Representante legal	FECHA DE EXPEDICION	FIRMA DE REDACTOR
JULIO CESAR CASTRO	NOVIEMBRE 2023	ZULESKA RAMIREZ

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

715371114

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
NIT 79624918-1
SERVICIOS TECNICOS
CALLE 38 99B-03 SUR TEL: 5162312-3103237332
Bogotá, cundinamarca
Visítanos en la web: http://saneamientoambiental.com.co/

www.bayercropscience.com.co

FICHA TECNICA

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

GRAMOS CONSUMIDOS	:	10 GRAMOS
EQUIPOS	:	1
ESPECIFICACIÓN	:	FUMIGACIÓN LOCAL
TÉCNICOS	:	1

Racumin polvo 1/4

Sección 2: Composición/Ingredientes

Tipo de producto: Raticida, Cebo Concentrado (CB).
Ingrediente activo: Coumatetralyl (cumatetralilo).
Nombre químico: 4-hydroxy-3-(1, 2, 3,4-tetrahydro-1-naphthyl) coumarin
Concentración: 0,75% p/p.
Fórmula química: C19H16O3
N° CAS: [5836-29-3]
N° NU: No restringido para el transporte.
Sección 3: Identificación de los riesgos
Marca en etiqueta: No aplicable.
Clasificación del riesgo del producto químico: No aplicable.
a) Peligros para la salud de las personas: Nocivo por contacto con la piel y por ingestión.
- Efectos de una sobreexposición aguda
(Por una vez): Aumento de la tendencia a sufrir hemorragias, hematuria,
Alargamiento del tiempo de la protrombina, dolores abdominales,
Anemia, shock.
Inhalación: No se produce irritación de mucosas.
Contacto con la piel: Nocivo. No se produce irritación.
Contacto con los ojos: Información no disponible.
Ingestión: Nocivo. Detalles no disponibles.
- Efectos de una sobreexposición crónica
(Largo plazo): Información no disponible.
- Condiciones médicas que se verán
Agravadas con la exposición del producto: Información no disponible.
b) Peligros para el medio ambiente: No es tóxico para peces (CL50 >> 10 mg/L, 96 h).
c) Peligros especiales del producto: Nocivo en contacto con la piel y por ingestión.

715371114
lady.martinez lady.martinez lady.martinez

Simple

PAGOSIMPLE |

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2023-12-05, 11:22:13 AM Tipo Planilla: E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS Número Planilla: 1058770540

Periodo Cotización: noviembre de 2023 Periodo Servicio: diciembre de 2023

PAGADO 05/12/2023

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Documento	CC1014184271	**Teléfono**	3046237520
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Forma Presentación**	ÚNICO
Tipo Persona	NATURAL	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Identificación**	
Representante Legal		**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS
Total Afiliados	4		

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IGE	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días PEN	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1069067217	OSITO ESCALANTE ARAGON	01	03																0	0	30	30	30	(MN AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.160.000	$ 46.400	2,436	$ 1.160.000	$ 28.300	(CCF72) COMFAMILIAR SUBSIDIO	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 121,100
CC 51538703	NELCY MARIA RODRIGUEZ	01	03																0	0	30	30	30	(MN AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS041) FAMISANAR EPS	$ 1.160.000	$ 46.400	2,436	$ 1.160.000	$ 28.300	(CCF72) COMFAMILIAR SUBSIDIO	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 121,100
CC 80070258	YDIMER ARTURO GARCIA RICO	01	00																0	30	30	30	30	(230201) PREVISORA	$ 1.160.000	$ 185.600	(ES0607) ASOCIACION MUTUAL SER	$ 1.160.000	$ 46.400	2,436	$ 1.160.000	$ 28.300	(CCF72) COMFAMILIAR SUBSIDIO	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 306,700
PT 5730099	GENESIS MARIA GALLARDO CARRASCO	01	00																0	0	30	30	30	(MN AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS010) EPS SURA	$ 1.160.000	$ 46.400	2,436	$ 1.160.000	$ 28.300	(CCF04) COMFAMA	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 121,100

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.160.000	$ 4.640.000	$ 4.640.000	$ 4.640.000	$ 185.600	$ 185.600	$ 113.700	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 670.000	$4	$ 674.000

Líneas de Servicio PagoSIMPLE: Bogotá 601 4486834 - Cali: 682 5568577 - Medellín: 604 5146869 - Bucaramanga: 697 6434088 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 646 3482582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

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

GS-2023-005896-ESINC

lady.martinez

CAFETERIA-RESTAURANTE

REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Noviembre

CALIFICACION: (B) BUENO (M) MAL

AREA, SUPERFICIE, EQUIPOS	DIAS DEL MES																														F
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
PISOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PAPED			X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X											
TECHOS			X								X							X													
CAMPANA EXTRACTORA			X								X							X						X							
NEVERAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
BODEGA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NO		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
MENAJE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
TABLA ACRILICA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
LICUADORA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
TABLA ACRILICA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
HORNO MICRDONDAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
CUBIERTOS-MENAJE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SILLAS Y MESAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
BAÑO	NO	NO	NO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
POSETA																															
PERSONAL MANIPULADOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
MANOS LIMPIAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
UÑAS CORTAS SIN ESM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
CABELLO RECOGIDO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
TAPABOCAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
UNIFORME LIMPIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SIN ACCESORIOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
CALZADO CERRADO IMP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

OBSERVACIONES:

GS-2023-005896-ESINC

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RESTAURAMTE Y CAFETERIA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

CONFIRMACIÓN DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

* Limpieza y Desinfección (L&D) Cumple (C) (/) - No cumple (NC) (X)

FECHA MES: Noviembre

ELEMENTO A VERIFICAR	FRECUENCIA	1 L	2 M	3 W	4 J	5 V	6 S	7 D	8 L	9 M	10 W	11 J	12 V	13 S	14 D	15 L	16 M	17 W	18 J	19 V	20 S	21 D	22 L	23 M	24 W	18 J	19 V	20 S	21 D	22 L	23 M	24 W	25 J	26 V	27 S	28 D	29 L	30 M	31 W	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC		
ALMACENAMIENTO																																								
PISOS	DIARIO																																							
ESTUFA ENANA N1																																								
ESTUFA 4 ORNILLAS N2																																								
ESTUFA ENANA N3																																								
PLANCHA N4																																								
LAVAPLATO MESOS N1																																								
MESA DE TRABAJO																																								
LICUADORA																																								
TABLAS DE PICADO																																								
MESAS RECEPCION LOSA																																								
PARED FRONTAL COCINA																																								
CANECAS DE BASURA																																								
PICATODO																																								
MUEBLE ,LINEA,	SEMANAL																																							
CAMPANA EXTRACTORA																																								
EXTRACTORES																																								
VENTANAS Y PUERTAS																																								
NEVERA DE ALMACENAR N1																																								
CANASTILLAS COCINA																																								
ESTANTE N1																																								
REPISA N1																																								
	QUINCENAL																																								

NOTA: Siempre colocar nombres y/o iniciales de todos los nombres y apellidos. NUNCA colocar firmas en los Responsables.

NOTA: Siempre que se verifique la limpieza y desinfección se DEBE verificar el estado y funcionamiento de cada uno de los elementos a evaluar.

GS-2023-005896-ESINC

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	VERSION: 01 VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Gatorade ÁREA: Cocina MES: Noviembre AÑO: 2023

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

ÁREA: Cocina MES: Noviembre AÑO: 2023	14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26	
°CENTIGRADOS	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
3																										
2																										
1														X		X		X		X		X		X		
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

ÁREA: Cocina MES: Noviembre AÑO: 2023	27		28		29		30		31	
°CENTIGRADOS	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8										
7										
6										
5										
4										
3										
2										
1	X		X		X		X		X	
0										
-1										
-2										
-3										
-4										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2023-005896-ESINC

715371114

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	VERSION: 01 VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: 10 Estufones Gaseosas y hornos ÁREA: Cafetería MES: Noviembre AÑO: 2023

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

GS-2023-005896-ESINC

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	VERSION: 01 VIGENCIA

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Congelador AREA: Cafetería MES: Noviembre AÑO: 2023

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

[redacted]

Temperatura en grados centígrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la
Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros.
Responsable de diligenciar el formato:

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	VERSION: 01 VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Inoxtios ÁREA: Odontología MES: Noviembre AÑO: 2023

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

[redacted]

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2023-005896-ESINC

FORMATO DE CONTROL Y LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASAS CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL				
FECHA	ACTIVIDAD)limpieza o mantenimiento	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA
03/11/2023	L Y D	Yolimar	cocina	
10/11/2023	L Y D	Yolimar	Cocina	
14/11/2023	L Y desinfección	Yolimar	Cocina	
18/11/2023	L Y D	Yolimar	Cocina	
22/11/2023	L Y D	Yolimar	Cocina	
28/11/2023	L Y D	Yolimar	Cocina	
2/12/2023	L Y desinfección	Yolimar	Cocina	

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
GRUPO DE PLANEACIÓN

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Fecha:	Bogotá D.C., 29 de noviembre de 2023		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Cafetería Escuela de Investigación Criminal		

ACTA - 1413 - ESINC - PLANE – 2.25

QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

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:**

El día 29/11/2023 siendo las 15:00 horas, en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal,se reunió la señorita Patrullera YESSICA ALEXANDRA GRISALES VÁSQUEZ Responsable del Sistema de Gestión Ambientral ESINC, con el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ contratista de la cafetería de la escuela de investigación criminal, con el fin de dar socialización sobre las condiciones de control aspectos ambientales para el funcionamiento del casino de estudiantes ESINC.

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

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

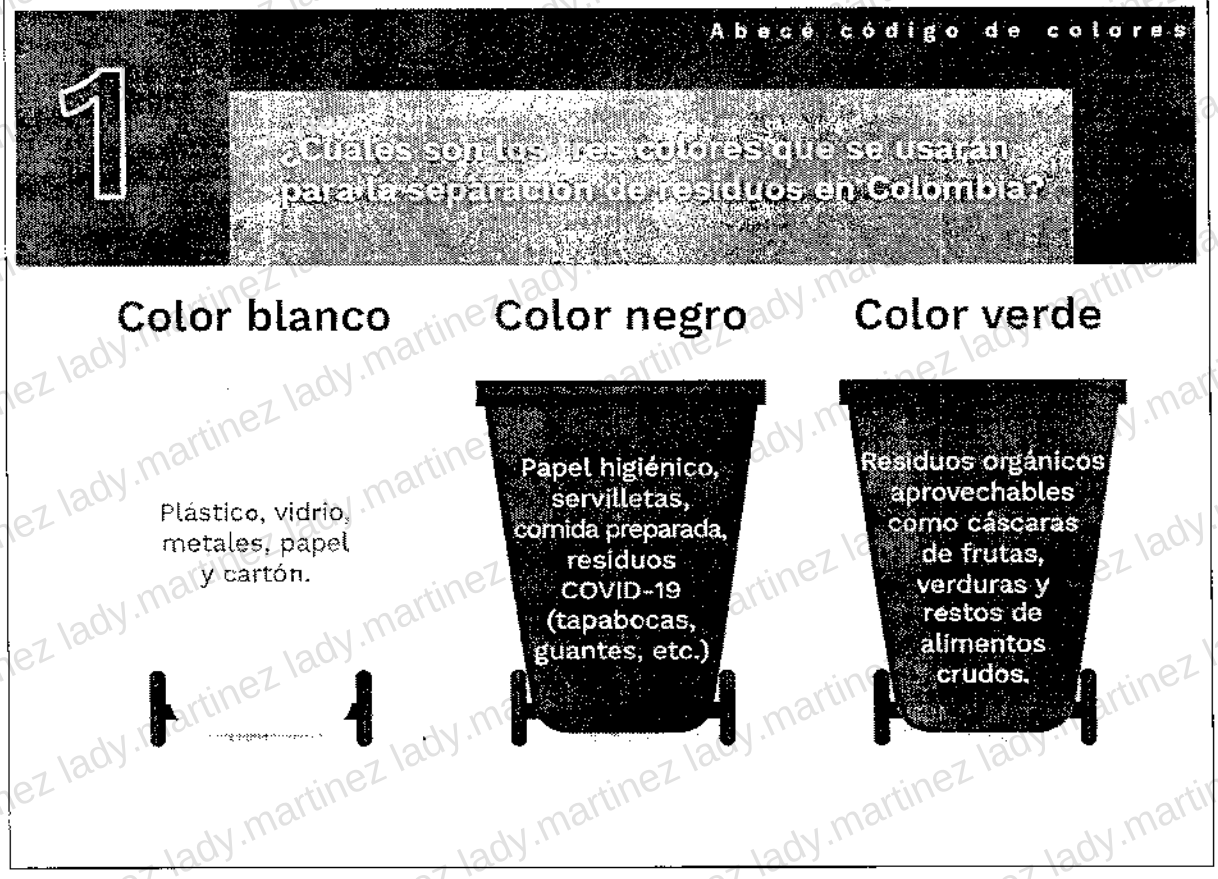
4. **Temas a tratar:**

CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES

715371114

ACTA [redacted] - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.





GS-2023-005896-ESINC

Abecé código de colores

16

¿Este nuevo código mejorará los indicadores de aprovechamiento?

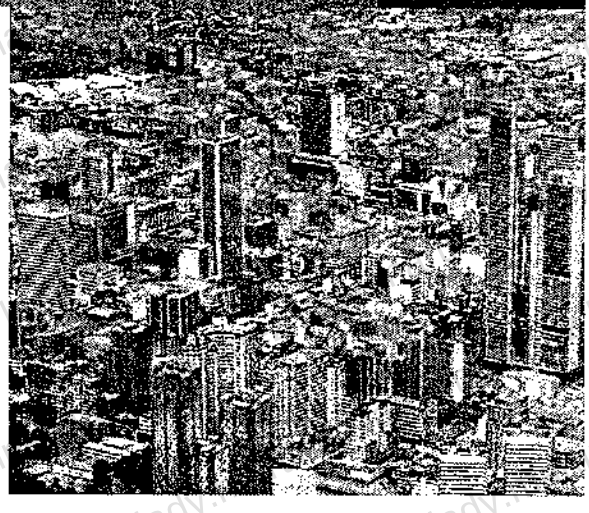


Se espera incrementar el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el mejoramiento de la gestión de residuos sólidos, que depende tanto de usuarios como de prestadores del servicio público de aseo y recolección. Así mismo, aportará en el cumplimiento de las metas del país en materia de aprovechamiento. **Esto generará beneficios sociales y ambientales en términos de oportunidades de empleo, mejor uso de los rellenos sanitarios y disminución de la contaminación.**

Abecé código de colores

18

¿Para qué sirve separar los residuos?

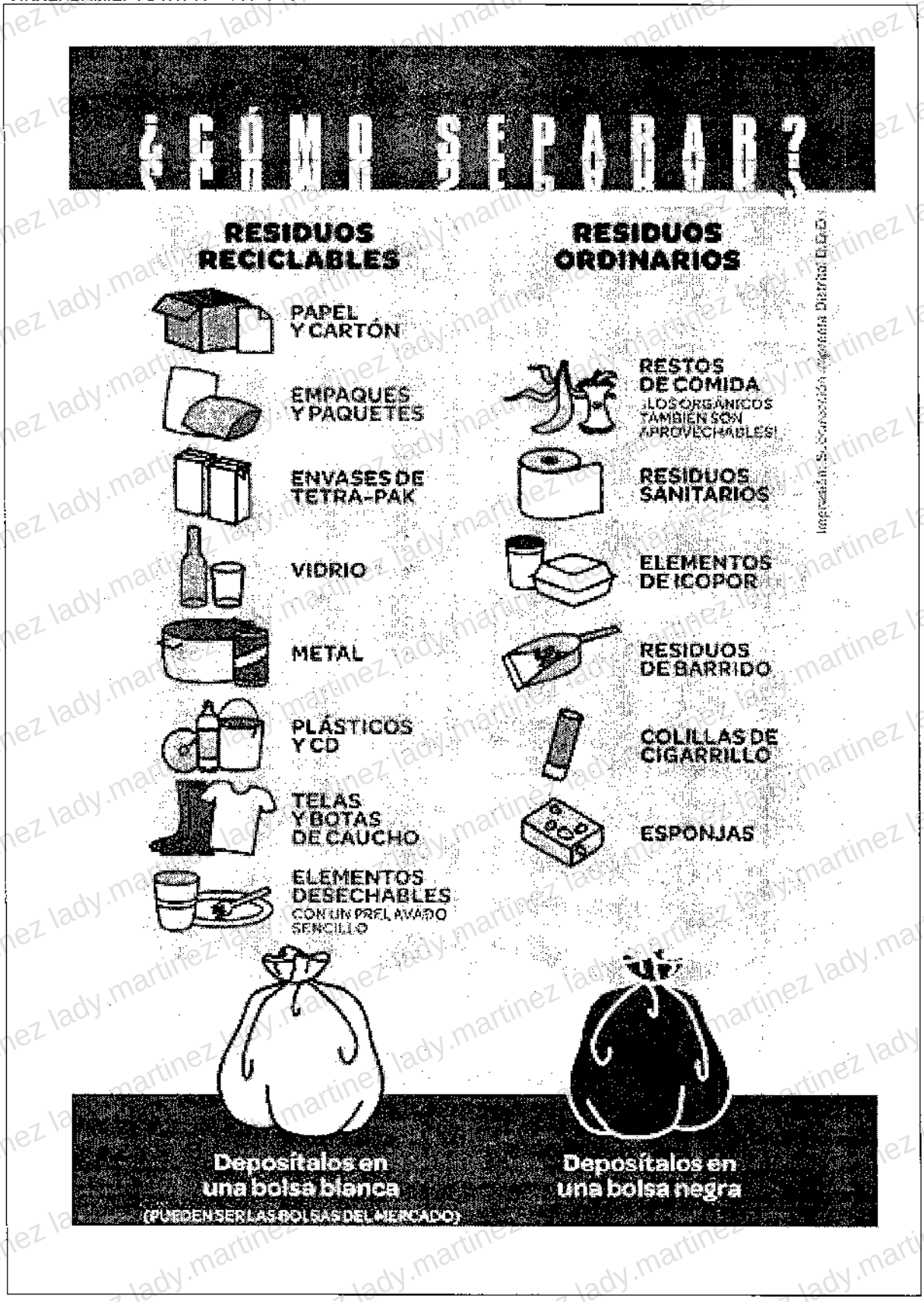


- **Beneficios ambientales:**
  Se reduce la cantidad de residuos llevados a disposición final, evitando los impactos ambientales asociados, como generación de gases efecto invernadero y afectaciones a los recursos suelo, agua y aire.

- **Beneficios sociales:**
  Se mejora la condición de trabajo de los recicladores de oficio, se dignifica su labor, se fortalecen y promueven los grupos de trabajo y los proyectos ambientales. Se disminuyen los riesgos a la salud del personal que hace la recolección y manipulación de los residuos.

- **Beneficios económicos:**
  Al aprovechar los residuos sólidos como materia prima de nuevos productos, se reducen los costos finales y se convierte en alternativas de nuevos negocios y fuente de empleo.

ACTA - 175 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.



Guía práctica de reciclaje: residuos peligrosos

Un residuo peligroso es el desecho que contiene en su composición una o varias sustancias que en cantidades o concentraciones tales, representa un riesgo para la salud y el medio ambiente. Algunas de las propiedades peligrosas son: la inflamabilidad, la toxicidad, la corrosividad, la reactividad y la radiactividad. Es importante, y a tener en cuenta, que también se consideran residuos peligrosos los recipientes y envases que hayan contenido estas sustancias.

La manipulación y vertido incorrecto de los residuos peligrosos puede liberar sustancias que resultan nocivas para la salud humana o el medio ambiente. Por ello la normativa sobre residuos establece la obligación de gestionarlos adecuadamente: identificación, segregación, almacenamiento correcto y entrega a una empresa autorizada para su gestión, como es Adalmo.

Os dejamos con una lista para que podáis tener a mano y saber con cuáles de ellos tenemos que tener más cuidado porqué son residuos peligrosos. Y si tenéis alguna duda podéis consultar este otro artículo en el que hablamos también de los residuos peligrosos.

Los elementos más comunes con los que nos encontramos son: pilas, baterías, dispositivos electrónicos, aerosoles, aceite mineral, insecticidas, químicos (reactivos de laboratorio, revelador fotográfico...), pinturas, tóner, fluorescentes, filtros, anticongelante , amianto, disolventes, tierras contaminadas, gases en recipientes a presión.

¿Qué hacer antes de reciclar? Nunca mezclarlos con otro tipo de residuos y llevar todos los desechos peligrosos a un punto de recogida autorizado.

GS-2023-005896-ESINC

ACTA 1413 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.



GS-2023-005896-ESINC

GUIA DE ETIQUETADO Y ROTULADO DE PRODUCTOS QUIMICOS

PROCEDIMIENTO ADECUADO PARA LA IDENTIFICACION DE PRODUCTOS QUIMICOS

¿Quiénes deben seguirlo?

Todas las personas que tienen relación directa o indirecta con productos químicos, tales como colaboradores, contratistas, estudiantes y visitantes.

¿Cómo funciona?

El sistema de etiquetado adoptado por la Universidad, es el sistema HMIS III, el cual permite saber con exactitud, a que tipo de producto químico y peligro ocupacional se encuentra expuesta la persona que va a utilizar el producto, dando respuesta a los siguientes cuestionamientos:

¿Sabes que sustancia es?
¿Es peligrosa para la salud?
¿Es altamente inflamable?
¿Conoces cómo reacciona?

Para lo anterior se deben seguir los siguientes pasos:



1. Con el nombre del producto que aparece en la etiqueta, buscar la hoja de seguridad correspondiente y revisarla.

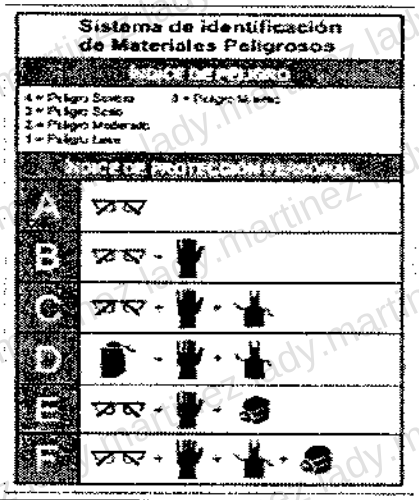
2. Identificar el tipo de peligro que se encuentra asociado a cada color en la etiqueta:

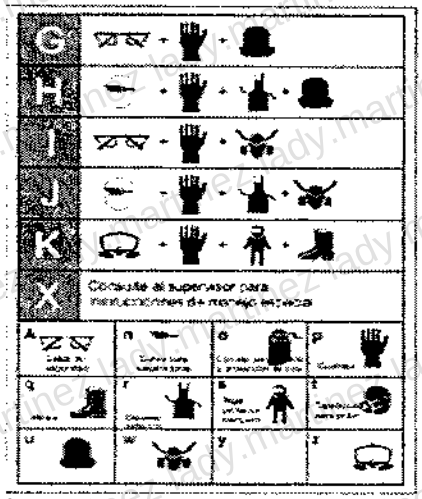
   - **AZUL:** Peligro para la salud
   - **ROJO:** Peligro de incendio
   - **NARANJA:** Peligro físico

3. Reconocer el **grado de peligro** al que corresponde cada número asignado a cada uno de los colores:

   - **0:** Peligro mínimo
   - **1:** Peligro leve
   - **2:** Peligro moderado
   - **3:** Peligro serio
   - **4:** Peligro severo

4. Verificar la combinación de Elementos de Protección Personal (EPP) a emplear, de acuerdo al tipo de producto químico y al riesgo asociado al mismo, con una letra característica en la franja blanca de Protección Personal, la cual esta asociada a los siguientes pictogramas:





GS-2023-005896-ESINC

A continuación se muestra un rotulo diligenciado con el sistema HMIS III:



Nota: La sección de riesgos a la salud incluye dos cuadros, el primero puede ser señalado con un **asterisco (*)** que significa que el producto genera riesgo de salud crónico, que puede ser provocado tras exposiciones prolongadas en el tiempo ha dicho producto. El segundo, contiene el número que indica el grado de peligro.

5. Tener en cuenta las recomendaciones para la atención de emergencias que se puedan presentar en los posibles escenarios que se deriven de los procesos internos de la Universidad (Tarjeta de Emergencia).

Adicionalmente, el sistema de rotulado que traen algunos productos químicos que ingresan a la Universidad, es el empleado por Naciones Unidas, quienes dividen las mercancías peligrosas en nueve grandes grupos llamados "Clases", los cuales se dividen para profundizar más en el detalle de su peligrosidad. Cada clasificación numérica se complementa con un pictograma y un color de fondo en forma de rombo que ilustra el peligro, mostrados a continuación:

Sustancias peligrosas para el medio ambiente



Clase 1 – Explosivos

Divisiones 1.1, 1.2, y 1.3 (Fondo naranja)



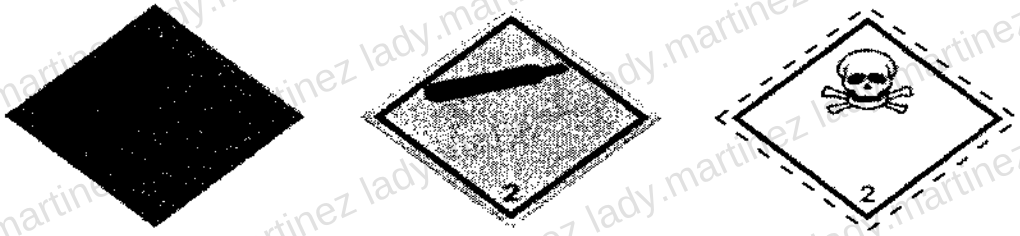
715371114

ACTA 1413 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO OE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

Divisiones 1.4, 1.5, y 1.6 (Fondo naranja)



Clase 2 – Gases



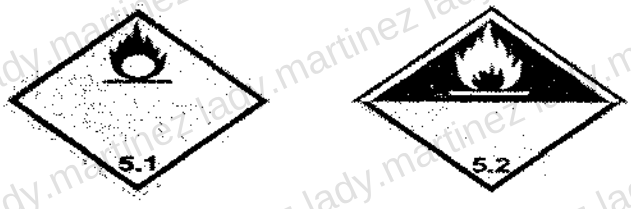
Clase 3 – Líquidos inflamables (Fondo rojo)



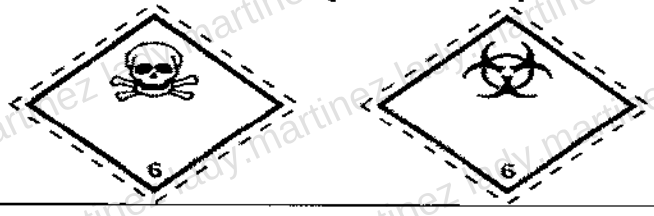
Clase 4 – Sólidos inflamables (Rayado rojo y blanco); Sustancias espontáneamente combustibles (blanco y rojo) y Sustancias que despenden gases inflamables al contacto con el agua (azul)



Clase 5 – Sustancias comburentes y peróxidos orgánicos (Fondo amarillo y rojo con amarillo)



Clase 6 – Sustancias tóxicas e infecciosas (Fondo blanco)



GS-2023-005896-ESINC

Clase 7 – Material radioactivo (Fondo blanco o amarillo y blanco)



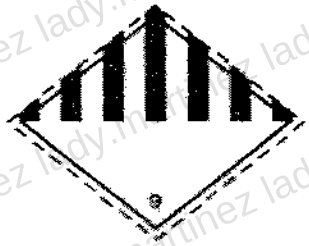




Clase 8 – Sustancias corrosivas (Fondo blanco y negro)



Clase 9 – Sustancias y objetos peligrosos varios (Fondo blanco y negro)



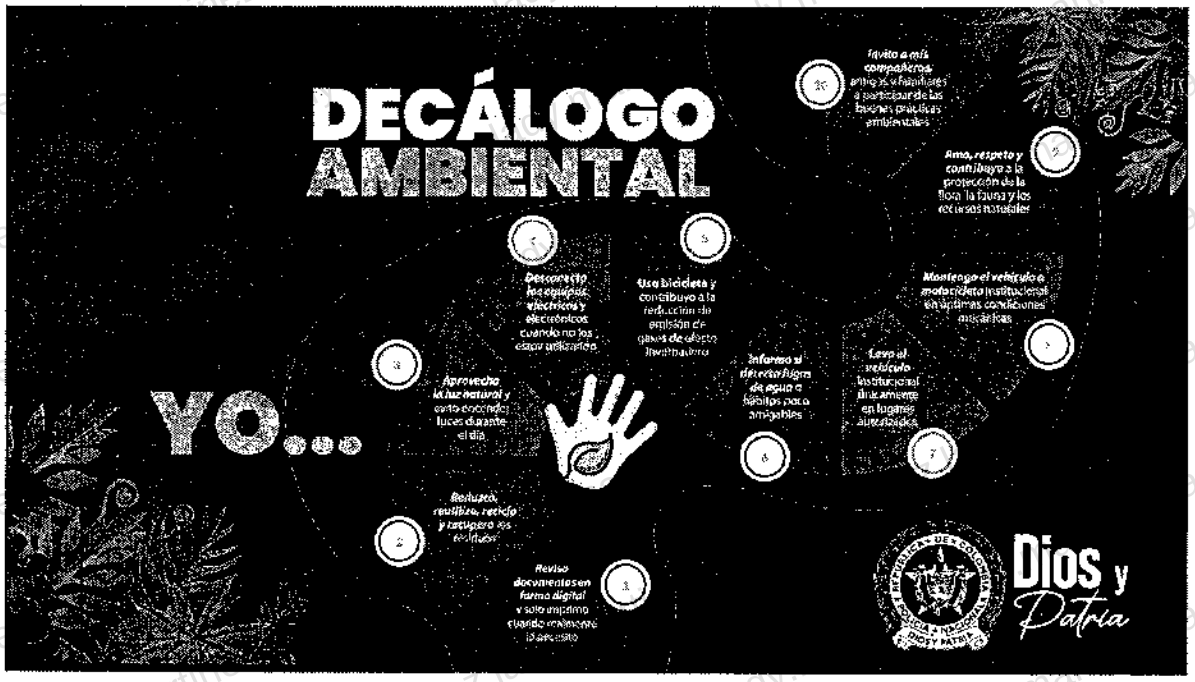
Tapas para sanar

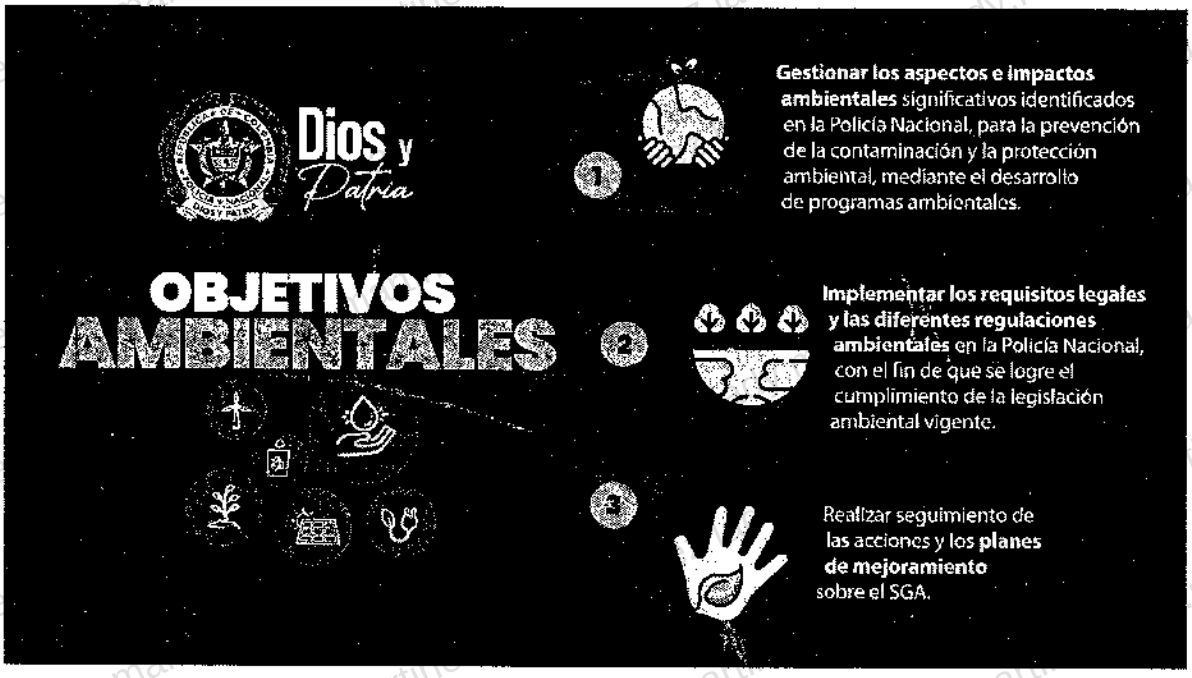
¿Qué pasa con las tapitas que entregamos a esta causa?

- Sanar se encarga de recolectar en diferentes puntos las tapitas plásticas, por eso se ha vuelto tan frecuente encontrar cajas en centros comerciales, colegios, universidades, unidades residenciales, etc.
- El material es transportado a la bodega de la Fundación, donde se seleccionan las tapas y se separan por colores
- El material se vende a empresas de reciclaje, quienes trituran y muelen el plástico para convertirlo en nuevas tapas.
- El dinero recibido se destina a las iniciativas de apoyo de la Fundación: hospitalización, consulta externa, actividades artísticas, kits de hospitalización, mercados y apoyo social y psicológico a los niños, adolescentes y sus familias, entre otras.

715371114

ACTA [redacted] - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SDCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA OE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.





ACTA 1413 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Cumplir a cabalidad con cada una de las actividades dispuestas en la presente acta.	Personal de cafetería ESINC	Permanente
2. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
3. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		
4. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
5. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio		

ACTA - [redacted] - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

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.		
6. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".		
7. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de polietileno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
8. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.		
9. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
10. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".		
11. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes		

ACTA - - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

• Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias		
12. Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	Personal de cafetería ESINC	Permanente
13. El contratista dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		

CONVOCATORIA

No aplica

Patrullera YESSICA A. GRISALES VÁSQUEZ
Investigadora en Ciencia, Tecnología e innovación

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: no aplica

Elaborada por: PT. Yessica Alexandra Grisales Vásquez ESINC/PLANE
Revisado por: IT. Pedro Antonio Tamayo Salazar ESINC/PLANE
Fecha de elaboración: 29/11/2023
Ubicación: Z:\ESINC - YESSICA ALEXANDRA GRISALES VASQUEZ\2023\2. ACTAS

Avenida Caracas No. 2-51 sur, Bogotá
Teléfonos 5159000 Ext. 107012
esinc.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana
INFORMACIÓN PÚBLICA

715371114

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
SUBDIRECCIÓN

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Fecha:	Bogotá D.C., 09 de noviembre de 2023		
Hora de inicio:	17:00 horas	**Hora finalización**	18:00 horas
Lugar:	Subdirección Escuela de Investigación Criminal		

ACTA 001350 ESINC – SUDIE – 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO 80-1-30075-23.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes.
2. Temas a tratar
   2.1 Cumplimiento obligaciones contractuales 80-1-30075-23.
   2.2 Notificación modificación No 1 al contrato 80-1-30075-23.
3. Compromisos.
4. Convocatoria (no aplica).

DESARROLLO

1. Verificación de asistencia.

En la Subdirección de la Escuela de Investigación Criminal siendo las 17:00 horas del 09 de noviembre de 2023 se reunió el señor mayor JORGE ANDRES REY ROJAS, Supervisor (E) del contrato No 80-1-30075-23, el señor capitan HUBER DONOSO LEAL, Jefe Administrativo y el señor FRANCISCO RODRIGUEZ NIÑo, contratista, con el fin de verificar y realizar seguimiento a las obligaciones contractuales y especificaciones tecnicas.

2. Temas a tratar:

2.1 CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES CONTRACTUALES

- En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.
- Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.
- Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato. (el contratista **tendrá 5 días hábiles para realizar el pago de canon de arrendamiento**, contados a partir de la aprobación de la garantía única la cual tiene como fecha el 12/07/2023.
- Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago **(la planilla de estos pagos deberá ser entregada los días 30 de cada mes al supervisor, donde se evidencia el nombre y datos de cada uno de los empleados al servicio del contrato).**

GS-2023-005896-ESINC

- El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).
- Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias.
- El arrendatario se compromete **mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos** en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor el **soporte deberá ser entregado al supervisor el 30 de cada mes.**
- El arrendatario debe **mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que estén laborando** en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
- La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.
- Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.
- El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.
- Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.
- El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.
- Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.
- El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.
- El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.

715371114

GS-2023-005896-ESINC

- El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes **(entregar el 30 de cada mes la planilla de limpieza y desinfección).**
- El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad semanal a las trampas de grasas. El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad semanal a las trampas de grasas **(entregar el 30 de cada mes la planilla de limpieza).**
- Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.
- **Generación de residuos orgánicos**, Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano, ICA: Art. 14, Literal F. **Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales**.
  De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", **el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas),** generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y **presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual** en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino **(presentar al supervisor informe el 30 de cada mes).**
- Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.
- Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".
  Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el

715371114

GS-2023-005896-ESINC

Distrito Capital", Capitulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.

- El arrendatario se compromete a realizar **mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción** (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), **con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva**, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC. **(entregar al supervisor el soporte de la actividad el 30 de noviembre).**
- El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".
- El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.
- Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc.) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.
- Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.
- Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantener en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
- Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada par cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.
- Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución No 0401del 4demayode2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.
- Entregar al supervisor del contrato, **certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral**, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la

715371114

GS-2023-005896-ESINC

ejecución de las actividades objeto del contrato **(entregar el soporte el 30 de cada mes).**

- El arrendatario deberá presentar una **certificación** en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del contrato **(entregar al supervisor el 30 del mes de noviembre).**
- El arrendatario deberá presentar un **certificado,** en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los Trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo". **(entregar al supervisor el 30 del mes de noviembre).**

2.2 NOTIFICACIÓN MODIFICACIÓN No 1 AL CONTRATO 80-1-30075-23.

CLÁUSULA PRIMERA. MODIFICACIÓN: modificar la cláusula tercera -valor del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30075-25. La cual quedara así: el valor del presente proceso de contratación es de once millones ochenta mil ochocientos pesos ($11.080.800,00) moneda legal colombiana excluido IVA. CLAUSUALA SEGUNDA. MODIFICACIÓN: modifica la cláusula cuarta - forma de pago del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30075-25, el cual quedara así: **EL ARRENDATARIO pagara a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIA** en moneda legal colombiana, el valor del contrato en doce (12) mensualidad anticipada por la suma de **novecientos veintitrés mil cuatrocientos pesos ($923.400) moneda legal colombiana excluido IVA.**

La consignación se debe realizar dentro de los (05) cinco días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía única.

3. COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Cumplir con todas las obligaciones contractuales del contrato No 80-1-30075-23.	Contratista	Permanente
2. Cumplir con las especificaciones Técnicas, Ambientales y del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Contratista	Permanente
3. Cumplir con el pago de **canon de arrendamiento** en los plazos establecidos, enviar al correo electrónico ESINC.SUDIE@POLICIA.GOV.CO copia del recibo de pago.	Contratista	16 de cada mes
4. Notificar al contratista de los valores a cancelar por concepto de servicios públicos de acueducto y energía. **(entregar al supervisor del contrato el soporte de notificación).**	Jefe Administrativo	10 de cada mes
5. Notificar al contratista del valor a cancelar por el concepto de servicio público de gas. **(entregar al supervisor del contrato el soporte de notificación).**	Jefe Administrativo	20 de cada mes
6. **Pagar dentro de los plazos establecidos los servicios públicos** por conceto de acueductos, energía y gas, de acuerdo a la notificación realizada por la Jefatura Administrativa, a partir de esto tendrá 5 días hábiles para el pago de los mismo. (enviar al correo electrónico ESINC.SUDIE@POLICIA.GOV.CO copia de los recibos de pago).	Contratista	30 de cada mes
7. **Entrega el certificado de afiliación** vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de	Contratista	30 de cada mes

715371114

GS-2023-005896-ESINC

pagos del Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (enviar al correo electrónico ESINC.SUDIE@POLICIA.GOV.CO)		
8. **Entregar copia de la planilla de pagos del Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF)**, donde se evidencie de manera detallada los datos de los empleados con que cuenta actualmente para el servicio de cafetería (enviar al correo electrónico ESINC.SUDIE@POLICIA.GOV.CO copia de los recibos de pago).	Contratista	30 de cada mes
9. Entregar el informe del **manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas),** donde especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. (enviar soporte al correo electrónico ESINC.SUDIE@POLICIA.GOV.CO).	Contratista	30 de cada mes
10. Entregar el certificado de fumigación, planilla de limpieza y desinfección, mantenimiento a trampa de grasas, temperatura, vertimiento de aguas residuales y/ caracterización de aguas (enviar soportes al correo electrónico ESINC.SUDIE@POLICIA.GOV.CO).	Contratista	30 de cada mes
11. Realizar el mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción. (enviar soporte al correo electrónico ESINC.SUDIE@POLICIA.GOV.CO).	Contratista	Cada 3 meses ***(primer mantenimiento noviembre)***

CONVOCATORIA

No aplica.

Mayor JORGE ANDRES REY ROJAS
Supervisor contrato 80-1-30075-23 (E)

Capitán HUBER DONOSO LEAL
Jefe Administrativo ESINC

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista 80-1-30075-23

Elaborado por: SI. Alejandra Cuellar Gómez ESINC / PLANE
Revisado por: MY. Jorge Andrés Rey Rojas ESINC /SUDIE
Fecha de elaboración: 09/11/2023
Ubicación: C:/SUDIE-z.21 ACTAS/ ACTAS DE ENTREGA

Avenida Caracas No. 2-51 Sur
Teléfono(s): 3159000 Ext 107030
esinc.asjud@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

715371114