Página 1 de 30	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021 832245628	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2024- -ESINC - SUDIE

Bogotá D.C., 13 de febrero de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial (E)
Transversal 33 Nro. 47A-35 Sur, Fátima
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	**01/01/2024**	**Hasta**	**31/01/2024**

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.

- 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.

- Mediante acta No. AE-2024-000119-ESINC de fecha 29/01/2024, el señor mayor JORGE ANDRES REY ROJAS hace entrega del cargo de subidrector ESINC al señor mayor MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO, 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:** 06

1. Informe de supervisión del mes de **julio** del periodo comprendido entre el 14/07/2023 y el 31/07/2023, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2023-004107-ESINC del 06/08/2023.**

2. Informe de supervisión del mes de **agosto** del periodo comprendido entre el 01/08/2023 y el 31/08/2023, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2023-004333-ESINC del 04/09/2023**.

3. Informe de supervisión del mes de **septiembre** del periodo comprendido entre el 01/09/2023 y el 30/09/2023, presentado mediante **comunicación oficial No GS-2023-004922-ESINC del 06/10/2023**.

4. Informe de supervisión del mes de **octubre** del periodo comprendido entre el 01/10/2023 y el 31/10/2023, presentado mediante **comunicación oficial No GS-2023-005556-ESINC del 04/11/2023.**

5. Informe de supervisión del mes de **noviembre** del periodo comprendido entre el 01/11/2023 y el 30/11/2023, presentado mediante **comunicación oficial No GS-2023-005896-ESINC del 04/12/2023**.

6. Informe de supervisión del mes de **diciembre** del periodo comprendido entre el 01/12/2023 y el 31/12/2023, presentado mediante **comunicación oficial No GS-2024-000084-ESINC del 07/01/2024.**

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	14/07/2024

contrato (pactada inicialmente)	
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	**Modificación No. 1** de fecha 27/10/2023. **CLÁUSULA SEGUNDA. 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.
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante correo No 003 ESINC-SUDIE del 19/01/2024, se notifica al contratista el valor a pagar por mora en el canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30075-23 y servicios públicos energía, acueducto y gas del mes de diciembre.
- Mediante correo No 004 ESINC-SUDIE del 19/01/2024, se notifica al contratista el valor a pagar por concepto de servicios públicos de energía y acueducto.
- Mediante correo No 008 ESINC-SUDIE del 30/01/2024, se notifica al contratista la visita de verificación al cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato.

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 31/01/2024, se evidencia el cumplimiento al objeto del contrato.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	En visita de verificación realizada el día 31/01/2024, se evidencia el cumplimiento a las especificaciones técnicas.
En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	SI	Se da a conocer al contratista la presente obligación, constatando que a fecha 31/01/2024 cuenta con cuatro 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	SI	Por parte del responsable del sistema de gestión ambiental se le notifica al contratista la presente obligación,

832245628

finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.		dejando soporte en acta No. 0072 ESINC de fecha 30/01/2024, 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 2686227 con fecha 22/01/2024 por un valor total de $ 1.036.130.58.** *En el comprobante de pago anteriormente referenciado, están los siguientes conceptos:* ***CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL**: por un valor de $923.400,00.* *Pago moratorio de (02 días) por canon de arrendamiento, por un valor de $ 9.234,00.* ***SERVICIO PÚBLICO DE ENERGIA:** pago moratorio de (12 días), por un valor de $ 53.743,92.* ***SERVICIO PÚBLICO DE ACUEDUCTO:** pago moratorio de (12 días), por un valor de $ 7.634,16.* ***SERVICIO PÚBLICO DE GAS:** pago moratorio de (15 días), por un valor de $ 42.118,50.*
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. 1061076388.
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, asi mismo el formato fue entregado en el primer informe de supervisión.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

GS-2024-000614-ESINC

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 del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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 supervisión, así mismo se evidencia su cumplimiento.
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Se realiza la verificación, observando que cuenta con un depósito con almacenamiento de productos alimenticios en buenas condiciones.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo el contratista presenta el certificado de control de plagas, adjunto al presente informe.
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del Estudio previo.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		

832245628

El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	La copia de los carnés de manipulación de alimentos de los empleados fue presentada en el primer informe de supervisión. Así mismo en revista de supervisión el día 31/01/2024 se evidencia el porte de uniforme de acuerdo a las especificaciones requeridas.
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 servició 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	SI	Pago de servicios públicos: Mediante solicitud de pago No. 011 del 15/01/2024 se le notifica al contratista el valor a pagar del **servicio**

832245628

GS-2024-000614-ESINC

facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control.

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

CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL

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

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

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

público de energía por un valor de $ 533.932,00.

ENERGIA: recaudo empresarial No 2727873 del 26/01/2024.

Mediante solicitud de pago No. 012 del 15/01/2024 se le notifica al contratista el valor a pagar del **servicio público de acueducto** por un valor de $ 65.001,00.

AGUA: recaudo empresarial No 2727875 del 26/01/2024

GAS: pendiente por notificar al contratista de la factura.

Para el presente mes, el contratista pago los servicios públicos dentro del plazo establecido.

832245628

GS-2024-000614-ESINC

er reporte del mes)		
Nota: Al terminar el contrato el arrendatario podrá retirar los medidores auxiliares.		
La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.	SI	Se cumple la obligación, teniendo en cuenta que cuentan con 4 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	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.

832245528

cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.		
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	Se evidencia el porte de los uniformes de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato por parte del personal que labora en la cafetería.
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **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.	SI	El contratista hace entrega del listado de precios mediante documento físico, el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.

832245128

De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.		
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. De acuerdo a lo manifestado por el contratista la póliza de responsabilidad civil fue entregada en la Dirección de Educación Policial.
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista anexa los certificados de manejo de alimentos de los empleados, 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	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

832245628

manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informe el certificado de fumigación.
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informa la planilla de limpieza y desinfección.
En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental, dejando soporte en acta No. 0072 ESINC de fecha 29/12/2023, anexa al presente informe.
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

832245128

		recuerda y notifica al contratista.
MATERIAS PRIMAS Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o frios deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista las obligaciones.
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

832245028

GS-2024-000614-ESINC

alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea 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.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia el cumplimiento.
El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.	SI	Las tablas de precios de los productos están ubicadas en los costados de forma visible al ingreso a la cafetería, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a la presente obligación.

832245628

• Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Mediante acta 0761 ESINC-PLANE del 12/07/2023 queda soportada la entrega de elementos y demás compromisos para el presente contrato, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo se evidencia la instalación de un extintor contra incendios en la zona de la cocina.
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo en la revista se evidencia su cumplimiento.

832245628

El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	Se evidencia la ubicación del RUT en la parte superior de la caja registradora.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	SI	El contratista hace entrega de la planilla física de pagos, la cual es adjunta al presente informe de supervisión.
La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Se deja en conocimiento al contratista quien manifiesta estar de acuerdo con el compromiso.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	El contratista presenta el programa de salud ocupacional, el cual reposa en el archivo digital del contrato.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.	SI	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem, así mismo al momento no se han presentado visitas de inspección por parte de entes de control.
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	En la Escuela de Investigación Criminal no hay este tipo de animales.
Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	El contratista presenta certificados médicos del personal de la empresa, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.
	SI	El contratista presenta certificados de capacitación

832245528

Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		de manipulación de alimentos con 10 horas, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	Presenta documento donde se acredita la experiencia, de igual manera se evidencia dicha experiencia en el RUT.
Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.	SI	El contratista presenta el brochure el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.
Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.	SI	El contratista presenta tabla de productos y precios.
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES		
El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	En la revista de supervisión, por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad se da a conocer la obligación al contratista y se deja soporte en Acta No. 0072 de fecha 30/01/2024.

832245028

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.
El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohibe 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, liquida 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. 0072 de fecha 30/01/2024, 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 Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.	SI	El contratista presenta el certificado de los resultados de caracterización de aguas residuales, emitido por la empresa ECOPYME, en el cual se evidencia que no cumple con los parámetros de GRASAS Y ACEITES, DBO, DQO y SOLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES Y SOLIDOS SEDIMENTABLES TOTALES (lo cual puede ser constatado en la pagina 12 de los resultados anexados al presente informe). En concordancia a lo anterior, el supervisor establece un plazo hasta el 31/04/2024 paras subsanar lo arrojado en los resultados.
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.	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

832245528

GS-2024-000614-ESINC

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.		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 con la idoneidad para esta actividad.
El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquimicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquírnicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.	N/A	Los resultados emitidos por la empresa ECOPYME, se encuentran anexos al presente informe.
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	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, no utilizan polietileno, siguen las

832245028

GS-2024-000614-ESINC

Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		disposiciones de acuerdo a la Ley 1973 del 19/07/2019.
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 Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.	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.

832245528

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 químicas, se evidencia que las sustancias químicas están debidamente rotuladas. Se deja antecedente mediante acta No. 0072 de fecha 30/01/2024.
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 Politica 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 energia	SI	En la revista de supervisión el contratista presenta las

lady.martinez

GS-2024-000614-ESINC

y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ- Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.		fichas técnicas de ahorro de energia.
El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales;	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RET1Q expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	En la revista de supervisión el contratista presenta las fichas técnicas de ahorro de energía.
El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte	SI	Se evidencia el cumplimiento a la rotulación de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza.

832245628

• Informaciones reglamentarias		
El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan has condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), ¡conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	Los resultados emitidos por la empresa ECOPYME, se encuentran anexos al presente informe.
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. 0072 de fecha 08/02/2024.
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 item.
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. 0072 de fecha 30/01/2024.
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 item, el inmueble cuenta con el requisito, se encuentra con los dispuesto en caso de suceder algún desastre y/o riesgo ambiental.
CRITERIOS SST		

832245128

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

832245528

		entregada en el primer informe de supervisión.
Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantener en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada par cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue 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-

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

		GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución No 0401de| 4demayode2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
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

832245628

		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.
La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del Personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	SI	Se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, los exámenes fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los Trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ausencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario debe de contar con el protocolo de bioseguridad en el manejo y control del riesgo del COV1D-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

		GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
1. Procurar el cuidado integral de su salud 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Segundad y Salud en el Trabajo de la empresa 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SAT.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

- Para el presente periodo no se presentaron novedades, ni incumplimientos por parte del contratista.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido doscientos dos días **(202)** días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando ciento sesenta y cuatro **(164)** 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.

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

832245623

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual 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 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.

Los pagos deberán ser realizados a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del banco popular.

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
2747507	03/10/2023	825.420,00	4	A tiempo
2747508	20/10/2023	273.428,00		
2727819	20/11/2023	221.616,00	5	A tiempo
2727872	23/12/2023	978.804,00	6	Extemporáneo
2686227	22/01/2024	1.036.130,58	7	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 $ 923.400,00 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 14/01/2024 al 14/02/2024, más los intereses moratorios del mes de DICIEMBRE, por el siguiente concepto:

***CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL**: pago moratorio de (02 días), por un valor de $ 9.234,00.*

***SERVICIO PÚBLICO DE ENERGIA:** pago moratorio de (12 días), por un valor de $ 53.743,92.*

***SERVICIO PÚBLICO DE ACUEDUCTO:** pago moratorio de (12 días), por un valor de $ 7.634,16.*

***SERVICIO PÚBLICO DE GAS:** pago moratorio de (15 días), por un valor de $ 42.118,50.*

PARA UN TOTAL EN CONSIGNACION DE $ 1.036.130,58

lady.martinez

4.2 Entrada de Bienes (No aplica)

5. RECOMENDACIONES

Para el presente mes no se presentaron novedades ni incumplimientos por parte del contratista.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

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

Anexos:

- Correo No 003 ESINC-SUDIE del 19/01/2024, se notifica al contratista de los intereses moratorios por canon de arrendamiento y servicios públicos del mes de diciembre.
- Correo No 004 ESINC-SUDIE del 19/01/2024, se notifica al contratista el valor a pagar por concepto de servicios públicos de energía y acueducto.
- Correo No 008 ESINC-SUDIE del 30/01/2024, se notifica al contratista la visita de verificación al cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato.
- Solicitud de pago No. 011 servicio público de energía -comprobante de recaudos No. 2727873 del 26/01/2024.
- Solicitud de pago No. 012 servicio público acueducto y alcantarillado -comprobante de recaudos No. 2727875 del 26/01/2024.
- Canon de arrendamiento comprobante de recaudos No 2686227 del 22/01/2024.
- Acta No 0072 ESINC-PLANE condiciones de control aspectos ambientales.
- Certificado de fumigación control de plagas.
- Planilla pago seguridad social No. 1061076388.
- 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).
- Resultado caracterización aguas residuales, empresa COPYME.

832245628

ESINC SUDIE

De: ESINC SUDIE
Enviado el: viernes, 19 de enero de 2024 11:48 a. m.
Para: 'fnino18@gmail.com'; 'tacostreetbogota@gmail.com'
CC: 'JORGE.REY8301@CORREO.POLICIA.GOV.CO'; 'miller.gomez@correo.policia.gov.co'
Asunto: notificación pago intereses moratorios contrato No. 80-1-30075-23

Correo No 003 ESINC -SUDIE

Bogotá D.C 19 de enero de 2024

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

Asunto: notificación pago intereses moratorios 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,*** *me permito notificarle lo siguiente:*

En mi calidad de supervisor de contrato y teniendo en cuenta el **pago con días moratorios del canon de arrendamiento y servicios públicos de energía, acueducto y gas del mes de diciembre,** los cuales tenían como fecha limite de pago el día 21/12/2023 y de acuerdo a las cláusulas de cumplimiento del citado contrato, debe pagar un **interés del 0.5% por día moratorio**, por lo anterior, me permito notificarle el cobro, así:

1. **CANON DE ARRENDAMIENTO:** se evidencia mediante comprobante de pago No. 2727872 de fecha 23/12/2023, el pago moratoria de (02 días), por lo cual deberá pagar un valor de **$ 9.234,00**.

2. **SERVICIO PÚBLICO DE ENERGIA:** se evidencia mediante comprobante de pago No. 2417604 de fecha 02/01/2024, el pago moratoria de (12 días), por lo cual deberá pagar un valor de **$ 53.743,92.**

3. **SERVICIO PÚBLICO DE ACUEDUCTO:** se evidencia mediante comprobante de pago No. 2417601 de fecha 02/01/2024, el pago moratoria de (12 días), por lo cual deberá pagar un valor de **$ 7.634,16.**

4. **SERVICIO PÚBLICO DE GAS:** se evidencia mediante comprobante de pago con referencia No. M3797043 de fecha 05/01/2024, el pago moratoria de (15 días), por lo cual deberá pagar un valor de **$ 42.118,50.**

NOTA: *los valores antes descritos por el concepto de mora, deberán ser cancelados junto con el valor de canon de arrendamiento correspondiente al mes de enero para un* ***total de $ 1.036.130,58.***

El incumplimiento del plazo para el pago de canon de arrendamiento y servicios públicos, acarreara un interés del 0.5% del valor dejado de cumplir o entregar por cada día de retardo y hasta que se efectué el pago.

El plazo máximo para este pago es el día lunes 22/01/2024, se solicita enviar copia del comprobante de pago al correo esinc.sudie@policia.gov.co.

Atentamente,

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

Elaborado: SI. Alejandra Cuellar Gómez
Docente ESINC

832245628

ESINC SUDIE

De:	ESINC SUDIE
Enviado el:	viernes, 19 de enero de 2024 3:45 p. m.
Para:	fnino18@gmail.com; tacostreetbogota@gmail.com
CC:	JORGE.REY8301@CORREO.POLICIA.GOV.CO
Asunto:	notificación pago servicios públicos ENERGIA Y ACUEDUCTO contrato No. 80-1-30075-23
Datos adjuntos:	SOLICITUD DE PAGO 011 ENERGIA.pdf; SOLICITUD DE PAGO 012 ACUEDUCTO.pdf

CORREO No. 004 ESINC -SUDIE

Bogotá D.C 19 de enero de 2024

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

Asunto: notificación pago servicios públicos 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,*** *me permito notificarle las solicitudes de pago No. 001 y 012, así:*

1. **SOLICITUD DE PAGO No. 011**, correspondiente al servicio publico de energía por un valor de **$ 533.932,00**
2. **SOLICITUD DE PAGO No. 012**, correspondiente al servicio público de acueducto por un valor de **$ 65.001,00**

NOTA:

- *Para el pago de servicios públicos, tendrá cinco (05) días hábiles tomando como referencia la fecha de notificación por parte del supervisor, por tal motivo se solicita enviar por este mismo medio comprobante de pago con* ***plazo 26/01/2024.***

832245628

- *Es importante tener en cuenta que en la cláusulas de cumplimiento y la modificación No 1 al contrato de fecha 27/10/2023, establecen que los intereses moratorios también aplican para el pago extemporáneo de servicios públicos.*

Atentamente,

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

Elaborado: SI. Alejandra Cuellar Gómez
Docente ESINC

832245628

ESINC SUDIE

De: ESINC SUDIE
Enviado el: martes, 30 de enero de 2024 5:17 p. m.
Para: 'fnino18@gmail.com'; 'tacostreetbogota@gmail.com'
CC: ESINC GUTAH-SST; 'efrain.alvarez0538@correo.policia.gov.co'; ESINC PLANE; 'ya.grisales@correo.policia.gov.co'; 'miller.gomez@correo.policia.gov.co'
Asunto: NOTIFICACIÓN VISITA DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS CONTRATO No. 80-1-30075-23 - ENERO

Correo No 008 ESINC -SUDIE

Bogotá D.C 30 de enero de 2024

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 **miércoles 31/01/2024 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 ese mismo día, haga entrega de los documento que se relacionan más adelante, los cuales se deben anexar al informe de supervisión del mes de ENERO, así:

- Copia planilla de pagos seguridad social (salud, pensión, riesgos, parafiscales y cajas compensación)
- Certificado de fumigación.

832245628

- Planilla de limpieza y desinfección.
- 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 SI. EFRAIN ALVAREZ GUTAH-SST).**

NOTA: se recuerdan las presentes obligaciones

- **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.
- **El pago de los servicios públicos (agua, gas y energía)** deberá ser cancelado dentro de los **cinco (5) días hábiles** siguientes a la notificación.
- Es importante tener en cuenta que en la cláusulas de cumplimiento y la modificación No 1 al contrato de fecha 27/10/2023, establecen que los intereses moratorios también aplican para el pago extemporáneo de servicios públicos.
- **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.
- 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.
- Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato.
- 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.

832245628

- Mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio.
- 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 (coordinando previamente con el jefe de seguridad).
- No vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.
- 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.

Atentamente,

Mayor **MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO**
Supervisor de contrato No. 80-1-30075-23

Elaborado: SI. Alejandra Cuellar Gómez
Docente ESINC

832245628

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

Bogotá D.C., 15 de enero de 2024

SOLICITUD DE PAGO No. 011

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS** moneda corriente ($ **533.932,00**), por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de energía generados en el periodo 13/12/2023 al 12/01/2024, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual : 24798,74 KW
Lectura anterior : 24185,11 kW

Consumo total : 613,63 kW
Valor kW : $870,12

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 **QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS** moneda corriente ($ **533.932,00**).

Mayor **JORGE ANDRÉS REY ROJAS**
Supervisor Contrato

Elaboró: SI. Alejandra Cuellar
Reviso: MY. Jorge Andrés Rey Rojas
Fecha: 15/01/2024

832245628



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

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

1 1 0 1 6 1 6 8 8 6 4

Ciudad: Bogota DC | Día: 26 | Mes: 1 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Enel-Codensa S.A. ESP

Nombre usuario del convenio: Enel-Codensa S.A. ESP

Nro. Ident: 1014184271

Teléfono:

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

Ref. 1: 2

Ref. 2: 0

Ref. 3:

Ref. 4:

Diligenciar sólo para pagos de PSE-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo $ 533.932

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 533.932

100345188 sku:31997

FORMATO 1-10 5-04-057 REV 04-2015

Fecha: 26/01/24 11:42:26
Cuenta: 10141842 71
Producto: 6028 22
Valor: $533,932.00
Efectivo: $.00
Cheque: $.00
Otros: $.00
Total: $533,932.00
Convenio: 0
Referencia 1: 2
Referencia 2: 0
Referencia 3:
Referencia 4:
Cajero: ###8864
Terminal: RC201_RECAUDOS_NACIONALE

Powered by CamScanner

COMPROBANTE PAGO ENERGIA

832245628

GS-2024-000614-ESINC

Bogotá D.C., 15 de enero de 2024

SOLICITUD DE PAGO No. 012

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **SESENTA Y CINCO MIL UN PESOS** moneda corriente **($65.001,00)**, por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de acueducto y alcantarillado generados en el periodo 13/12/2023 al 12/01/2024, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual consumo medidor 1	: 242,837 M3
Lectura anterior consumo medidor 1	: 233,453 M3
Consumo	: 9,384 m3
Lectura actual consumo medidor 2	: 48,397 M3
Lectura anterior consumo medidor 2	: 48,191 M3
Consumo	: 0,206 m3

Consumo total	: 9,59 M3
Valor M3 acueducto	: $3.275,95
Valor M3 alcantarillado	: $3.502,01

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 **SESENTA Y CINCO MIL UN PESOS** moneda corriente **($65.001,00)**.

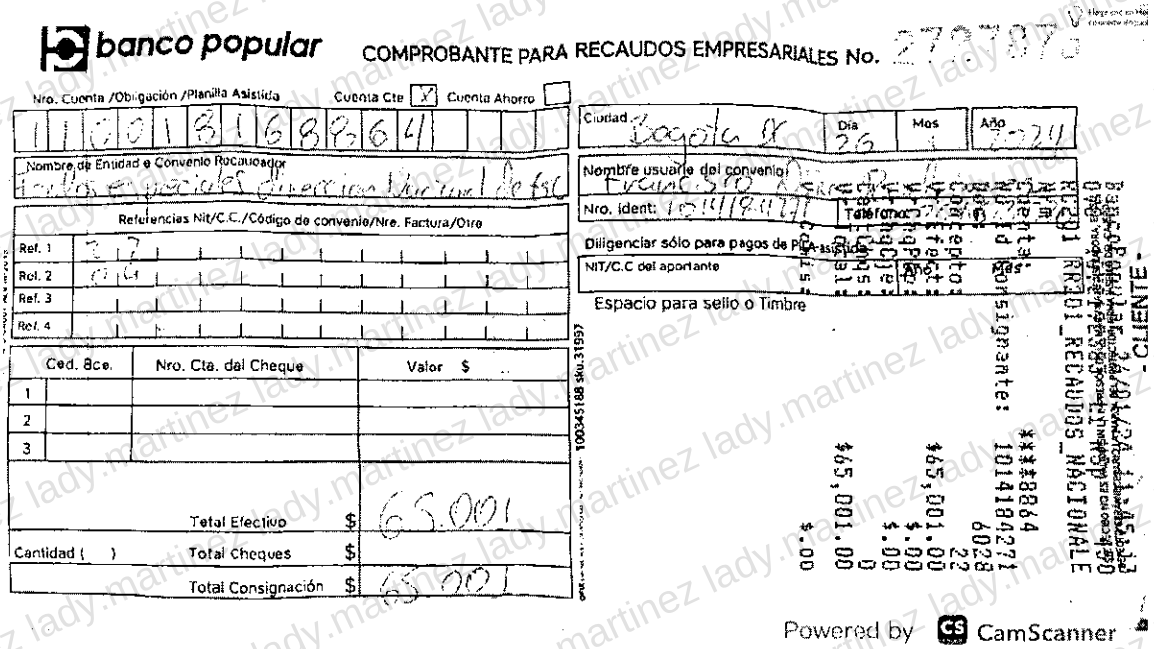
Mayor **JOREGE ANDRÉS REY ROJAS**
Supervisor Contrato

Elaboró: SI. Alejandra Cuellar
Revisó: MY. Jorge Andrés Rey Rojas
Fecha: 15/01/2024

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

832245628

GS-2024-000614-ESINC



banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2727873

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

11001816896 4

Ciudad: Bogota D.C. | Día: 26 | Mes: 1 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos especiales Direccion Nacional de EyC

Nombre usuario del convenio: Fondos Especiales Direccion Nacional de EyC

Nro. ident: 1011184271 | Teléfono: 6028222

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nre. Factura/Otro

Ref. 1	312
Ref. 2	014
Ref. 3	
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistido: Periodo Salud: Mes / Año | Periodo Pensión: Mes / Año

NIT/C.C del aportante

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo	$	65.001
Cantidad ( ) Total Cheques	$	
Total Consignación	$	65.001

100345188 sku:315957

CLIENTE - RECAUDOS_NACIONALES_RECAUDOS_NACIONALES

Fecha: 26/01/2024 11:45:32

Autorización: 000000

Referencia 1: 312

Referencia 2: 014

Valor Efectivo: $65,001.00

Valor Cheque: $.00

Valor Total: $65,001.00

Cuenta Corriente: ****8864

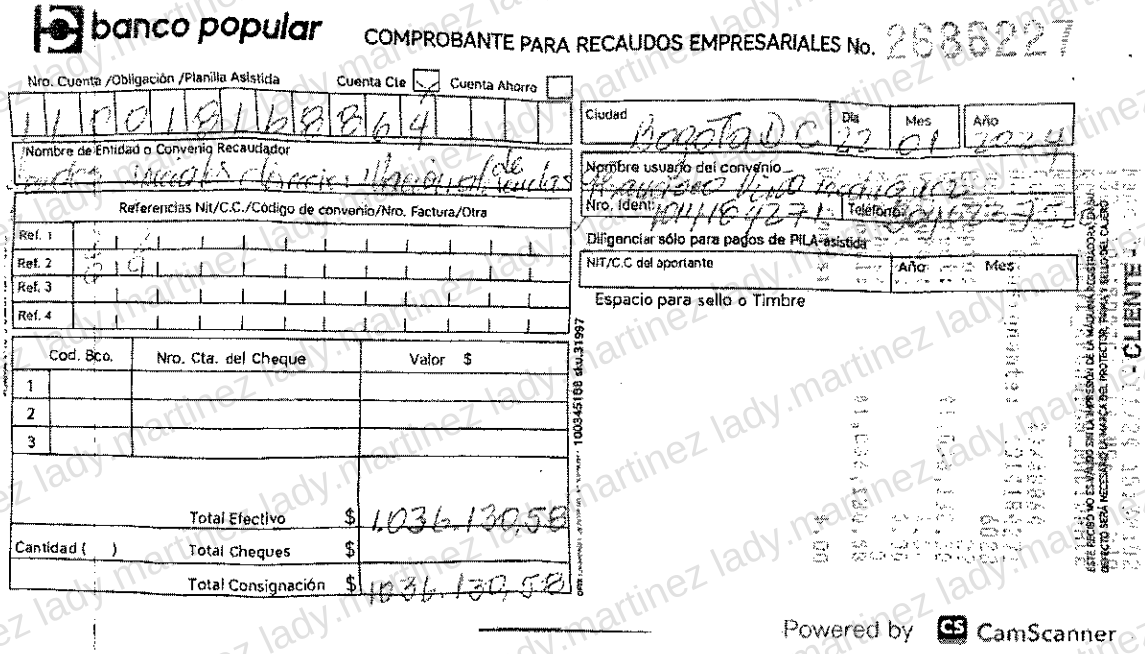
Identificación: 1011184271

Nombre: 6028222

Powered by CamScanner

COMPROBANTE DE PAGO ACUEDUCTO

832245628



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2686227

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte ☒ — Cuenta Ahorro ☐

Ciudad: Bogotá D.C. — Día: 22 — Mes: 01 — Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident. — Teléfono

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

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

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante — Año — Mes

Espacio para sello o Timbre

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo	$ 1.036.130,58
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 1.036.130,58

CLIENTE

Powered by CamScanner

1. **PAGO MENSUAL DE CANON DE ARRENDAMIENTO** por un valor de **$ 923.400.00.**

2. Pago moratorio de (02 días) de **CANON DE ARRENDAMIENTO**, por un valor de **$ 9.234,00**.

3. Pago moratorio de (12 días) **SERVICIO PÚBLICO DE ENERGIA** por un valor de **$ 53.743,92.**

4. Pago moratorio de (12 días) **SERVICIO PÚBLICO DE ACUEDUCTO** por un valor de **$ 7.634,16.**

5. Pago moratorio de (15 días) **SERVICIO PÚBLICO DE GAS** por un valor de **$ 42.118,50.**

TOTAL: $ 1.036.130.58

832245628

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., 30 de enero de 2024		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Cafetería Escuela de Investigación Criminal		

ACTA - 0072 - 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 30/01/2024 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)

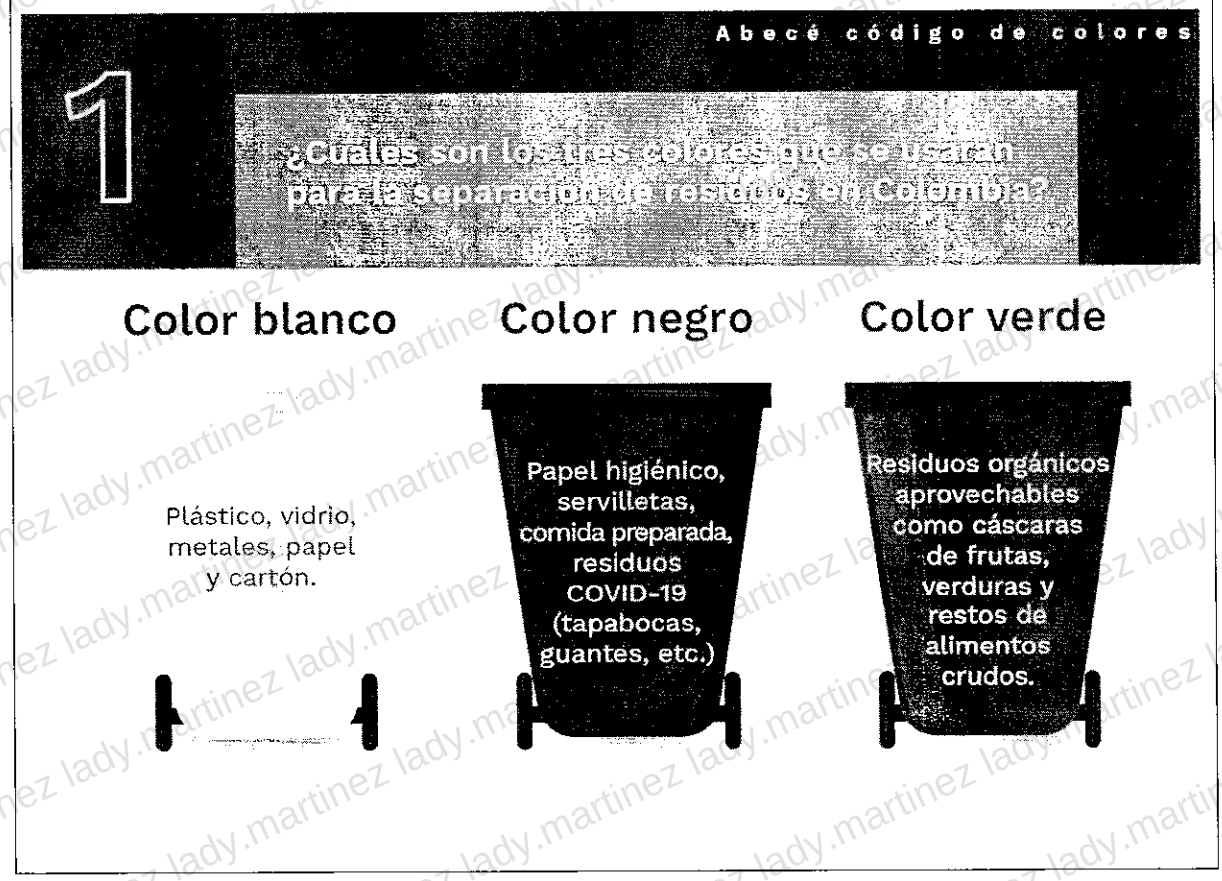
4. **Temas a tratar:**

CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES

832245628

ACTA 0072 - 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-2024-000614-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?

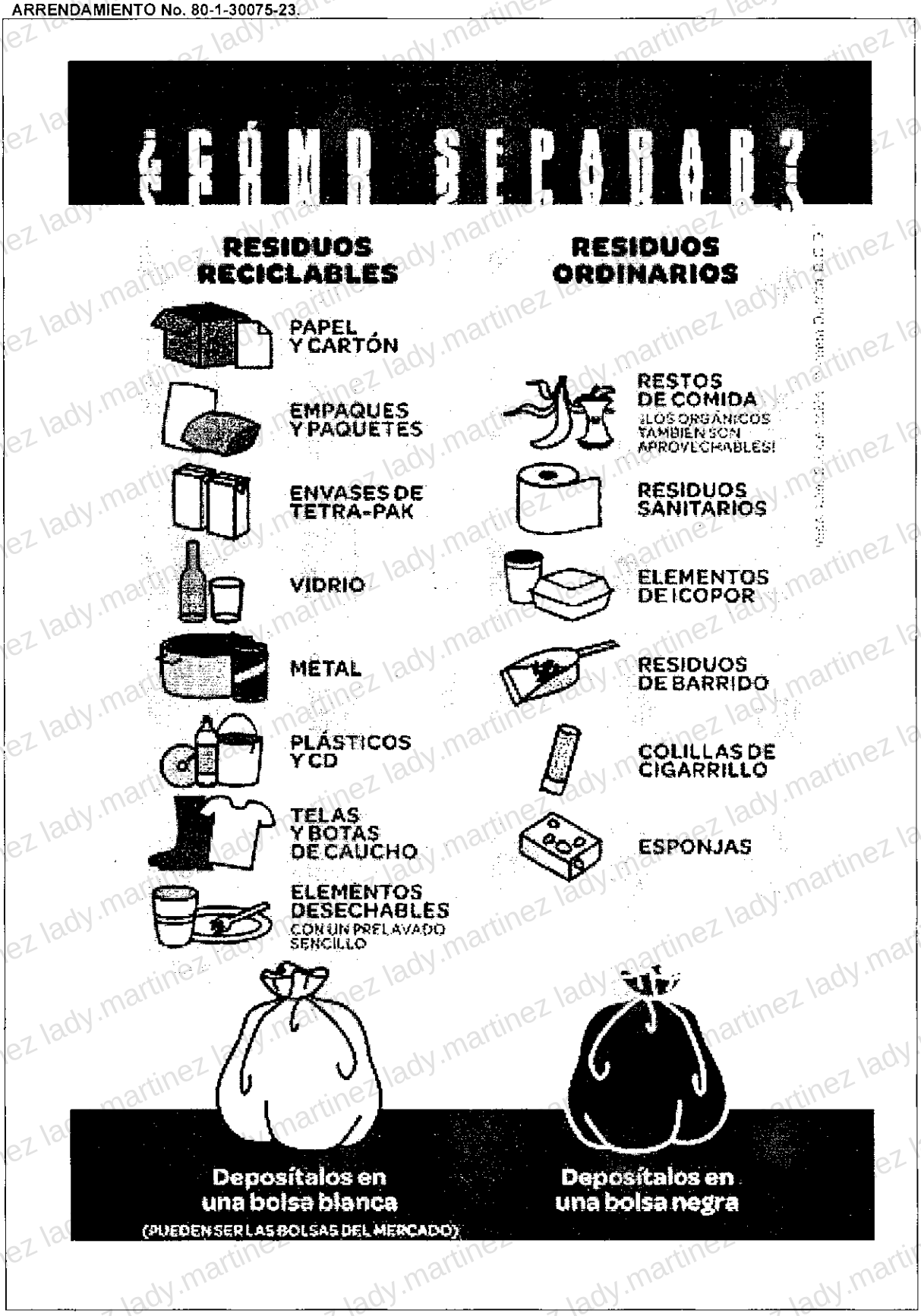


- **Beneficios ambientales:**
  Se reduce la cantidad de residuos llevados a disposición final, evitando los impactos ambientales asociados, como generación de gases efecto invernadero y afectaciones a los recursos suelo, agua y aire.

- **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 [illegible] - 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.



832245628

GS-2024-000614-ESINC

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-2024-000614-ESINC

ACTA 0073 - 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.



832245628

GS-2024-000614-ESINC

GUIA DE ETIQUETADO Y ROTULADO DE PRODUCTOS QUIMICOS

PROCEDIMIENTO ADECUADO PARA LA IDENTIFICACION DE PRODUCTOS QUIMICOS

¿Quiénes deben seguirlo?

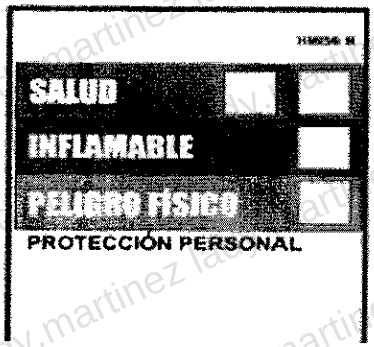
Todas las personas que tienen relación directa o indirecta con productos químicos, tales como colaboradores, contratistas, estudiantes y visitantes.

¿Cómo funciona?

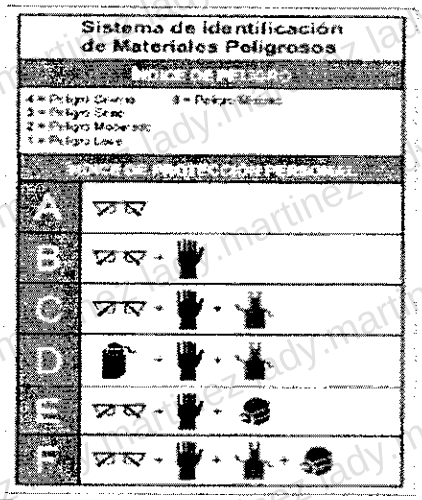
El sistema de etiquetado adoptado por la Universidad, es el sistema HMIS III, el cual permite saber con exactitud, a que tipo de producto químico y peligro ocupacional se encuentra expuesta la persona que va a utilizar el producto, dando respuesta a los siguientes cuestionamientos:

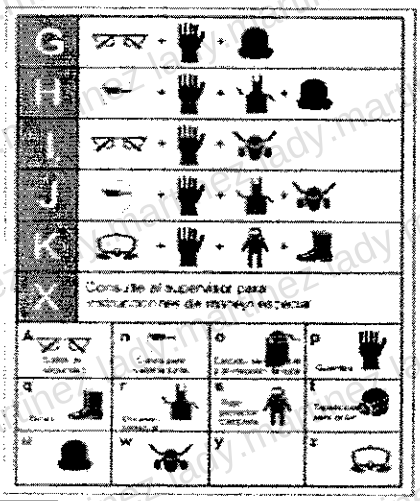
¿Sabes que sustancia es?
¿Es peligrosa para la salud?
¿Es altamente inflamable?
¿Conoces como reacciona?

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-2024-000614-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).

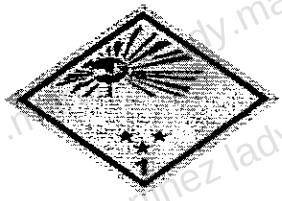
Adicionalmente, el sistema de rotulado que traen algunos productos químicos que ingresan a la Universidad, es el empleado por Naciones Unidas, quienes dividen las mercancías peligrosas en nueve grandes grupos llamados "Clases", los cuales se dividen para profundizar más en el detalle de su peligrosidad. 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

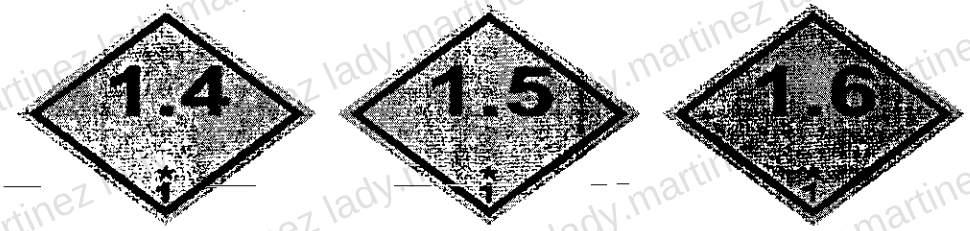
Divisiones 1.1, 1.2, y 1.3 (Fondo naranja)



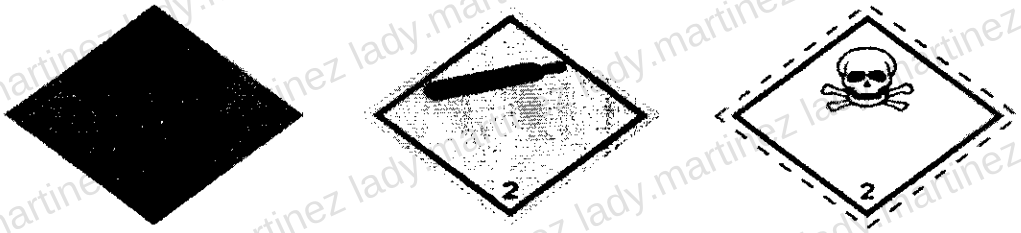
832245628

ACTA - 0072 - 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.

Divisiones 1.4, 1.5, y 1.6 (Fondo naranja)



Clase 2 – Gases



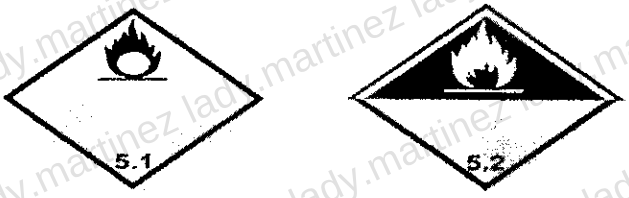
Clase 3 – Líquidos inflamables (Fondo rojo)



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



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



Clase 6 – Sustancias tóxicas e infecciosas (Fondo blanco)



ACTA - 001 - 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.

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



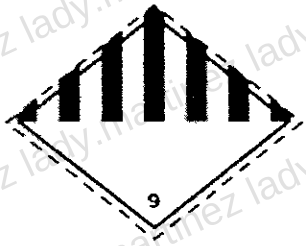




Clase 8 – Sustancias corrosivas (Fondo blanco y negro)



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



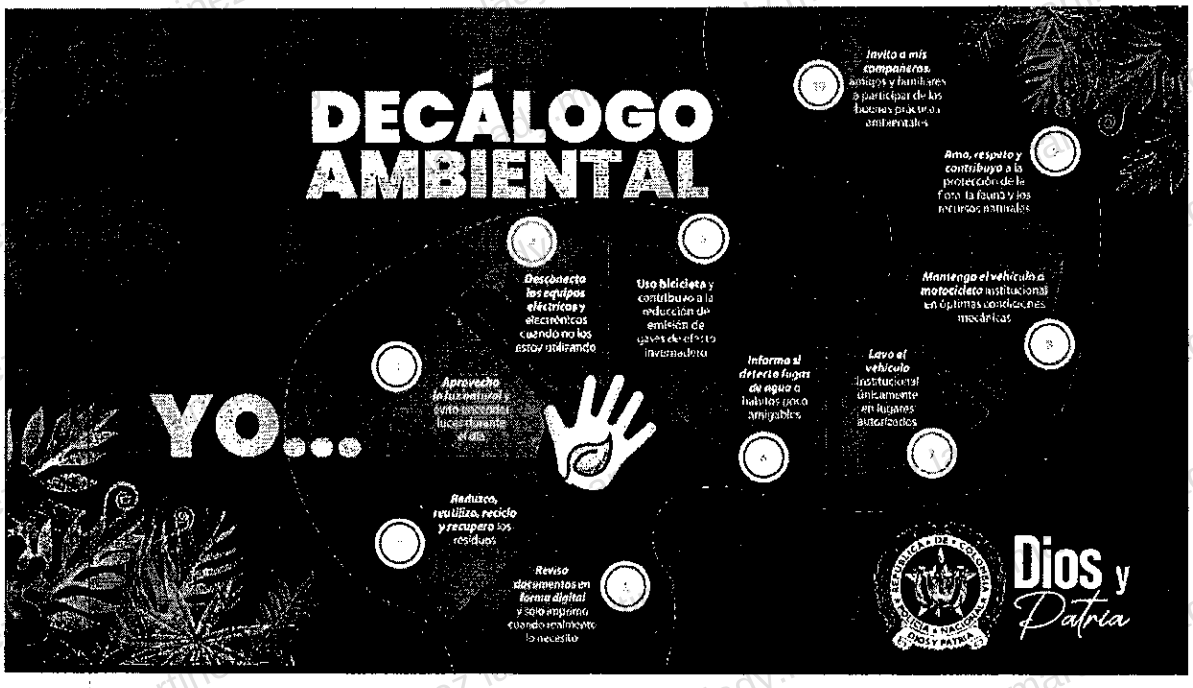
Tapas para Sanar

¿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 otros

832245628

ACTA 0072 - 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.





ACTA 0012 - 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, liquida 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		

832245628

ACTA - 0072 - 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		

• 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

Elaborado por: PT. Yessica Alexandra Grisales Vásquez ESINC/PLANE
Revisado por: CT. José David Forero Sarmiento ESINC/PLANE
Fecha de elaboración: 30/01/2024
Ubicación: Z:\PLANEACIÓN 4.14.20.22. ACTAS\2.25 ACTAS DE REUNIONES DE TRABAJO

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR 6014031797 3103237332
CORREOS :higienepsinuelmedioambiente02@hotmail.com OTRO :SAICOLOMBIA@HOTMAIL.COM
NIT: 79624918-1

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

RAZON SOCIAL : CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
REPRESENTANTE LEGAL: CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
NIT : 1014184271-0
DIRECCION : AV CARACAS # 1 -35
TELEFONO :3046237520
SERVICIO : CONTROL DE PLAGAS
FECHA EJECUCIÓN : 05 DE ENERO 2024
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	ENERO 2024	SZULIESKA RAMIREZ

Saneamiento Ambiental Integral Colombia — Control de Plagas — Curso de Manipulación de Alimentos — Venta y Recarga de — Cel: 310 331 7512 — NIT: 79.624.918

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

832245628
Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
NIT 79631918-1
SERVICIOS TECNICOS
CALLE 38 99B-03 SUR TEL: 3162312-3103231332
higienparaelmedioambiental@hotmail.com
Visítanos en la web: http://higienparaelmedioam.wix.com/higienparaelmedioam

1Solfac 5 EC

FICHA TECNICA

Tipo: Insecticida

Ingrediente activo: Cifluvina CAS 68359-37-5

Grupo Químico: Piretroide

Formulación: Concentrado Emulsionable (EC)

Concentración: 5%

Modo de acción: Por contacto y por ingestión.

Categoría Toxicológica: III

Presentación. Envase de 30 ml y 1lt

RECOMENDACIONES DE USO:
Solfac 5 EC es un insecticida pretroide, que actúa por ingestión y contacto. Es muy estable a la luz solar. De amplio espectro de acción contra plagas presentes en las instalaciones. Rápido efecto sobre los insectos.

Indicado para el uso profesional en el control de insectos rastreros y voladores en edificios, habitaciones, clínicas, hospitales, escuelas, mataderos, campamentos, medios de transporte, instalaciones de industria alimenticia.

PLAGAS	DOSIS
Hormiga Atta sexdens, Acromyrmex spp. Cabezona spp. *Mosca doméstica Musca domestica* *Cucaracha Periplaneta americana, Blattella germanica, Blatta orientalis* *Chinche Cimex lectularius*	• ASPERSION: ○ Plaga voladora: 75-100 cm3 del producto por cada 100 m2 de superficie. ○ Plaga rastrera: 100-150 cm3 del producto por cada 100 m2 de superficie. La dosis mínima en superficies lisas o limpias, la dosis mínima por cada 100 m2 de superficie.

PREPARACION Y APLICACION
Verter la mitad de agua en la aspersora. Agregar la dosis de Solfac 5 EC recomendada y mezclar constantemente con una paleta de agitación. Finalmente agregar el resto del agua requerida para completar la mezcla. Utilice el siguiente equipo de protección: overol, botas, mascarilla, anteojos, guantes, dosificador y equipo de aplicación en buen estado.

Es recomendable que verifique el equipo a utilizar y se asegure que el mismo se encuentre en perfectas condiciones de funcionamiento. Espere a que la mezcla aplicada haya secado completamente para reingresar al área tratada.

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:
Solfac 5 EC no representa riesgos al usuario, si se usa de acuerdo a las recomendaciones. Los cuidados básicos recomendados deben de ser observados y aplicados en el uso de este producto.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION
Conservar y transportar el Solfac 5 EC en su envase original, etiquetado y cerrado herméticamente. No transportarlo ni almacenarlo junto con alimentos, forrajes y medicamentos. Almacenarlo en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Manipúlese con cuidado para evitar derrames. Si ello ocurre, cúbralos con un material absorbente y luego almacénelo según la legislación y/o normas vigentes.

MANEJO DE ENVASES, EMPAQUES, DESECHOS Y REMANENTES:
Inutilice los envases vacíos, perforados y elimínelos según la legislación y las normas locales vigentes. EL USO DE LOS ENVASES O EMPAQUES EN FORMA DIFERENTE PARA LO QUE FUERON DISEÑADOS PONEN EN PELIGRO LA SALUD HUMANA Y EL AMBIENTE. APROVECHE EL CONTENIDO COMPLETO DEL ENVASE. CUANDO LO VACIE, LAVE Y ENJUAGUE TRES VECES CON AGUA LIMPIA Y AGRÉGUELA A LA MEZCLA YA PREPARADA.

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- **Manténgase alejado de los niños, personas mentalmente incapaces, animales domésticos, alimentos y medicamentos.**
- **No aplicar directa ni indirectamente sobre alimentos o utensilios de cocina; en presencia de personas o animales domésticos.**
- **No vuelva si es ingerido**
- **No comer, beber ni fumar durante la manipulación.**
- **Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.**
- **No arrojar residuos a los ríos (Tóxico para peces y abejas)**

MANEJO DE INTOXICACIONES
SÍNTOMAS DE INTOXICACIÓN: Irritación de la piel, ojos, membranas mucosas y tracto respiratorio. Reacciones de hipersensibilidad.

PRIMEROS AUXILIOS.
POR INGESTIÓN. No provocar el vómito, enjuague la boca e ingerir de 3 a 4 cucharadas de carbón activado en medio vaso de agua. Acudir al médico.
POR INHALACIÓN. Conducir al individuo al aire libre. Si la dificultad persiste, consultar al médico. POR CONTACTO CON LA PIEL: Elimine la ropa contaminada y lave la parte afectada de la piel con abundante agua y jabón.
POR CONTACTO CON LOS OJOS. Lave con abundante agua limpia durante 15 minutos. NUNCA DE A BEBER NI INDUZCA EL VÓMITO A PERSONAS EN ESTADO DE INCONSCIENCIA

ANTÍDOTO Y TRATAMIENTO MÉDICO. Solfac 5 EC no contiene antídoto, aplique tratamiento sintomático y de soporte.
REGISTROS:

PAIS	No. DE REGISTRO
Colombia	ROSF-0071-07

INFORMACION DE CONTACTO-COLOMBIA: Bayer Environmental Science Carrera 68 No 10-78, PBX 4234500 Bogotá, D.C. – Colombia Línea servicio al cliente: 01 8000 111 212

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

Powered by CamScanner
832245628

GS-2024-000614-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA

CALLE 38 99B-03 SUR 601-4031797310 7332

CORREOS: saneamientoambiental02@hotmail.com OTRO: SAICOLOMBIA@HOTMAIL.COM

NIT: 79624918-1

RAZON SOCIAL : CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

REPRESENTANTE LEGAL: CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

NIT : 1014184271-0

DIRECCION : AV CARACAS # 1-35

TELEFONO :3046237520

DIAGNOSTICO REPORTE

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

B- PLAGA EVIDENCIADA:

PLAGAS	SI	NO
Roedores		
Cucarachas		
Moscas		
Mosquitos		
Ácaros		
Pulgas		
Hormigas		
OPPescado		
Polillas		
Arañas		
Otros		

C-METODO DE CONTROL

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

CONTROL QUIMICO

PRODUCTO UTILIZADO	DOSIS	METODO DE APLICACION	AREAS TRATADAS
SOLFAC	6ML X 1 LITRO DE AGUA	MANUAL	AREAS GENERAL

Observaciones: SE RECOMIENDA REALIZAR HERMETIZAR DE PARTES ALTAS Y BAJAS DE LA ESTRUCTURA PONER DE FORMA LIMPIA EN PRACTICA EL PLAN DE SANEAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION ASI COMO TAMBIEN SE RECOMIENDA IMPLEMENTAR PROGRAMA DE RECIDUOS SOLIDOS PARA EVITAR ACUMULACION DE VECTORE, MICROORGANISMO. PONER REJILLAS A SIFONES E INODOROS, SE RECOMIENDA PROXIMA CONTROL DE PLAGAS EN 10 DIAS

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

FIRMA QUIEN RECIBE

OPERARIO

Nit 79.624...

Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR *601-4031797310 37332*
CORREOS: higienesaneamientoambiental@hotmail.com OTRO: SAICOLOMBIA@HOTMAIL.COM
NIT: 79624918-1

PRECAUCIONES

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

PRECAUCIONES ANTES DE INICIAR LA FUMIGACIÓN

- Señalizar las áreas y7o informar oportunamente a través de circulares sobre la programación del servicio
- Realizar la limpieza general evitando encharcamiento
- Cerrar puertas y ventanas
- Retirar materiales que no se utilicen
- Desconectar y proteger los equipos eléctricos y electrónicos antes de iniciar la fumigación
- Despejar las áreas a trabajar (desde se presenta la actividad de las plagas)
- Proteger acuarios
- El día de la fumigación no deben estar presentes las personas con procesos alérgicos y/o asmáticos, mujeres embarazadas, niños y mascotas.
- Si es posible alejar los muebles de las paredes aproximadamente 10 cm.
- Levantar y guardar en un lugar neutro de olores y de contaminantes del entorno los productos de consumo alimenticio y de aseo personal, incluyendo vasos, platos, ollas, cepillos de dientes, etc.
- Desocupar cajones, mesones y muebles para facilitar el servicio.

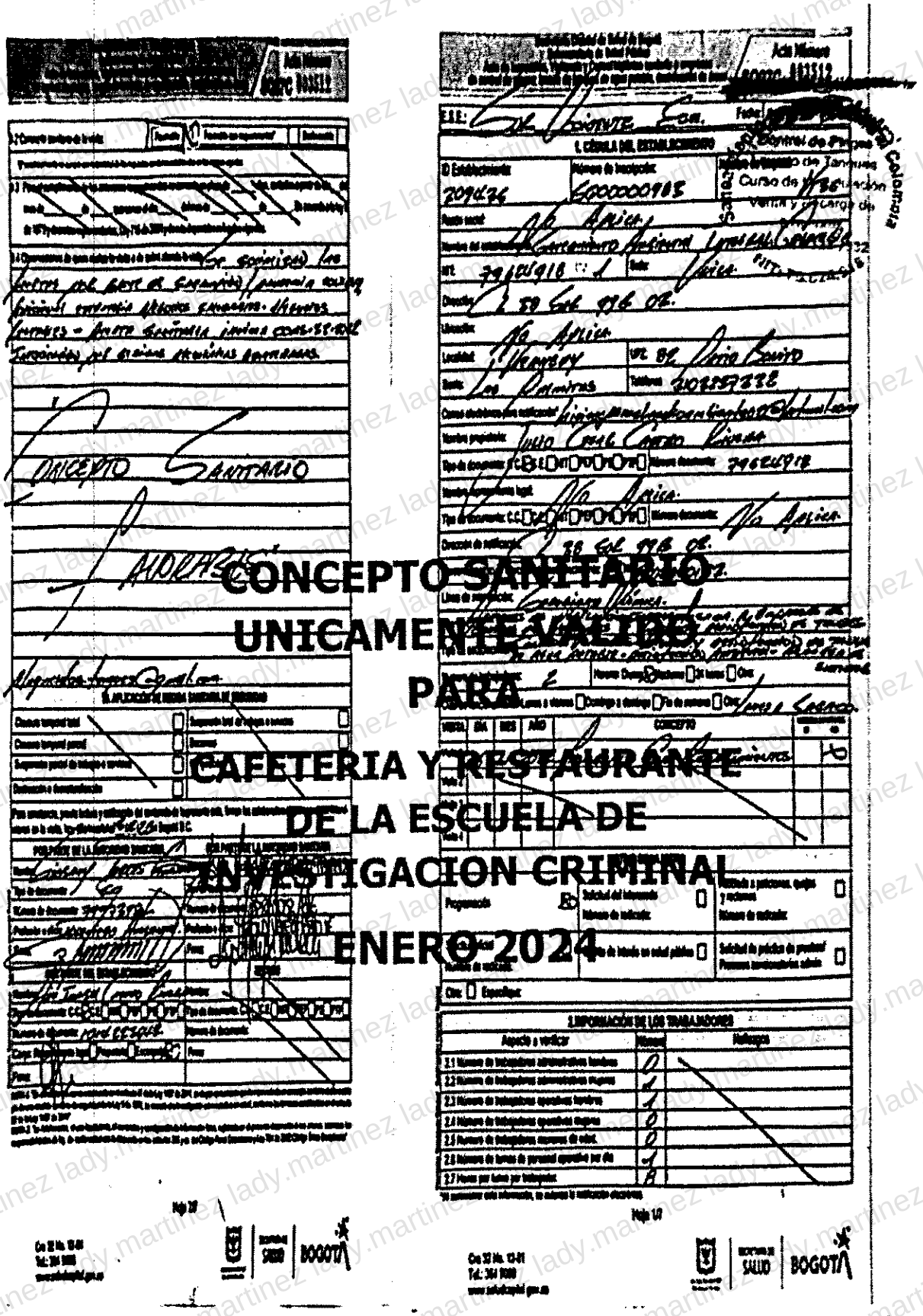
PRECAUCIONES DURANTE LA FUMIGACION

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

PRECAUCIONES AL TERMINAR LA FUMIGACION

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

Powered by CamScanner
832245628
Powered by CamScanner



CONCEPTO SANITARIO

UNICAMENTE VALIDO

PARA

CAFETERIA Y RESTAURANTE

DE LA ESCUELA DE

INVESTIGACION CRIMINAL

ENERO 2024

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

PAGOSIMPLE I

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-02-06, 07:45:59 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1061076368

Periodo Cotización: enero de 2024 **Periodo Servicio:** febrero de 2024

PAGADO 05/02/2024 EN HORARIO EXTENDIDO

I. DATOS DEL APORTANTE

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

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	CC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 32690217	OSFITH ESCALANTE ARAGON	01	03																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1,300,000	$ 52,000	2,436	$ 1,300,000	$ 31,700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1,300,000	$ 52,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 135,700
CC 51550763	NELCY MARIA RODRIGUEZ	01	03																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1,300,000	$ 52,000	2,436	$ 1,300,000	$ 31,700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1,300,000	$ 52,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 135,700
CC 9020258	YOLIMER ARTURO GARCIA RICO	01	00	X																0	1	1	1	1	(230201) PROTECCION	$ 43,334	$ 7,000	(ESSC07) ASOCIACION MUTUAL SER	$ 43,334	$ 1,800	2,436	$ 43,334	$ 1,100	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 43,334	$ 1,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 11,700
PT 5738099	GENESIS MARIA GALLARDO CARRASCO	01	00																	6	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS018) EPS SURA	$ 1,300,000	$ 52,000	2,436	$ 1,300,000	$ 31,700	(CCF04) COMFAMA	$ 1,300,000	$ 52,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 135,700

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
$ 43,334	$ 3,943,334	$ 3,943,334	$ 3,943,334	$ 7,000	$ 157,800	$ 98,200	$ 157,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 418,800	$ 0	$ 418,800

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

¡El Poder

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

Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

GS-2024-000614-ESINC

FORMATO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CAMPANA EXTRACTORA DE OLORES CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL				
FECHA	ACTIVIDAD)limpieza o mantenimiento	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA
2/12/23	Limpieza	Yolimer	Restaurante	
9/12/23	Limpieza	Yolimer	Restaurante	
16/12/23	Limpieza	Yolimer	Restaurante	
23/12/23	Limpieza	Yolimer	Restaurante	
30/12/23	Limpieza	Yolimer	Restaurante	
7/1/24	Limpieza y D	OSPit	Restaurante	
13/1/24	Limpieza y D	OSPit	Restaurante	
20/1/24	Limpieza	Francisco	Cafeteria	
27/1/24	Limpieza	Francisco	Cafeteria	

832245628

Powered by CamScanner

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

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : ÁREA: MES: Enero AÑO: 2024

°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		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
3		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
2							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	
0																																																										
-1																																																										
-2																																																										
-3																																																										
-4																																																										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

[redacted]

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-000614-ESINC

Powered by CamScanner

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

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : **ÁREA:** **MES:** Enero **AÑO:** 2024

°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																																																										
2																																																										
1																																																										
0																																																										
-1																																																										
-2																																																										
-3																																																										
-4																																																										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:



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-2024-000614-ESINC

Powered by CamScanner

CAFETERIA-RESTAURANTE

REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Enero/2024

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	R	
PARED	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Y	X	X	X	X	X	Y	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Y	
TECHOS																															
CAMPANA EXTRACTORA																															
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	X	X	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 MICROONDAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	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	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	N	N	R	
POSETA	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	N	N		
PERSONAL MANIPULADOR																															
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	Y	
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	Y	
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	Y	
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	Y	
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	Y	
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	Y	
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	Y	

OBSERVACIONES:

GS-2024-000614-ESINC

Powered by CamScanner

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

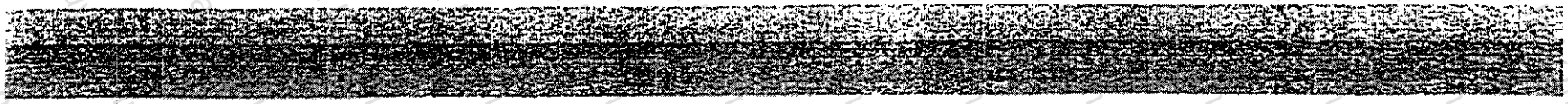
IDENTIFICACION DEL EQUIPO : ÁREA: MES: ENERO AÑO: 2024

°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		X		X								X	X				X					X	X		X	X	X						X	X			X	X																				
3			X		X	X		X		X				X					X		X									X																													
2							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		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 verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros.
Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-000614-ESINC

Powered by CamScanner

FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS CAFETERIA Y RESTAURANTE ESINC								
QUIEN REPORTA			MES		RESPONSABLE			
FECHA	NO RECICLABLES		RECICLABLES					
	ORDINARIOS		PAPEL CARTON (RC)		PLASTICOS		VIDRIO	
	# BOLSAS	KG	# BOLSAS	KG	# BOLSAS	KG	# BOLSAS	KG
01/01/2024	V N	1	B	2	B	1	B	0
02/01/2024	V N	0.7	Blanca	3.2	B	2	B	1
03/01/2024	Verde N	0.8	Blanca	1	B	2.2	B	0
04/01/2024	Verde N	3.5	Blanca		B	3	B	0
05/01/2024	V N	4.5	Blanca	3.2	B	0.7	B	0
06/01/2024	Verde N	6.7	Blanca	4.0	B	2	B	300
07/01/2024	Verde N	6.6	Blanca	1.3	B	1	B	0
08/01/2024	Verde N	9	Blanca	3.5	B	2.1	B	0
09/01/2024	Verde N	8.5	Blanca	2.3	B	1.5	B	,200
10/01/2024	Verde N	6.9	Blanca	2	B	1.2	B	0
11/01/2024	Verde N	7.	Blanca	3.5	B	0.3	B	0
12/01/2024	Verde N	6.8	Blanca	4.5	B	0,500 g	B	,300
13/01/2024	V N	7	Blanca	2.	B	1.2	B	0
14/01/2024	V N	9	Blanca	0,700	B	1.7	B	0
15/01/2024	V N	9.2	Blanca	,600 g	B	1.	B	200
16/01/2024	V N	6.5	Blanca	1.K	B	2.5	B	0
17/01/2024	V N	3	Blanca	3.	B	1.7	B	0,200
18/01/2024	V N	4.7	Blanca	0	B	1.2	B	,150
19/01/2024	V N	7.2	Blanca	0	B	1.3	B	0
20/01/2024	V N	3.5	Blanca	3.0	B	0	B	0
21/01/2024	V N	9.0	Blanca	0,700	B	0	B	0,500
22/01/2024	V N	7.2	Blanca	1 K	B	2.	B	1 Kg
23/01/2024	V N	3.5	Blanca	1.5	B	2.5	B	1 Kg
24/01/2024	V N	4.5	Blanca	2	B	3.	B	2 K
25/01/2024	V N	6.3	Blanca	3.	B	1.2	B	0
26/01/2024	V N	7.5	Blanca	1.	B	0	B	0
27/01/2024	V N	6.7	Blanca	2	B	0	B	300g
28/01/2024	V N	7.	Blanca	4	B	1.2	B	500g
29/01/2024	V N	8.2	Blanca	2	B	2	B	600g
30/01/2024	V N	3.5	Blanca	1	B	3	B	1K
TOTAL								
OBSERVACIONES								

832245628

Powered by CamScanner

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

CONFIRMACION DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

FECHA MES: ENERO

ELEMENTO A VERIFICAR	FRECUENCIA	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	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		L	M	W	J	V	S	D	L	M	W	J	V	S	D	L	M	W	J	V	S	D	L	M	W	J	V	S	D	L	M	W		
		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 + PARRILLAS N2																																		
ESTUFA ENANA N3																																		
PLANCHA N4																																		
LAVAPLATOS MESOS N1																																		
MESA DE TRABAJO																																		
LICUADORA																																		
TABLAS DE PICADO																																		
MESAS RECEPCION LOSA																																		
PAREO FRONTAL COCINA																																		
CANECAS DE BASURA																																		
PICATODO																																		
MUEBLE LINEA N°																																		
CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL																																	
EXTRACTORES																																		
VENTANAS Y PUERTAS																																		
NEVERA DE ALMACENAR N1																																		
CANASTILLAS COCINA																																		
ESTANTE N1																																		
REPISA N1																																		
	CUINCENAL																																	

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-2024-000614-ESINC

Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

Bogotá, 04 de octubre de 2023

Señores,
A QUIEN INTERESE

TACO STREET - FRANCISCO NIÑO
NIT. 101.418.427-0
Avenida caracas #2 sur- 15
Escuela de investigación criminal POLICÍA NACIONAL
Bogotá. - Cundinamarca

Cordial saludo.

ECOPYME S.A.S. con NIT: 900.346.941-6 CERTIFICA que **TACO STREET.** se encuentra realizando análisis de laboratorio para Agua sus Aguas Residuales domésticas, muestra programada la toma para la semana del 9 de octubre del presente año.

Puntos de captación:

- Salida trampa de grasas.

- Los resultados del análisis serán emitidos en 25 días hábiles contados a partir del día de la muestra, este reporte será emitido por laboratorio LTDA acreditado, anexo al presente documento se encuentra la recepción de las muestras como soporte para validar este comunicado.

Estamos a su disposición para confirmar la anterior información, en los teléfonos 3104103980 de Bogotá.

Cordialmente,

Ing. Erika Andrea Sanabria
Director de Operaciones & Negocios
Móvil: 310 4103980 - 313 879 2412
Comercial@ecopyme.com.co

832245628

Powered by CamScanner

1. FICHA TÉCNICA DE CONTRATACIÓN

Contratante	FRANCISCO NIÑO
NIT	1014184271 - 0
Dirección	AV Caracas N° 2 Sur - 15
Contacto	Francisco Niño
Email	tacostreetbagota@gmail.com
Teléfono	304 6237520
Contratista	ECOPYME S.A.S/ HIDROLAB
Objeto contractual	Realizar la caracterización de agua residual baja la Resolución 631 del 2015 Artículo 8 Prestadores del servicio pública de alcantarillado a cuerpos de aguas superficiales. ART 15 y 16, y Decreto 1076 del 2015 Artículo 2.2.3.2.23.3
Muestreador	Ronald Yamid Arias
Fecha del servicio	23 de octubre de 2023
Tipo de muestreo	Puntual

2. MARCO TEÓRICO.

Las aguas residuales son todas aquellas aguas que fueron usadas en ciertos tipos de actividades y por tanto están contaminadas con una o varias sustancias, convirtiendo esa agua en un elemento contaminante ambiental. A través de la Resolución No. 0631 del 17 de marzo del 2015, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible estableció los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público entre otras disposiciones. En el artículo 2 de la citada resolución se definen las aguas residuales domésticas ARD y las aguas residuales no domésticas ARND, así:

- Aguas Residuales Domésticas, (ARD): Son las procedentes de los hogares, así como las de las instalaciones en las cuales se desarrollan actividades industriales, comerciales o de servicios y que correspondan a:

832245628

Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

1. Descargas de los retretes y servicios sanitarios.

2. Descargas de los sistemas de aseo personal (duchas y lavamanos), de las áreas de cocinas y cocinetas, de las pocetas de lavado de elementas de aseo y lavado de paredes y pisos y del lavado de ropa (No se incluyen las de los servicios de lavandería industrial).

- Aguas Residuales no Domésticas, (ARnD): Son las procedentes de las actividades industriales, comerciales o de servicios distintas a las que constituyen aguas residuales domésticas, (ARD).

Los usuarios generadores de aguas residuales domésticas - ARD- deberán cumplir con el artículo 2.3.1.3.2.1.5. del Decreto Único Compilatorio del sector de Vivienda, Ciudad y Territorio, el Decreto 1077 de 2015, el cual establece que " Los usuarios o suscriptores de las entidades prestadoras de los servicios, deberán hacer uso de los servicios de acueducto y alcantarillado en forma racional y responsable, la prevención de la contaminación hídrica por parte de sustancias susceptibles de producir daño en la salud humana y en el ambiente y la normal operación de las redes de acueducto y alcantarillado".

El tratamiento de las aguas residuales nace en la necesidad de eliminar toda aquella sustancia o componente que pueda producir daños al medio ambiente y riesgos para la salud humana. La forma más eficiente de tratamiento de estas aguas es implementando una PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES -PTAR; que consiste en una estructura o instalación que retira los contaminantes producto de diferentes procesos específicos a que fue sometida el agua, buscando con esto, una alta eficiencia en la remoción de residuos contaminantes, para así poder realizar un vertimiento a los cuerpos receptores con la menor cantidad de contaminantes posible.

2.1. CONCEPTOS BÁSICOS

- Caracterización: Es la determinación de la cantidad y calidad de las aguas residuales no domésticas ARnD, se realiza mediante la toma de una muestra representativa en una caja de inspección externa o de aforo y posteriormente se hace el análisis de las aguas en un laboratorio acreditado por el IDEAM. EAAB-Norma Técnica NS-039. Se realiza mediante la toma de una muestra representativa en una caja de inspección externa o de aforo y posteriormente se hace el análisis de las aguas en un laboratorio acreditada por el IDEAM.

- Caja de Inspección: Caja ubicada al inicio de la acometida de alcantarillado que recoge las aguas residuales, lluvias o combinadas, de un inmueble, con sus respectivas tapas removibles y en lo posible ubicadas en zonas libres de tráfico vehicular. Artículo 3, Decreto 302 de 2000.

- Muestra puntual: Es la muestra individual representativa en un momento determinado. Decreto 1076 de 2015 artículo 2.2.3.3.1.3

832245628

Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

- Muestra compuesta: Es la mezcla de varias muestras puntuales de una misma fuente, tomadas a intervalos programados y por períodos específicos, las cuales pueden tener valores iguales o ser proporcionales al caudal durante el período de muestras. Decreto 1076 de 2015 artículo 2.2.3.3.1.3

- Parámetro. Variable que, en una familia de elementos, sirve para identificar cada uno de ellos mediante su valor numérico.

- Punto de entrega de las aguas residuales tratadas: lugar donde el usuario generador entrega al usuario receptar las aguas residuales tratadas.

- Reúso. Es la utilización de las aguas residuales tratadas cumpliendo con los criterios de calidad requeridos para el uso al que se va a destinar.

- Recurso Hídrico. Aguas superficiales, subterráneas, meteóricas y marinas.

- Regla de decisión: Regla documentada que describe cómo contabilizar la incertidumbre de medida para aceptar o rechazar un elemento, considerando un requisito especificado y el resultado de una medición.

- Usuario y/o suscriptor de una empresa prestadora del servicio público de alcantarillado. Toda persona natural o jurídica de derecho público o privado, que realice vertimientos al sistema de alcantarillado público.

- Vertimiento. Descarga final a un cuerpo de agua, a un alcantarillado o al suelo, de elementos, sustancias o compuestos contenidos en un medio líquido.

- Vertimiento puntual. El que se realiza a partir de un medio de conducción, del cual se puede precisar el punto exacto de descarga al cuerpo de agua, al alcantarillado o al suelo.

- Vertimiento no puntual. Aquel en el cual no se puede precisar el punto exacto de descarga al cuerpo de agua o al suelo, tal es el caso de vertimientos provenientes de escorrentía, aplicación de agroquímicos u otros similares.

- Zona de mezcla. Área técnicamente determinada a partir del sitio de vertimiento, indispensable para que se produzca mezcla homogénea de este con el cuerpo receptor; en la zona de mezcla se permite sobrepasar los criterios de calidad de agua para el uso asignado, siempre y cuando se cumplan las normas de vertimiento.

832245628
Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

3. OBJETIVO GENERAL

Evaluar las características del agua residual doméstica recolectadas en los puntos definidos por FRANCISCO NIÑO, identificado por el laboratorio como: cocina, realizando un muestreo puntual, con el fin de determinar los parámetros de interés ambiental - sanitario y a partir de la información obtenida establecer el estado de cumplimiento frente a la normatividad colombiana actual vigente - Resolución 631 del 2015 Artículo 8 Servicio de análisis de Agua Residual Doméstica CARGA MAYOR A 625,00 Kg/día Y MENOR O IGUAL A 3.000,00, junto al ART 16 y el Decreto 1076 del 2015 Artículo 2.2.3.2.23.3.

4. PRESERVACIÓN Y ASEGURAMIENTO DE LAS MUESTRAS

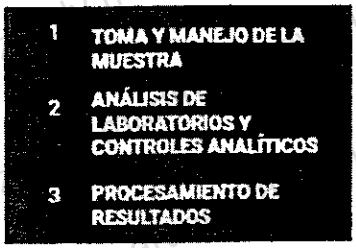
4.1. PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRAS.

La toma de muestra fue realizada de acuerdo al Procedimiento Toma de Muestras de Aguas P-TEC-008. V.4 de HIDROLAB COLOMBIA LTDA Envoses, Preservación y Almacenamiento de Muestras Para los análisis fisicoquímicos se llevaron recipientes y soluciones de preservación para cada analito de acuerdo a lo establecido por el Standard Methods 23th y parametrizado por HIDROLAB COLOMBIA LTDA en el F-TEC-193 Versión 03. Adicionalmente los recipientes utilizados estaban debidamente identificados con una etiqueta que contiene información específica de: Número de planeación, tipo de muestra, fecha, identificación del punto de muestreo, número de muestra, hora, análisis a realizar, preservación y responsable de la toma, que se lleva diligenciada para facilitar la labor durante el muestreo y así evitar confusiones o pérdidas de muestra. Tanto el material de muestreo (baldes, jarras, agitadores) como los recipientes, fueron purgados tres veces con el mismo tipo de agua en estudio. Los recipientes con la muestra tomada se almacenan permanentemente en neveras térmicas con pilas de hiela. La muestra se transportó monteniendo la cadena de frío hasta su llegada al laboratorio, con el objetivo de evitar cualquier alteración o pérdida en los componentes originales de la muestra.

El documento F-TEC-193 cubre los requerimientos de la norma NTC-ISO/IEC-17025:2017 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración", en lo que respecta al numeral 7.7 "Aseguramiento de la validez de los resultados". Dentro del proceso comprendido entre el momento en que la muestra es recolectada por personal de HIDROLAB COLOMBIA LTDA, es entregada en el laboratorio por parte de un cliente externo, hasta cuando se emite el reporte de ensayo, se distinguen tres etapas:

832245628
Powered by CamScanner

Figura 1. Etapas del proceso.



En cada una de estas etapas se realizan diversas actividades mediante las cuales se busca asegurar la confiabilidad de los resultados analíticos.

Figura 2. Actividades de aseguramiento analítico



Para la ejecución de métodos de ensaya in situ se tienen en cuenta los siguientes criterias de aseguramiento de la calidad que permiten garantizar la confiabilidad de los resultados de acuerdo con el Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater" 23d Edition 2017.

Preservación de las muestras: Las técnicas de preservación tienen como finalidad retardar las cambios físicos, químicos y/o biológicos como lo son la hidrólisis de los compuestos, efectos de adsorción, acción biológica, volatilidad de los constituyentes, entre otros, que se puedan producir después que la muestra es retirada del sitio de muestreo hasta su análisis en laboratorio. Las técnicas de preservación incluyen principalmente control del pH, adición de reactivos, uso de botellas opacas o ámbar, refrigeración y/o esterilización.

832245628
Powered by CamScanner

A continuación, se relaciona la preservación de cada parámetro en la siguiente tabla:

Tabla 1. Condiciones de preservación y custodia de las muestras de agua de vertimientos

Parámetro	Recipiente	Volumen de muestra	Preservación	Tiempo de vigencia
Cloruros -DBO5 -Sólidos Suspendidos Totales -Sulfatos -Tensoactivos - Fluoruros	Garrafa plástica	Frasco de vidrio de 1L	2 mL ácido sulfúrico- refrigeración < 6°C pH<2	28 días
Cianuro total	Vidrio ámbar	Frasco de vidrio de 250 mL	1 mL NaOH Refrigeración < 6°C pH<12	14 días
Nitratos y nitritos	Vidrio ámbar	500 mL	Enjuague con H2SO4 a pH<2, refrigeración <6°C	28 días
Fisicoquímico	Plástico	Galón de 2L	Refrigeración < 6°C	
Grasas y aceites	Vidrio boca ancha	Frasco de vidrio de 1L	2 mL ácido sulfúrico- refrigeración < 6°C	28 días
DBO5, SAAM	Vidrio Ámbar	Frasco de vidrio de 500 mL	Refrigeración < 6°C	48 horas
DQO -Fenoles -Fósforo Total	Vidrio ámbar	Frasca de vidrio de 500mL	Analizar tan pronto como sea posible adicionar 1 mL de H2SO4 a pH<2 refrigeración <6°C	28 días
-Antimonio -Arsénico -Cadmio -Cobalto -Cobre -Cromo -Estaño -Hierro -Mercurio -Níquel -Plata -Plomo -Selenio -Vanadio -Zinc	Vidrio ámbar	Frasco de vidrio de 250mL	Refrigeración < 6°C HNO3	48 horas

Powered by CamScanner

- Verificación y/o ajuste de equipos: Antes de iniciar la ejecución del muestreo, el personal técnico de monitoreo se aseguró de que los equipos que se utilizaran se encontraran en condiciones adecuadas para operar en la determinación de los ensayos, aseguranda la verificación con patrones, batería, disponibilidad de memoria de almacenamiento de información, entre otros. Es posible que, durante la verificación de los equipos, se presente una desviación respecto al valor real que exceda los límites de advertencia y/o contral del método determinados por comprobación o en su defecto la incertidumbre especificada por el fabricante o método de referencia. En este caso, el personal técnico de monitoreo realiza un ajuste y posteriormente realiza una nueva verificación para poder dar inicio a la operación de medición y/o toma de muestra en el monitoreo.

- Lavado de material utilizado Con la finalidad de mantener en buen estado y de prolongar la vida útil de los equipos y/o herramientas de la compañía, el personal técnico de monitoreo al finalizar el monitoreo, realizó el lavado del material utilizado disponiendo los residuos líquidos en una garrafa de remanentes de campo.

- Almacenamiento de residuos generados en campo: El personal técnico de monitoreo realizó un manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos generados en el proceso de manitorea ambiental, estos elementos se segregaron, almacenaron y transportaron hasta el laboratorio para su almacenamiento, tratamiento y disposición final. Los residuos acuasas que contienen ácidos o bases, se dispusieron en una garrafa debidamente rotulada destinada para tal fin. Los residuos tales como guantes, paños, las pilas utilizadas que están para desecho, se almacenaron en un recipiente plástico hasta que fueron entregados en el laboratario.

- Socialización de datos primarios al cliente Una vez finalizado el muestreo, el personal técnico de monitareo presentó la información capturada en las planillas de campo al cliente, estas fueron firmadas por el cliente ratificando la conformidad respecto al servicio prestado. Así mismo, el personal técnico de monitareo se aseguró de que el cliente se encontrara satisfecha can el trobajo realizada y de que no tuviera dudas respecto al mismo.

- Toma de muestra compuesta: Es la mezcla de varias muestras puntuales de una misma fuente, tomadas a intervalos programadas y por periodos determinados, las cuales pueden tener volúmenes iguales o ser proporcionales al caudal durante el periado de muestras, es importante tener en cuenta que para el presente estudio no fue posible realizar el aforo de caudal por las condiciones técnicas del punto de monitoreo, por tal motivo, fue necesario realizar integración de alícuotas, es decir, se recolectan volúmenes iguales hasta completar mínimo 5000 mL de muestra.

- Aforo volumétrico (Volumen / Tiempo): Cuando se trate de medir caudales pequeños en condiciones que no permitan el uso del molinete, o no se cuente con este equipo, se utiliza el aforo valumétrico, que consiste en recolectar en un recipiente un volumen de agua conocido y tomar con precisión el tiempo de recolección con un cranómetro. Se recomienda utilizarlo en tuberías o descargas con caída, en las cuales se pueda colector en un recipiente la totalidad

832245628

Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

del volumen de agua. Para tal efecto, se recurre a recipientes de uso común como un balde que tenga registros de volumen, en otros casos el aforo se realiza en tanques de mayor tamaño que tengan dimensiones precisas, de tal manera que mediante la medición de un diferencial de nivel se determina un incremento de volumen y tamanda el tiempo de incremento de volumen se puede calcular directamente el caudal que lleva la descarga. La calidad de la medición depende del cuidado que se tenga durante la ejecución, por ejemplo que ingrese al recipiente el 100% del flujo, es decir que no se presenten pérdidas, la medición exacta del volumen con probeta graduada y que la medición del tiempo sea muy exacta, para lo cual en algunos casos es necesario adelantar adecuaciones en la estructura con el propósito de transportar el total del flujo al recipiente mediante ayudas adicionales, por ejemplo una canaleta, según la magnitud del caudal.

- Cálculo caudal volumétrico: Este método tiene ta ventaja de ser el más sencilla y confiable, siempre y cuando el lugar donde se realice el aforo garantice que al recipiente llegue todo el volumen de agua que sale por la corriente o vertimiento; se debe evitar la pérdida de muestra en el momento de aforar, así como represamientos que permitan la acumulación de sólidos y grasas. Para el aforo mediante método volumétrico, se realiza una purga inicial del balde. Este se ubica bajo la descarga de tal manera que reciba todo el flujo; simultáneamente se inicia la medición del tiempo. Los volúmenes de muestra obtenidos generalmente oscilan entre 1 L y 10 L, dependiendo de la velocidad de llenado.

Figura 3. Ecuación para determinar el caudal de un vertimiento.

DONDE		ECUACIÓN
Q	CAUDAL EN LITROS X MINUTO (L/S)	$Q = \frac{V}{T}$
V	VOLUMEN EN LITROS (L)	
T	TIEMPO EN SEGUNDOS (S)	

- Descripción de equipos para medición de parámetros In-Situ

Los parámetros que se evaluaron in situ fueron: pH con equipo previamente calibrado, caudal por método volumétrico, mediante el uso de balde, probeta y cronómetro, los sólidos sedimentables medidos con cono imhoff y temperatura con termómetro digital.

Powered by CamScanner

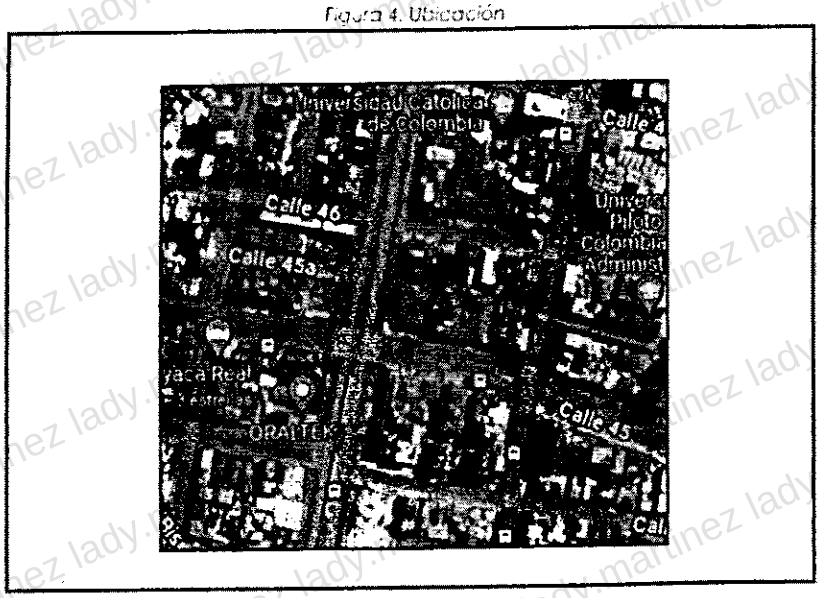
GS-2024-000614-ESINC

5. DESCRIPCIÓN DE LA COMPAÑÍA.

La compañía FRANCISCO NIÑO tiene el objeto social de expendio a la mesa de comidas preparadas.

La compañía está ubicada en la AV Caracas N° 2 Sur - 15, Bogotá.

Figura 4. Ubicación



6. DESCRIPCIÓN DEL VERTIMIENTO

Se realiza toma de muestra puntual de acuerdo a lo establecido en el protocolo P-TEC-008, en la salida del vertimiento, tratándose de aguas residuales NO domésticas. El muestreo se realizó de forma puntual a las 4:55 pm.

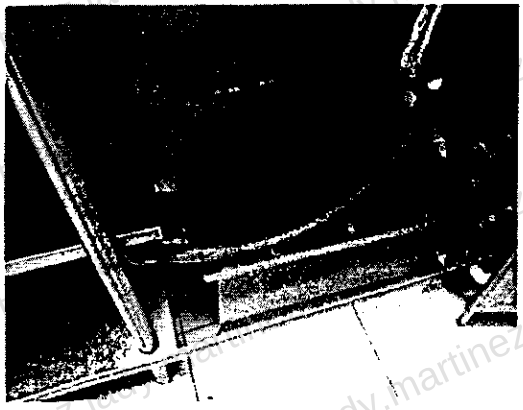
832245628
Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

6.1. MANEJO DE AGUAS RESIDUALES

Tabla 3. Descripción de la descarga del agua residual No Doméstica.

Tipo de toma de muestra	Puntual
Disposición final	Alcantarillado
Temperatura	23,3 °C
Caudal	0.00 L/s
PH	6.80 unidad de pH
Conductividad	5450,00 us/cm



7. RESULTADOS OBTENIDOS

Luego de 25 días (hábiles) se presentan a continuación los resultados obtenidos de la muestra puntual de agua analizada y la comparación con los valores máximos permisibles de los parámetros más restrictivos de la resolución 631 de 2015 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo sostenible, Artículo 12 Servicio de análisis de Agua Residual Doméstica, según ART 8 CARGA MENOR O IGUAL A 625,00 kg/DÍA DBO5 de la resolución 631 de 2015 y Decreto 1076 del 2015 Artículo 2.2.3.2.23.3.

A continuación se evidenciará en la tabla 4 los resultados obtenidos en el punto muestreado en los puntos definidos en FRANCISCO NIÑO.

Powered by CamScanner

Tabla 4. Parámetros de cumplimiento del vertimiento de aguas residuales tomadas en los puntos definidos por FRANCISCO NIÑO y comparando con el artículo 8, 15 y 16 de la resolución.

PARAMETRO	UNIDAD	VALOR	LIMITE ESTIPULADO	CUMPLE O NO CUMPLE	LIMITE ESTIPULADO	CUMPLE O NO CUMPLE
Cianuro total	mg/L	**< 0,1**	**0.5**	**CUMPLE**	**0.10**	**CUMPLE**
Grasas y Aceites	mg/L	**239**	30	**NO CUMPLE**	15	**NO CUMPLE**
DBO (5)	mg O2/L	**7967**	135	**NO CUMPLE**	75	**NO CUMPLE**
DQO	mg O2/L	**12899**	270	**NO CUMPLE**	225	**NO CUMPLE**
pH	Unidades	**6,80**	**5-9**	**CUMPLE**	**5 - 9**	**CUMPLE**
Sólidos sedimentables	ml/L	**100**	7.5	**NO CUMPLE**	1.5	**NO CUMPLE**
Sólidos Suspendidos Totales	mg/L	**1330**	135	**NO CUMPLE**	75	**NO CUMPLE**
Fenoles	mg/L	**< 0,15**	-	-	**0.20**	**CUMPLE**
Cadmio	0,004 mg Cd/L	**< 0,001**	**0.10**	**CUMPLE**	**0.01**	**CUMPLE**
Cloruro	mg Cl/L	**3059**	**Análisis y Reporte**	**CUMPLE**	250	**NO CUMPLE**
Mercurio	mg Hg/L	**< 0,001**	**0,02**	**CUMPLE**	**0.002**	**CUMPLE**
Sulfatos	mg SO4/L	**36,7**	**Análisis y Reporte**	**CUMPLE**	**250**	**CUMPLE**
Temperatura	°C	**23.3**	**40**	**CUMPLE**	**40**	**CUMPLE**
Conductividad	us/cm	**5450.00**	-	-	-	-

De acuerdo a los resultados de la tabla 4 en comparación a la normatividad (Resol. 631/15, MADS), se evidencia lo siguiente:

★ Se evidencia EL NO CUMPLIMIENTO de los parámetros GRASAS Y ACEITES, DBO, DQO Y SÓLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES Y SÓLIDOS SEDIMENTABLES TOTALES, medidos en este muestreo de 8 horas, comparando con el ART 8 y 16 de la Resolución.

832245628
Powered by CamScanner

GS-2024-000614-ESINC

★ Se evidencia EL NO CUMPLIMIENTO de los parámetros GRASAS Y ACEITES, DBO, DQO Y SÓLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES, SÓLIDOS SEDIMENTABLES TOTALES Y CLORURO, medidos en este muestreo de 8 horas, comparando con el ART 15 y 16 de la Resolución.

7.1. BIODEGRADABILIDAD

Es importante resaltar la relación que existe entre la DBO y la DQO, la cual nos indica la biodegradabilidad de los afluentes y el índice de biodegradabilidad (Ver figura 6).

Figura 6. Relación entre parámetros DBO y DQO

	Poco biodegradable	Biodegradable	Muy biodegradable
$\frac{DBO_5}{DQO}$	<0,2	0,2-0,4	>0,4

Parámetro	Unidades	Valor
DBO (5)	mg O2/L	**7967**
DQO	mg O2/L	**12899**
Relación DBO/DQO		**0.6**
Índice de biodegradabilidad		**Muy Biodegradable**

Si la relación (DBO5/DQO)<0,2 entonces se determina que son vertidos de naturaleza industrial, poco biodegradables y son convenientes los tratamientos físico-químicos.

Si la relación (DBO5/DQO)>0,5 entonces se determina que son vertidos de naturaleza urbana, o clasificables como urbanos y tanto más biodegradables, conforme esa relación sea mayor. Estas aguas residuales, puede ser tratadas mediante tratamientos biológicos

★ De acuerdo a la relación de DBO/DQO obtenida en el monitoreo, podemos evidenciar que el agua es **Muy Biodegradable** es decir, presenta cargas netamente orgánicas lo que ayuda a mejorar la calidad del vertimiento cuando tiene buenos tiempos de retención.

832245628
Powered by CamScanner