**No.GS- 2024 001200 - ESREY - SUDIE - COAGR. 29.25**

Santa Rosa de Viterbo, 21 de febrero de 2024

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

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

**TIPO DE INFORME**

**PERIÓDICO_X_ O FINAL ___**

**Periodo del informe de supervisión**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Desde** | **05/01/2024** | **Hasta** | **04/02/2024** |

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

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

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 06

1. Comunicación oficial No. GS-2023-006246-ESREY mes de julio
2. Comunicación oficial No. GS-2023-006248-ESREY mes de agosto
3. Comunicación oficial No. GS-2023-006249-ESREY mes de septiembre
4. Comunicación oficial No. GS-2023-006857-ESREY mes de octubre
5. Comunicación oficial No. GS-2023-007525-ESREY mes de noviembre
6. Comunicación oficial No. GS-2024-000314-ESREY mes de diciembre

**Información del contrato**

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

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

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

**1.1 Acciones adelantadas:**

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

- ✓ **Mes de julio 2023**

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

- ✓ **Mes de agosto 2023**

Mediante consignaciones No. 2200072 de 03/08/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2112999 del 05/09/2023 y 2113289 del 05/09/2023, el contratista canceló el valor de $4.196.114,18 (CUATRO MILLONES SIENTO NOVENTA Y SEIS MIL SIENTO CATORCE CON DIECIOCHO PESOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 441 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de septiembre 2023**

Mediante consignaciones No. 2200072 de 03/08/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2112999 del 05/09/2023 y 2113289 del 05/09/2023, el contratista canceló el valor de $ 2.325.517,50 (DOS MILLONES TRECIENTOS VEINTÍ CINCO MIL, QUINIENTOS DIECISIETE MIL CON CINCUENTA CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 441 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de octubre 2023**

Mediante consignaciones No. 2113000 de 05/10/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS

($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2389808 del 07/11/2023 y 2389808 del 07/11/2023, el contratista canceló el valor de $2.842.899,85 (DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE CON OCHENTA Y CINCO PESOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 543 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23

- ✓ **Mes de noviembre 2023**

Mediante consignaciones No. 1978724 de 03/11/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2021274 del 06/12/2023 y 2021275 del 06/12/2023, el contratista canceló el valor de $2.757.002,82 (DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOS PESOS CON OCENRAY DOS CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 591 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de diciembre 2023**

Mediante consignaciones No. 2389809 de 04/12/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2021273 del 04/01/2024 y 2021271 del 04/01/2024, el contratista canceló el valor de $2.703.116,62 (DOS MILLONES SETECIENTOS tres mil Y SIENTO DIECISÉIS MIL CON SESENTA Y DOS CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 003 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de enero 2024**

Mediante consignaciones No. 2021270 del 04/01/2024, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2021254 del 05/02/2024 y 2113290 del 05/02/2024, el contratista canceló el valor de $2.739.713,48 (DOS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS TRECE PESOS CON CUARENTA Y OCHO CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº0032 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

Así mismo, se realiza el seguimiento correspondiente para el cumplimiento del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo, al igual que el cumplimiento al plan de saneamiento básico, con la actividad de fumigación y mantenimiento de la trampa de grasas, en el mes de enero del 2024, soportado en las comunicaciones oficiales No. GE.2024-000243-ESREY, GE-2024-000054-ESREY Y GE-2024-000055-ESREY.

## 2 VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

| OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES | CUMPLIÓ | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales. | SI | Mediante planilla No. 9462664003, de fecha 05/02/2024, se constata el pago de salud y pensión, la cual es anexa al informe de supervisión. |
| Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios. | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| No podrá contratar a menores de edad. | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio. | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| Disponer la capacidad necesaria de equipos y menajes para servir los alimentos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen institucional de la unidad. | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo. | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado). | SI | A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |

## CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS | CUMPLIÓ | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| **DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE:** El inmueble dado en arrendamiento denominado COMEDOR, será destinado única y exclusivamente para el suministro de alimentación al personal de estudiante y auxiliares en periodo instrucción y formación de la ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES. | SI | **En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas** |
| DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE:<br>El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado en el edificio principal la Escuela de Policía Rafael Reyes, carrera 2 N° 8-98, denominado Comedor de Estudiantes el cual cuenta con un área Total de = 682,83 M. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |

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

DOTACIÓN:

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

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EMPLEADO:

1. Capacitaciones: De acuerdo a lo relacionado en el artículo 14 del decreto 3075 de 1997, debe tener las siguientes capacitaciones "Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos".

   - Manipulación de alimentos.
   - Buenas prácticas manufactureras (BPM.)
   - Manejo de residuos.
   - Todos estos requisitos establecidos mediante el (Decreto 3075/97).

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

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

| ITEM | CANT | ELEMENTOS | N° DE INVENTARIO | ESTADO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO | 8004070000000000002956319 | Bueno |
| 2 | 1 | PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO | 8004070000000000002956320 | Bueno |
| 3 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 8004070000000000002956308 | Bueno |
| 4 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 8004070000000000002956309 | Bueno |
| 5 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 8004070000000000002956310 | Bueno |
| 6 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 8004070000000000002956311 | Bueno |
| 7 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 8004070000000000002956312 | Bueno |
| 8 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 8004070000000000002956313 | Bueno |
| 9 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 8004070000000000002956314 | Bueno |
| 10 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 8004070000000000002956315 | Bueno |
| 11 | 1 | ESTUFA PARA CALDEROS | 8004070000000000002956341 | Bueno |
| 12 | 1 | ESTUFA PARA CALDEROS | 8004070000000000002956342 | Bueno |
| 13 | 1 | ESTUFA PARA CALDEROS | 8004070000000000002956343 | Bueno |
| 14 | 1 | ESTUFA PARA CALDEROS | 8004070000000000002956344 | Bueno |
| 15 | 1 | ESTUFA PARA CALDEROS | 8004070000000000002956345 | Bueno |
| 16 | 1 | ESTUFA PARA CALDEROS | 8004070000000000002956346 | Bueno |
| 17 | 1 | ESTUFA A GAS | 8004070000000000002956339 | Bueno |
| 18 | 1 | HORNO A GAS | 8004070000000000002956321 | Bueno |
| 19 | 1 | PELADORA DE PAPA | 8004070000000000002956318 | Bueno |
| 20 | 1 | VITRINA | 8004070000000000002956259 | Bueno |
| 21 | 1 | CAMPANA EXTRACTORA | 8004070000000000002956338 | Bueno |
| 22 | 1 | MARMITA DE 40 GALONES | 8004070000000000003211507 | Bueno |
| 23 | 1 | MARMITA DE 40 GALONES | 8004070000000000003211514 | Bueno |
| 24 | 1 | AMASADORA PARA PANADERÍA | 8004070000000000003211513 | Bueno |
| 25 | 1 | ASADOR BARBACOA A GAS | 8004070000000000003211512 | Bueno |
| 26 | 1 | ASADOR BARBACOA A GAS | 8004070000000000003211515 | Bueno |
| 27 | 1 | HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA | 8004070000000000003211511 | Bueno |
| 28 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000003211518 | Bueno |
| 29 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000003211520 | Bueno |
| 30 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000003211521 | Bueno |
| 31 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000003211522 | Bueno |
| 32 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000003211523 | Bueno |
| 33 | 1 | MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87 | 8004070000000000003211528 | Bueno |
| 34 | 1 | MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87 | 8004070000000000003211530 | Bueno |

SI

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

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

SI

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

**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:**

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

SI

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

**MANEJO MATERIAS PRIMAS:**

1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen son las especificaciones de calidad establecidas al efecto.
3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes).
6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

SI

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

| | | |
|---|---|---|
| 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.<br>8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores.<br>9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.<br>10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad. | | |
| **ASEO Y LIMPIEZA:**<br>El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente:<br>1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales.<br>2. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables.<br>3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.<br>4. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes.<br>5. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección.<br>6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso.<br>7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.<br>8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).<br>9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados.<br>10. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.<br>11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos.<br>12. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos.<br>13. Instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |
| **PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:**<br>El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección:<br>1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.<br>2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación en ls alimentos.<br>3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.<br>4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo.<br>5. Uso en todo momento del tapabocas.<br>6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.<br>7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.<br>8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013.<br>9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS.<br>10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.<br>11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.<br>12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor).<br>13. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías).<br>14. Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable.<br>15. Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales.<br>16. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.<br>17. Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos.<br>18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.<br>19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.<br>20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable.<br>21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que lo modifique o adicionen. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |
| **MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS:**<br>1. Realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, **mínimo una vez durante la ejecución del contrato**, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.<br>2. Realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), **con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva,** o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.<br>3. Realizará reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa.<br><br>Notas:<br>• Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato.<br>• Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos.<br>• Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente **a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor**, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la república de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones". | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |
| **CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:**<br>1. Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos.<br>2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991.<br>3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud.<br>4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado.<br><br>Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |

| | | |
|---|---|---|
| **CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS:**<br>• Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en temas de educación sanitaria y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación lo realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.<br>• 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.<br>• Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 19 requisitos del personal. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |
| El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Artículo 1: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |
| Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del futuro contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación:<br>• Número activo teléfono fijo de oficina y fax.<br>• Dirección fidedigna para envío de correspondencia.<br>• Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado.<br>• Dirección de correo electrónico activo.<br>• Cuenta bancaria activa. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |
| **CAPACIDAD OPERATIVA:**<br><br>El proponente deberá certificar que cuenta con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación en el espacio que se entrega en arriendo dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, las cuales se ofertaran por el monto de la partida diaria de alimentación de acuerdo a la Resolución No. 0899 del 24 de marzo de 2023, y las que la modifiquen, valor que corresponde a la suma de $16.691 diarios, para auxiliares de policía y estudiantes en proceso de formación. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |
| **EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO):**<br><br>Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía y evitar el incumplimiento en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas a una capacidad de oferta entre 200 y 1000 personas al día, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acreditan la realización de contratos celebrados y ejecutados durante los últimos diez (10) años con empresas públicas, privadas y/o particulares, para lo cual el oferente deberá presentar máximo tres (3) certificaciones que acrediten los aspectos que se relacionan a continuación, la falta de uno de ellos hará que no se tenga en cuenta la certificación:<br>• Nombre de la entidad estatal, privada y/o particular que certifica<br>• Objeto del contrato<br>• Lugar de prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas<br>• Fecha de iniciación del contrato<br>• Fecha de terminación del contrato<br>• Valor del contrato<br>• Descripción de la cantidad de personas a las que se prestó el servicio<br>• Firma de la persona competente dentro de la empresa o persona contratante que certifica.<br>• Calificación del Servicio: Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio.<br>• Dirección y teléfono de la empresa o persona que certifica. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |
| **REQUISITOS DEL PERSONAL:**<br>• El proponente debe presentar en su propuesta certificación por escrito que manifieste que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así:<br><br>**NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO:** Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación.<br><br>**EXPERIENCIA:** El personal mínimo con el que debe contar el arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los estudiantes y auxiliares de policía deberá contar con la siguiente experiencia:<br><br>**FORMACIÓN:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en:<br><br>El arrendatario **dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II**, todas las hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos:<br>• Datos personales completos.<br>• Cédula de ciudadanía.<br>• Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación<br>• Antecedentes de la Contraloría General de la Nación<br>• Antecedentes judiciales de la Policía Nacional.<br>• Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional.<br>• Certificaciones de Nivel Académico, Experiencia y Formación y/o Capacitación.<br>• Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces).<br>• Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP). | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| • Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.<br><br>La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato.<br>Nota 1. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela.<br><br>**Nota 2:** Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato. | | |
| **COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**<br>Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 de 20 el futuro arrendatario deberá:<br><br>1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento: *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*<br><br>- *Limpieza y desinfección*<br>- *Desechos sólidos*<br>- *Control de plagas*<br>- *Abastecimiento o suministro de agua potable.*<br><br>Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico, **(30 días después de la firma del contrato),** dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada.<br>2. Presentar al supervisor del contrato un plan de gestión integral de residuos el cual incluya la identificación de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en cada una de las actividades y servicios prestados ***(30 días después de la firma del contrato),*** el plan de gestión integral de residuos deberá dar cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales como es el caso del Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio.<br>3. No puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, *"se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa"*, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que modifique o sustituya.<br>4. Realizar con personal técnico idóneo y con experiencia realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa (portátil, externa y/o fija) **cada 8 días (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio),** *dejando como soporte un informe el cual debe incluir registro fotográfico y descripción de las actividades desarrolladas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos. Se deberá entregar el informe de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas y los certificados de disposición final al supervisor del contrato cada vez, que se realice dicha actividad. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, dejando soporte se su entrega y disposición final.*<br>5. Dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".<br>6. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", así:<br><br>**RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES** — BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR VERDE<br>**PLATICO, VIDRIO, CARTON, PAPEL, METALES, MULTICAPA** — BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR BLANCO<br>**RESIDUOS APROVECHABLES (ORDINARIOS)** — BOLSA Y RECIPIENTE COLOR NEGRO.<br><br>El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.<br>7. Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:<br>• Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.<br>• 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.<br>• Eliminar el uso de mezcladores plásticos.<br>• 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.<br>8. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismo, y **presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual** en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.<br>9. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de la Unidad<br><br>10. Garantizar que todo el material que se estregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva 04 de 2012 "Política Cero papel".<br>11. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 "Por las cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".<br><br>• La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán **utilizados se deberá entregar del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato**, en idioma español, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*.<br><br>12. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en quipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ-.<br><br>13. Cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |

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

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

**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| **COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN**<br>• CONFIDENCIALIDAD INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.<br>• En virtud del futuro contrato, el contratista seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato, así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.<br>• El oferente deberá diligenciar y entregar en su propuesta el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD ANEXO A LA INVITACIÓN PUBLICA DEL PROCESO. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas |

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (215) días calendario desde el día 05/07/2023 que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (31) días calendario para que finalice el plazo de ejecución en (151) días.

## 4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

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

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

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

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

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

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

ARRENDAMIENTO No. de consignación No. 2021270 del 04/01/2024
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación No. 2021254 del 05/02/2024
SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO No. 2113290 del 05/02/2024

### 4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

| a. Balance general de pagos y entregas | | |
|---|---|---|
| | **Valor en pesos** | **% del valor del contrato u orden de compra** |
| Valor total del contrato u orden de compra | $ 105.585.984,00 | 100% |
| Valor total de las entregas | $ 61.591.824,00 | 58,33% |
| Valor total facturado | $ 61.591.824,00 | 58,33% |
| Valor facturado pendiente de pago | $ 0,00 | 0% |
| Valor pagado | $ 61.591.824,00 | 58,33% |
| Valor pendiente de entrega | $ 43.994.160,00 | 41,67% |

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

| No. de acta o constancia de recibido | Valor recibido | Fecha de recibido | Valor facturado | No. factura | Valor pagado | Valor deducciones | No. orden de pago |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |

## *5* RECOMENDACIONES:

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

## *6* CONCLUSIONES

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

| | | |
|---|---|---|
| El contratista cumplió con lo establecido en las | **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 |

| | | |
|---|---|---|
| cláusulas contractuales | | especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros). |
| | **NO___** | En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas. |

Atentamente,

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

Anexo: Si

01. Copias comprobantes único de pago Banco Popular No2021270 del 04/01/2024 y Consignaciones 2113290 y 2021254 del 05/02/2024
02. Acta concertación servicios públicos No. 0032 del 05 de febrero de 2024
03. Planillas de pago salud y aportes parafiscales
04. Informe cumplimiento Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo GE-2024-000243-ESREY.
05. Informe de fumigación No GE-2024-000054-ESREY.
06. Informe de mantenimiento trampa de grasas No GE-2024-000055-ESREY.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | **Santa Rosa de Viterbo, 05 de febrero de 2024** | | |
| **Hora de inicio:** | **10: 00 horas** | **Hora de finalización:** | **11: 00 horas** |
| **Lugar:** | **Escuela de Policía Rafael Reyes** | | |

**ACTA 0032 SUDIE- COAGR -2.25**

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

**ORDEN DEL DÍA**

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

**DESARROLLO**

1. Se reúne el Señor Jorge Humberto Muñoz Correa Contratista y el señor Mayor Carlos Augusto Díaz Torres, Supervisor Contrato **PN ESVEL 58-1-30042-23**, con el fin de concertar el consumo de energía y acueducto, consumido en el mes de enero de 2024.

2. Lectura del acta anterior: No Aplica

3. Verificación compromisos: No Aplica

4. Temas a tratar:

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

El señor Mayor Carlos Augusto Díaz Torres Supervisor del Contrato de arrendamiento N° **58-1-30042-23** y dando cumplimiento al contrato en mención, Clausula segunda – Servicios Públicos, concierta y comunica la cantidad de Kilovatios y el valor del 10% de aseo y alcantarillado consumidos dentro del 05 de diciembre hasta la fecha, en relación a la lectura de los medidores.

El valor total por concepto de servicio Público de Energía es de "" ($ 2.548.392,98), así:

| Lectura de contador Mes pasado | Lectura de contador Mes actual | Diferencia del mes pasado y actual | Valor del KW | valor a cancelar |
|---|---|---|---|---|
| 14306 | 14916 | 610 | 896,69 | $ 546.980,90 |
| 923 | 924 | 1 | 896,69 | $ 896,69 |
| 4920 | 5052 | 132 | 896,69 | $ 118.363,08 |
| 35606 | 37705 | 2099 | 896,69 | $ 1.882.152,31 |
| **TOTAL, A PAGAR** | | | | $ 2.548.392,98 |

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

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

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

**$ 2.739.713,48**

**COMPROMISOS:**

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

| Actividad | Responsable | Fecha de entrega |
|---|---|---|
| **Cancelar dentro de los 5 días siguientes a la firma de la presente acta, el valor total de cada uno de los servicios públicos consumidos a la cuenta donde se consigna el canon de arrendamiento.** | **Contratista JORGE HUMBERTO MUÑOZ** | **05/02/2024** |

**CONVOCATORIA**

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

**SEÑOR, JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**C.C.** 7929414 **de** BOYACA
**CONTRATISTA**

**MY. CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES**
**Supervisor de Contrato**

Anexo: uno (hoja de control asistencia)

Elabora por: MY. Carlos Augusto Diaz Torres
Fecha de elaboración: 05/002/2024
Archivo: Archivo 2024 / Carpeta Actas

Carrera 2 No. 9-98
Teléfono: 6087405510
esrey.comag@policia.gov.co
**www.policia.gov.co**

Humana
INFORMACIÓN PÚBLICA

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | **Santa Rosa de Viterbo, 05 de febrero de 2024** | | |
| **Hora de inicio:** | **10: 00 horas** | **Hora de finalización:** | **11: 00 horas** |
| **Lugar:** | **Escuela de Policía Rafael Reyes** | | |

**ACTA 0032 / SUDIE- COAGR -2.25**

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

**ASISTENTES**

| GR. | NOMBRES Y APELLIDOS | UNIDAD O DEPENDENCIA | CORREO ELECTRÓNICO | CEDULA DE CIUDADANÍA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MY | CARLOS AUGUSTO DÍAZ TORRES | SUPERVISOR | carlos.diaz2785@correo. | 1019012785 | 3502991005 | |
| SR. | JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA | ARRENDATARIO | humbertomunoz246@hotmail.com | 79291214 | 3108554532 | |

banco popular

# COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

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

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 1 | 1 | 0 | 5 | 4 | 6 | 0 | 0 | 0 | 2 | 6 | 2 |

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

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

| | |
|---|---|
| Ref. 1 | 6697 |
| Ref. 2 | |
| Ref. 3 | |
| Ref. 4 | Sirva Hasta el 2 |

| Cod. Bco. | | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| | | Total Efectivo $ | 2'548.392,98 |
| Cantidad ( ) | | Total Cheques $ | |
| | | Total Consignación $ | 2'548.392,98 |

| Ciudad Quito | Día | Mes | Año |
|---|---|---|---|
| | | | |

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: | Teléfono:

**Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida**

| NIT/C.C del aportante | Año | Mes |
|---|---|---|
| | | |

Espacio para sello o Timbre

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

100345188

OFIX

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

- CLIENTE -

banco popular

# COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

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

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 1 | 1 | 0 | 5 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 6 | 2 |

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela de Aviación Civil

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

| | |
|---|---|
| Ref. 1 | 6697 |
| Ref. 2 | |
| Ref. 3 | |
| Ref. 4 | Servicio Público de Aseo |

| | Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| | | Total Efectivo $ | 191.320,50 |
| Cantidad ( ) | | Total Cheques $ | |
| | | Total Consignación $ | 191.320,50 |

Ciudad: Cartagena | Día: 5 | Mes: 02 | Año: 24

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Mesa Cuadros

Nro. Ident: 79.291.714 | Teléfono: 3104554538

**Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida**

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

100345188

OFIX

CLIENTE

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESION DE LA MAQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SERA NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

banco popular

# COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 202

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

1 1 0 5 4 0 0 0 0 2 6 2

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela de Fútbol Cuel

Ciudad: Quito,MA | Día: 4 | Mes: 04 | Año: 2024

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Muñoz Garcia

Nro. Ident: 79.291.714 | Teléfono: 2[illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

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

| | |
|---|---|
| Ref. 1 | 6697 |
| Ref. 2 | |
| Ref. 3 | |
| Ref. 4 | ATENDIDO |

| Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| | Total Efectivo | $ 8'798.832 |
| Cantidad ( ) | Total Cheques | $ |
| | Total Consignación | $ 8'798.832 |

Espacio para sello o Timbre

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

OFIX 100345188

$ 00 $ 8'798.832,00 $ 8'798.832,00 $ 8'798.832,00

6697 7929174 ********2626

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MAQUINA REGISTRADORA EN EL DEFECTO SERA NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR FISICO Y SELLO DEL CAJERO

CLIENTE

aportes en línea

# Planilla Resumen

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

| DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2024-01 | 2024-02 | 438232968 | 9462664003 | E | 2024/02/05 | 2024/02/05 | BANCO CAJA SOCIAL | | $21,164,300 |

## LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

| EMPLEADO | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | | PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombre | ing | ret | tde | tae | tdp | tap | vsp | cor | vst | sln | ige | lma | vac | avp | vct | irl | vip | | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Tarifa | Aporte | Dias | IBC | Aporte | Exonerado SENA e ICBF | Total Aportes |
| **SUCURSAL: SANTA ROSA (16 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $20,800,001 | $3,328,100 | | | $20,800,001 | $832,100 | | | $20,800,001 | $832,100 | | | $20,800,001 | | $419,700 | | $0 | $0 | | $5,412,000 |
| **Centro de Trabajo: SANTA ROSA (16 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $20,800,001 | $3,328,100 | | | $20,800,001 | $832,100 | | | $20,800,001 | $832,100 | | | $20,800,001 | | $419,700 | | $0 | $0 | | $5,412,000 |
| Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO Depto: BOYACA (16 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $20,800,001 | $3,328,100 | | | $20,800,001 | $832,100 | | | $20,800,001 | $832,100 | | | $20,800,001 | | $419,700 | | $0 | $0 | | $5,412,000 |
| 1 | CC | 74302107 | ABRIL LEON CARLOS ALONSO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 2 | CC | 1002605828 | AVILA CASTAÑEDA SAORY DANIELA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 3 | CC | 24090889 | BARRERA FLOR AZUCENA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 4 | CC | 1116542400 | CALLEJAS PATARROYO SANDRA JULIANA | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS005 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 0.000% | $0 | 30 | $0 | $0 | SI | $312,000 |
| 5 | CC | 1106900835 | CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | 23020 1 | 12 | $520,000 | $83,200 | EPS041 | 12 | $520,000 | $20,800 | CCF10 | 12 | $520,000 | $20,800 | 14-7 | 12 | $520,000 | 0.000% | $0 | 12 | $0 | $0 | SI | $124,800 |
| 6 | CC | 1106900835 | CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 18 | $780,000 | $124,800 | EPS041 | 18 | $780,000 | $31,200 | CCF10 | 18 | $780,000 | $31,200 | 14-7 | 18 | $780,000 | 2.436% | $19,100 | 18 | $0 | $0 | SI | $206,300 |
| 7 | CC | 74187597 | ESPITIA ARGUELLO DARWIN EUCLIDES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS037 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 8 | CC | 1055274328 | GONZALEZ LOPEZ YENI PAOLA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 9 | CC | 1005340895 | HURTADO VILLAMIL XIOMARA STACEY | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | 23030 1 | 15 | $650,000 | $104,000 | EPS041 | 15 | $650,000 | $26,000 | CCF10 | 15 | $650,000 | $26,000 | 14-7 | 15 | $650,000 | 0.000% | $0 | 15 | $0 | $0 | SI | $156,000 |
| 10 | CC | 1005340895 | HURTADO VILLAMIL XIOMARA STACEY | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 15 | $650,000 | $104,000 | EPS041 | 15 | $650,000 | $26,000 | CCF10 | 15 | $650,000 | $26,000 | 14-7 | 15 | $650,000 | 2.436% | $15,900 | 15 | $0 | $0 | SI | $171,900 |
| 11 | CC | 1052020284 | OROZCO RIVERA MONICA ALEXANDRA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS008 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 12 | CC | 60395677 | PEREZ SOTO MABEL | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | 23030 1 | 12 | $520,000 | $83,200 | EPS041 | 12 | $520,000 | $20,800 | CCF10 | 12 | $520,000 | $20,800 | 14-7 | 12 | $520,000 | 0.000% | $0 | 12 | $0 | $0 | SI | $124,800 |
| 13 | CC | 60395677 | PEREZ SOTO MABEL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 18 | $780,000 | $124,800 | EPS041 | 18 | $780,000 | $31,200 | CCF10 | 18 | $780,000 | $31,200 | 14-7 | 18 | $780,000 | 2.436% | $19,100 | 18 | $0 | $0 | SI | $206,300 |
| 14 | CC | 46456007 | PEREZ SANTOS YUDY ESPERANZA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 15 | CC | 46456417 | PINTO INFANTE NANCY YANETH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 16 | CC | 1055274986 | RINCON GUERRERO BEATRIZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 17 | CC | 1140414499 | RINCON PEÑA ISAMIR ELIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 18 | CC | 1070601070 | RINCON CARTAGENA MARIA ALEJANDRA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS005 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 19 | CC | 74372539 | SOLANO MORALES JULIO CESAR | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | 23020 1 | 14 | $606,667 | $97,100 | EPS041 | 14 | $606,667 | $24,300 | CCF10 | 14 | $606,667 | $24,300 | 14-7 | 14 | $606,667 | 0.000% | $0 | 14 | $0 | $0 | SI | $145,700 |
| 20 | CC | 74372539 | SOLANO MORALES JULIO CESAR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 16 | $693,334 | $111,000 | EPS041 | 16 | $693,334 | $27,800 | CCF10 | 16 | $693,334 | $27,800 | 14-7 | 16 | $693,334 | 2.436% | $16,900 | 16 | $0 | $0 | SI | $183,500 |
| **Total** | | | **Afiliados( 16)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $20,800,001 | $3,328,100 | | | $20,800,001 | $832,100 | | | $20,800,001 | $832,100 | | | $20,800,001 | | $419,700 | | $0 | $0 | | $5,412,000 |

## RESUMEN DE PAGO

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO |
|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 3) | | | | 16 | $3,328,100 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 2 | $416,000 |
| PORVENIR | 230301 | 800,224,808 | 8 | 7 | $1,456,000 |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO |
|---|---|---|---|---|---|
| PROTECCION | 230201 | 800,229,739 | 0 | 7 | $1,456,100 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 15 | $419,700 |
| SEGUROS BOLIVAR | 14-7 | 860,002,503 | 2 | 15 | $419,700 |
| CCF (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 16 | $832,100 |
| COMFABOY | CCF10 | 891,800,213 | 8 | 16 | $832,100 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 4) | | | | 16 | $832,100 |
| COMPENSAR | EPS008 | 860,066,942 | 7 | 1 | $52,000 |
| NUEVA E.P.S. | EPS037 | 900,156,264 | 2 | 1 | $52,000 |
| NUEVA EPS MOVILIDAD | EPS041 | 900,156,264 | 2 | 12 | $624,100 |
| SANITAS | EPS005 | 800,251,440 | 6 | 2 | $104,000 |
| TOTAL | | | | 16 | $5,412,000 |

POLICIA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES
No. Rad. GE-2024-000243 05/02/2024
Fecha: Hora: 16:08 hrs

Santa Rosa de Viterbo 03 de febrero de 2024

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

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

En atención al contrato Numero 95-1-10001-2022, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES", de manera atenta me permito informar el cumplimiento al sistema de seguridad y salud en el trabajo que se ha venido realizando por parte de la empresa durante el mes de enero del año 2024 así;

| N | ACTIVIDAD | SOPORTE |
|---|---|---|
| 1 | De acuerdo a la normatividad vigente del sistema de seguridad y salud en el trabajo, se establece el comité de seguridad y salud e el trabajo para el comedor de estudiantes de la escuela de policía Rafael reyes, para garantizar el pleno funcionamiento y la seguridad de los colaboradores en el centro de trabajo, se orienta a todos los colaboradores seguir las indicaciones para evitar accidentes de trabajo y enfermedades laborales. | ACTA 002 COMITÉ 10/01/2024 |
| 3 | En atención a la normatividad ley 1010 del año 2006, se establece el comité de convivencia laboral para evitar cualquier tipo de acoso laboral y de acoso entre los colaboradores, garantizando de esta manera el buen funcionamiento de la empresa, trabajo basado en el respeto, armonía y tolerancia, siguiendo las indicaciones del reglamento interno de la empresa. | ACTA 002 CONVIVENCIA 12/01/2024 |

Atentamente,

**MARIA ALEJANDRA RINCON CARTAGENA**
Administradora Empresa Jorge Humberto Muñoz Correa

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT.79.291.714-5**

Santa rosa de Viterbo, Boyacá 02 de febrero de 2024

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. GE-00005[illegible] 02-02-2024
Firma: [illegible]

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

Asunto: Informe de Fumigación

Comedidamente me permito enviar al señor Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el informe de fumigación en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de policía Rafael Reyes realizada el 27 de enero de 2024, adjunto certificado de fumigación y registro fotográfico. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente;

**CRISTIAN CAMILO CARVAJAL MATEUS**
**ADMINISTRADOR**
**COMEDOR ALUMNOS ESREY**
**Carrera 2 8-98 Santa rosa de Viterbo, Boyacá**
**Cel: 321-2225708**

version. 001-2024

## CERTIFICACION DEL SERVICIO.

Fecha de realizacion del servicio: **27 de enero de 2024**

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

NIT:

Telefono:

Ciudad: **SANTA ROSA DE VITERBO**

Direccion: **ESCUELA DE POLICIA GENERAL RAFAEL REYES**

Ha realizado el siguiente control:

Fumigación [X] Desratización [X] Desinfección [ ]

Dando así cumplimentó a las normas establecidas por la secretaria de salud de Boyacá.

Concepto sanitario FAVORABLE Diciembre 14 del 2023

Contraseña:HXtGEkJRyC

| CONTROL REALIZADO | PRODUCTO | INGRDIENTE ACTIVO | CAT. TOX | CONCEN. | TIPO | METODO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Desinsectación** contra insectos rastreros y voladores | HAWKER | CIPERMETRINA MAS BUTOXIDO DE PIPERONILO | III | 5mlx lt | PERMETRINA | ASPERSIÓN |
| **Desinsectación** contra insectos rastreros y | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| **Rodentización** contra rata o ratón | RODILON | DIFETIALONA | I | N/A | BLOQUE | APLICACIÓN |
| **Ecológico** contra voladores | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| **Ecológico** contra rastreros | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| **Ecológico** contra roedores | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| **Desinfección** bacterias y virus | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |

Teniendo en cuenta las condiciones del establecimiento donde se realiza el servicio se programa próxima aplicación dentro de: 1 mes

Programandose así para la siguiente fecha: 27 de febrero de 2024

Observación:

APLICADOR DANILO ALONSO MONROY

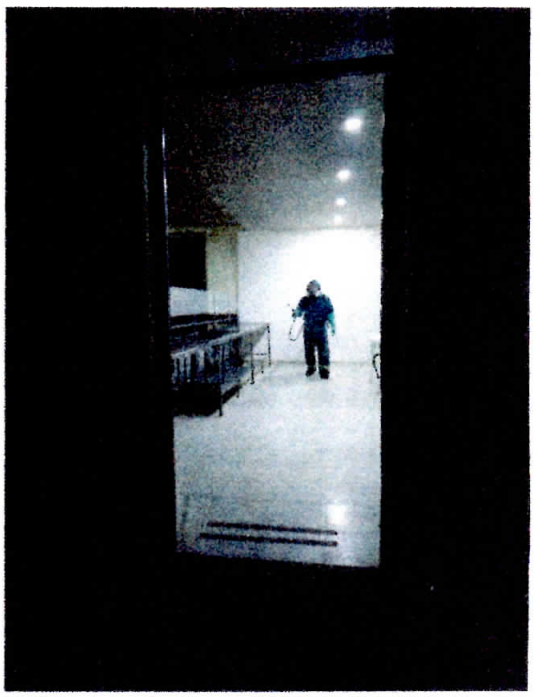
Firma Autorizada

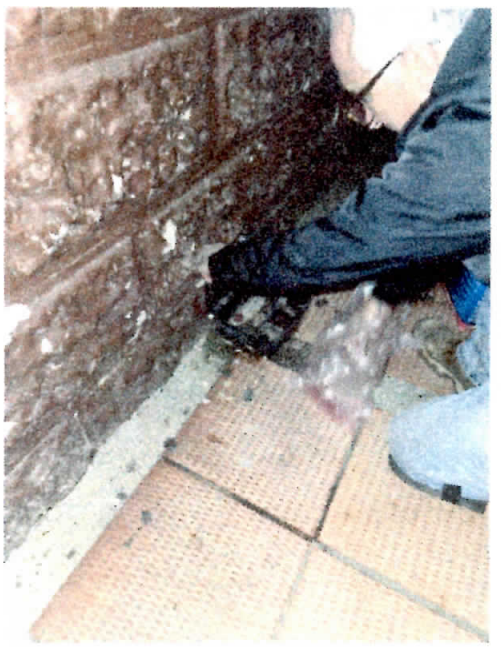
TCVFumigaciones
Calle 27 No 19 A – 70 Cel: 3203456632; 3123869389
E-mail: tcvfumigaciones@gmail.com

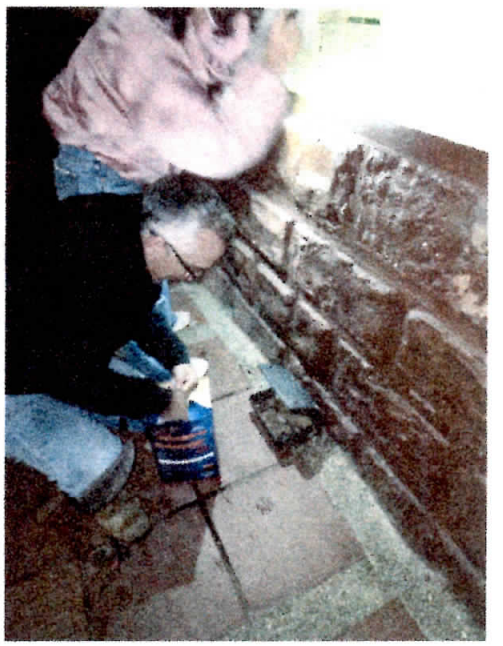














**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT. 79.291.714-5**

Santa Rosa de Viterbo, 02 de febrero de 2024

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. G-49X055 Fecha: 02-02-2024
Firma: J.Esmeralda Hora: 11:09 a.m.

Señor mayor
CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Subdirector Escuela de policía Rafael Reyes
Carrera 2-8-98
Santa Rosa de Viterbo, Boyacá

Asunto: Informe de Mantenimiento de trampa de Grasa

Comedidamente me permito enviar al señor Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el Mantenimiento de trampa de Grasa en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de Policía Rafael Reyes realizada el 1 de noviembre de 2023, adjunto certificado de mantenimiento y registro fotográfico

Atentamente;

Carvajal Mateus

**CRISTIAN CAMILO CARVAJAL MATEUS**
**ADMINISTRADOR JHMC**
**COMEDOR ALUMNOS ESREY**
**CARRERA 2 8-98 Santa Rosa de Viterbo, Boyacá**
**Cel: 321-2225708**

Bogotá, 2 de enero de 2024

Señores
**JORGE HUMBERTO MUÑOZ**
Ciudad

Ref. Informe de limpieza de grasas casino de alimentos Escuela de Policía Rafael Reyes.

Respetados Señores.

Presento las actividades realizadas en la limpieza de la trampa de grasas de la Escuela de Policía Rafael Reyes en el municipio Santa Rosa de Viterbo Boyacá, Las que se relacionan a continuación:

El miércoles 1 de noviembre de 2023 se realizó visita, inspección y mantenimiento a la trampa de grasas ubicada en la dirección carrera 2 # 8 -98, el mantenimiento tardo alrededor de (1) una hora, la disposición final de los lechos lodos retirados fueron llevados a disposición final en una planta de tratamiento agroambiental, registrando un volumen de 3 metros cúbicos.

## RECURSO HUMANO

Para la realización de la visita, inspección y mantenimiento se dispuso de (2) técnicos encargados de la succión del agua lodosa y grasas.

## PRODUCTOS Y EQUIPOS

Camión con sistema de succión de vacío, lavado de tubería de 6 pulgadas aproximado de 3 metros. El personal se presenta con sus respectivos elementos de protección personal como son: guantes, botas guantes y elementos tales como pala y barra de acero.

## DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO

1. Ubicación y análisis de la trampa de grasas.
2. Abertura y ventilación.
3. Drenaje con el camión de succión al vacío.
4. Disposición final de los lodos en PTAR.

**OBSERVACIONES**

La trampa de grasas se encuentra funcionando en normalidad, hace retención de grasas adecuadamente, el mantenimiento se llevó a totalidad, se realizó prueba hidráulica comprobando su funcionamiento. Se llevó a cabo la succión de 3 metros cúbicos de agua lodosa con alto contenido en grasas.

**RECOMENDACIONES**

1. Realizar chequeo y mantenimiento periódico para garantizar el buen funcionamiento.
2. No sobrellenar el sistema y el área de drenaje, evitando el uso desmesurado de agua.
3. Se recomienda realizar mantenimiento a la trampa de grasas entre (2) dos a (3) tres meses evitando que se colapse o empiece a permitir el paso de material con un alto contenido de DBO (Demanda Biológica Orgánica), DQO (Demanda Química Orgánica), GyA (grasas y aceites) a las redes. 4. Utilizar productos de limpieza biodegradables.

Sin otro particular, agradezco la disposición para atender este informe técnico.

Atentamente,

**Ing. ADRIANA MERCHÁN**
Gerente
**AEF SAS**




KOK 502







