Página 1 de 35	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021 1128004969	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2024- -ESINC - SUDIE

Bogotá D.C., 10 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 Nro. 47A-35 Sur, Fátima
Bogotá D.C.

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/06/2024**	**Hasta**	**30/06/2024**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

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

- Mediante acta No. 000690 de fecha 28/05/2024, el señor mayor MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO hace entrega del cargo de subdirector ESINC a la señora capitán JESSICA LORENA RODIRGUEZ SUAREZ, en la cual se señala el cumplimiento de las funciones como supervisora del contrato No. 80-1-30075-23 de acuerdo a las funciones establecidas en la resolución No. 00090 del 15/01/2018.

- Mediante comunicación oficial No GS-2024-002309-ESINC del 28/05/2024, el señor mayor MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO, subdirector saliente de la Escuela de Investigación Criminal, informa a la señora RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA, directora de Educación Policial, la entrega de la supervisión del contrato a la señora capitán JESSICA LORENA RODIRGUEZ SUAREZ.

1128004969

- Mediante Orden interna No. 049 ESINC-GUTAH del 28/05/2024, se realiza la publicación del encargo de subdirectora de la Escuela de Investigación Criminal a la señora capitán JESSICA LORENA RODIRGUEZ SUAREZ.

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

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 11

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

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

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

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

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

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

7. Informe de supervisión del mes de **ENERO** del periodo comprendido entre el 01/01/2024 y el 31/01/2024, presentado mediante **comunicación oficial GS-2024-000614-ESINC del 13/02/2024.**

8. Informe de supervisión del mes de **FEBRERO** del periodo comprendido entre el 01/02/2024 y el 29/02/2024, presentado mediante **comunicación oficial GS-2024-001054-ESINC del 12/03/2024.**

9. Informe de supervisión del mes de **MARZO** del periodo comprendido entre el 01/03/2024 y el 31/03/2024, presentado mediante **comunicación oficial GS-2024-001550-ESINC del 11/04/2024.**

10. Informe de supervisión del mes de **ABRIL** del periodo comprendido entre el 01/04/2024 y el 30/04/2024, presentado mediante comunicación oficial **GS-2024-001962-ESINC del 11/04/2024.**

11. Informe de supervisión del mes de **MAYO** del periodo comprendido entre el 01/04/2024 y el 30/04/2024, presentado mediante comunicación oficial **GS-2024-002489-ESINC del 17/06/2024.**

Información del contrato

Contrato No.	80-1-30075-23
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACID DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE

1128004503

Página 3 de 35	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

	INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".
Contratista	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
Representante legal	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
Valor inicial del contrato	$ 13.186.152,00
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	$ 11.080.800,00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	14/07/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	14/07/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	**Modificación No. 1** de fecha 27/10/2023. **CLÁUSULA SEGUNDA. MDDIFICACIÓN**: modificar la cláusula cuarta -forma de pago del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30075-23, el cual quedara asi: EL ARRENDATARIO pagara a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL en moneda legal colombiana, el valor del contrato en **doce (12)** mensualidades anticipadas por la suma de **novecientos veintitrés mil cuatrocientos pesos ($923.400)** moneda legal colombiana excluido IVA. **PARÁGRAFO PRIMERO:** el valor pagado en los meses anteriores por concepto de IVA, será tenido en cuenta para el recálculo del valor del pago del siguiente canon de arrendamiento, valor que debe ser verificado y aprobado por el supervisor del contrato.
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante correo No 028 ESINC-SUDIE del 18/06/2024, se notifica al contratista el valor a pagar por concepto de servicios públicos de energía, acueducto y gas.
- Mediante acta No 0843 ESINC -SUDIE del 25/06/2024 "que tratar de la socialización e instrucción sobre las condiciones de control aspectos ambientales, establecida en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23".
- Mediante comunicación oficial GS-2024-002702-ESINC del 26/06/2024 se informa al contratista de la fecha de termino del contrato y no viabilidad para prorroga.
- Mediante comunicación oficial GS-2024-002704-ESINC del 26/06/2024 se informa a la Dirección de Educación policial la fecha de terminación del contrato y la no prorroga al mismo.

1128004969

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	En visita de verificación realizada el día 30/06/2024, se evidencia el cumplimiento al objeto del contrato.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	En visita de verificación realizada el día 30/06/2024, se evidencia el cumplimiento a las especificaciones técnicas.
En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	SI	Se recuerda al contratista el cumplimiento a la presente obligación, constatando que a fecha 30/06/2024, cuenta con cuatro empleados para el servicio.
Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Por parte del responsable del sistema de gestión ambiental se le reitera al contratista la presente obligación, dejando soporte en acta No. 0843 ESINC de fecha 25/06/2024, adjunta al presente informe.
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato	SI	Se realiza el pago mediante comprobante de recaudos empresariales, así: **No 2179457 con fecha 18/06/2024 por un valor total de $ 923.400** El pago se realizó dentro de los plazos establecidos.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Durante la revista de supervisión se recuerda al contratista el cumplimiento a la presente obligación.
El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar	SI	Durante la revista de supervisión se recuerda al contratista el cumplimiento a la presente obligación.
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Durante la revista de supervisión se recuerda al contratista el cumplimiento a la presente obligación.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Hace entrega de la copia de la planilla de pago de obligaciones No. 1064868097– periodo de cotización JUNIO– periodo de servicio JULIO, fecha creación reporte 04/07/2024.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	De acuerdo al área administrativa y financiera cumple con lo requerido.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que	SI	Durante la revista de supervisión se recuerda al contratista el cumplimiento a la presente obligación, así mismo, el formato fue entregado en el primer informe de supervisión.

por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.		
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Dirección de Educación Policial y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	Durante la revista de supervisión se recuerda al contratista el cumplimiento a la presente obligación.
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	SI	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación, resaltando la importancia de hacer entrega al finalizar el contrato de los elementos que le han sido entregados para el funcionamiento de la cafetería. Así mismo se deja constancia que a la fecha no se han presentado daños en el inmueble y elementos asignados.
Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias	SI	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación. En la visita de verificación realizada el día 30/06/2024, se evidencia que el inmueble se encuentra en buen estado de cuidado y conservación de los elementos asignados. Así mismo se le recuerda que los daños por mal uso del inmueble, deben ser asumidos por el contratista, además de subsanar de manera oportuna las novedades que susciten durante la ejecución del contrato.
El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guia Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).	SI	El supervisor del contrato en compañía del responsable de gestión ambiental, le reiteran al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental de acuerdo a las especificaciones técnicas ambientales establecidas en el contrato. Por otra parte, en la visita de verificación realizada el día 30/06/2024 se evidencia el cumplimiento a las buenas prácticas ambientales.
Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias.	SI	Se reitera al contratista el cumplimiento a esta obligación legal, así mismo, en la visita de verificación realizada el día 30/06/2024 se evidencia que cumple con la presente obligación.
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES OE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Se realiza la verificación, observando que cuenta con un depósito con almacenamiento de productos alimenticios en buenas condiciones.

1128004969

El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación, así mismo el contratista presenta el certificado de control de plagas, el cual fue realizado el dia 12/06/2024 por la empresa Mantenimiento Ambiental Integral Colombia con NIT. 79624918-1.
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del Estudio previo.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	La copia de los carnés de manipulación de alimentos de los empleados fue presentada en el primer informe de supervisión. Así mismo, en revista de supervisión el dia 30/06/2024 se evidencia el porte de uniforme de acuerdo a las especificaciones requeridas.
ATENCIÓN AL CLIENTE Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.	SI	El contratista realiza la instalación de un buzón de sugerencias en la entrada de la cafeteria, de acuerdo a lo solicitado. Por otra parte, el contratista no ha hecho uso del espacio destinado para la ubicación de sombrillas con sillas en la parte sur de la escuela, sobre entendiendo que es opcional.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

GS-2024-002920-ESINC



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

PAGO DE SERVICIOS

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

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

CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL

Soporte documental	Periodo de 30 días calculo medida consumo	Medida de kWh	Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de calculo	Costo total kWh promedio mes - Factura CODENSA
Calculo con base en el recibo de energía	Primer día del mes			
	Ultimo día del mes			

Si

Pago de servicios públicos:

Mediante solicitud de pago No. 021 del 18/06/2024 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía por un valor de $ 803.976

ENERGIA: recaudo empresarial No 2179486 del 25/06/2024.

Mediante solicitud de pago No. 022 del 18/06/2024 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de acueducto por un valor de $ 108.270

AGUA: recaudo empresarial No 2179484 del 25/06/2024.

GAS: referencia de pago NEQUI No 934021459 del 25/06/2024 por un valor $ 773.720

Para el presente mes, el contratista realizo los pagos dentro del plazo establecido.

1128004969

GS-2024-002920-ESINC

Totales	**1 mes (30 días)**	**(último reporte - primer reporte del mes)**					

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

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

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

La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.	SI	Se cumple la obligación, teniendo en cuenta que cuentan con 4 personas al servicio de la cafetería.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	El contratista presenta la certificación de no vinculación laboral con la policía, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	Durante la revista de supervisión, se recuerda el cumplimiento a la presente obligación.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Durante la revista de supervisión, se recuerda el cumplimiento a la presente obligación.

1128005865

El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.	SI	El contratista presenta la documentación requerida del personal, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
EL ARRENDATARIO Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. Nota: El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.	SI	Durante la revista de supervisión, se recuerda el cumplimiento a la presente obligación. Mediante comunicación oficial GS-2023-026378-DIPOL 20/09/2023 la dirección de inteligencia proyecta respuesta al estudio de seguridad.
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	Se evidencia el porte de los uniformes de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato por parte del personal que labora en la cafetería.
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o	SI	Se evidencia el cumplimiento de las condiciones descritas en el Ítem, así mismo los exámenes médicos fueron presentados en el primer informe de supervisión.

1128004969

infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vias respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El arrendatario hace entrega de las hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión. Así mismo presenta la planilla No. 1064868097, periodo de cotización JUNIO, periodo de servicio JULIO. Mediante comunicación oficial GS-2023-026378-DIPOL 20/09/2023 la dirección de inteligencia proyecta respuesta al estudio de seguridad.
El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista hace entrega del listado de precios mediante documento físico, el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	En la visita de verificación realizada el día 30/06/2024 se evidencia que el contratista cumple con las normas de calidad y sanidad de los productos, así mismo cuenta con un depósito para el almacenamiento y conservación de los mismo. De acuerdo a lo manifestado por el contratista la póliza de responsabilidad civil fue entregada en la Dirección de Educación Policial.
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.		

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETD 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista anexa los certificados de manejo de alimentos de los empleados, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, toda vez que el contratista cuenta con la instalación de un punto ecológico para el almacenamiento de los residuos orgánicos e inorgánicos, así mismo aplica las normas de reciclaje y contribuye al mantenimiento del sistema de gestión ambiental de este centro docente.
El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia que el contratista cumple con la presente obligación, toda vez que tiene las vitrinas y refrigeradores en óptimas condiciones de funcionamiento, aseo y presentación.
El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Se reitera la presente obligación, así mismo de acuerdo a lo manifestado por el contratista y lo evidenciado en la visita, los elementos y equipos del inmueble no han requerido mantenimiento, sin embargo, de manera semanal realiza jornadas de aseo y desinfección.
El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, toda vez que cuenta con la instalación de un punto ecológico para la

1128004969

		recolección y separación de los residuos.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, toda vez que la fumigación y control de plagas fue realizada el día 12/06/2024 por la empresa Mantenimiento Ambiental Integral Colombia con NIT 79624918-1.
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informa la planilla de limpieza y desinfección.
En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, toda vez que el contratista cuenta con la instalación de un punto ecológico para el almacenamiento de los residuos orgánicos e inorgánicos, así mismo aplica las normas de reciclaje y contribuye al mantenimiento del sistema de gestión ambiental de este centro docente, finalmente los residuos producto de las basuras van al shuk de basuras de este centro docente, donde son recolectados por la empresa de aseo de la ciudad de Bogotá. Por otra parte, el responsable de gestión ambiental, le reitera al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental, dejando soporte en acta No. 0843 ESINC de fecha 25/06/2024, anexa al presente informe.
El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato.	SI	Se evidencia la instalación de una trampa de grasa portátil, la cual se encuentra en uso, haciendo la recomendación por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad

1128004969

		sobre la disposición final de las grasas residuales.
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periodicidad semanal a las trampas de grasas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El arrendatario hace entrega de la planilla de mantenimiento y limpieza a la trampa de grasas, la cual es adjunta al presente informe.
El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista.
MATERIAS PRIMAS Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o frios deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frias). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del dia de utilización.	SI	En la visita de verificación se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, toda vez que el contratista aplica las buenas prácticas para el manejo de las materias primas que emplea en el restaurante y cafetería. Por otra parte, se realiza una verificación de los alimentos que están en refrigeración y vitrinas constatando la fecha de vencimiento de los mismo. Así mismo se deja el compromiso de no vender y utilizar alimentos vencidos o en estado descomposición.
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis quimicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	En la visita de verificación se evidencia al cumplimiento a la presente obligación, toda vez que el contratista utiliza productos de buena calidad y marcas reconocidas en el mercado colombiano.

1128004969

El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.	SI	En la visita de verificación se reitera al contratista la presente obligación de entregar al finalizar el contrato el inmueble, equipamiento y utensilios en óptimas condiciones, así mismo se evidencia que cumple con la limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas.
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación, así mismo en la visita de verificación se evidencia que los productos que comercializa son de buena calidad y de marcas reconocidas colombiana.
EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	En la visita de verificación y supervisión se reitera el cumplimiento a la presente obligación, así mismo el contratista cumple con los programas de limpieza y desinfección, los cuales son registrados en una planilla documento no controlado adjuntado al presente informe.
El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un	SI	Las tablas de precios de los productos están ubicadas en los costados de forma

1128004369

lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.		visible al ingreso a la cafetería, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	En la revista de supervisión se reitera el cumplimiento a la presente obligación, así mismo se evidencia que el contratista cumple con los requisitos para la eliminación de desechos, realizando buenas prácticas ambientales, a través de un adecuado manejo y control de los residuos orgánicos e inorgánicos, contribuyendo al mantenimiento del sistema de gestión ambiental.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Mediante acta 0761 ESINC-PLANE del 12/07/2023 queda soportada la entrega de elementos y demás compromisos para el presente contrato, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Así mismo se le reitera al contratista el compromiso una vez finalice el contrato, debe entregar el inmueble en óptimas condiciones al igual que los elementos entregados para su servicio.
El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Se le reitera el compromiso de atender las solicitudes que se presenten para el mejoramiento del servicio. Sin embargo, hasta el momento de ejecución del contrato no se han presentado quejas,

1128004969

		reclamos o sugerencias que evidencien un mal servicio por parte del contratista y sus empleados.
El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación, toda vez deberá realizar los mantenimientos preventivos y correctivos que requieran los elementos asignados en el presente contrato sin costo alguno para la policía, por lo tanto, de ser necesario este gasto será asumido por el contratista.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se reitera el compromiso con la presente obligación, destacando que los gastos de equipamiento y utensilios extras serán asumidos directamente por el contratista.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	Se reitera el compromiso de coordinar previamente con la jefe de seguridad instalaciones los días y horario de ingreso de proveedores, por lo cual debe enviar con antelación un correo electrónico a ESINC SEGUR con el fin de realizar las verificaciones previas y permitir el ingreso, cumpliendo los protocolos de seguridad.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	Así mismo se evidencia la instalación de un extintor contra incendios en la zona de la cocina, en la cual se evidencia los siguientes datos: Fecha de carga: Julio 2023 Fecha de vencimiento: Julio 2024
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación. Así mismo en la revista de supervisión y control se evidencia su cumplimiento, toda vez que no venden bebidas alcohólicas, sustancias psicoactivas, ni tampoco hay maquinas o

1128004969

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

1128004969

Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites	SI	El contratista presenta certificados de capacitación de manipulación de alimentos con 10 horas, los cuales fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	Presenta documento donde se acredita la experiencia, de igual manera se evidencia dicha experiencia en el RUT.
Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.	SI	El contratista presenta el brochure el cual fue entregado en el primer informe de supervisión.
Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.	SI	El contratista presenta tabla de productos y precios.
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES		
El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los resíduos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las	SI	En la revista de supervisión, por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad se da a conocer la obligación al contratista y se deja soporte en Acta No. 0843 de fecha 25/06/2024.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	SI	Mediante certificado de calibración No. A599 de fecha 25/09/2023, entrega el arrendatario resultados positivos con respecto a nevera y termómetro utilizados para su actividad económica, el cual fue anexo al informe de supervisión del mes se septiembre.
El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	Se realiza acta No. 0843 de fecha 25/06/2024, reiterando el compromiso, con el fin de evitar vertimientos de sustancias peligrosas en el alcantarillado público. Así mismo a la fecha se evidenciado que cumple con las buenas prácticas ambientales, evitando el vertimiento de sustancias peligrosas como los son aceites vegetales, los cuales son entregados de manera semestral o cuando se llena a totalidad el recipiente a la empresa ECO OLL GRAS, el soporte de recolección de AVU fue entregado en el informe de supervisión de ABRIL, sin embargo, por petición del analista de contratos se anexa de nuevo a este informe.
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el articulo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los	SI	El contratista presenta el certificado de los resultados de caracterización de aguas residuales, emitido por la empresa ECOPYME, los cuales fueron entregados en el informe de supervisión del mes de enero.

1128004969

vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.		
El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009, expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas.
El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir de/inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas.
El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	N/A	La caracterización de aguas residuales NO domesticas fue realizada el 09/10/2023 por la empresa ECOPYME, en los resultados obtenidos se evidencia el cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 631 /15 *"Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".* Los resultados fueron entregados en el informe

1128009969

Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquirnicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		de supervisión del mes de enero.
Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICDPDR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, no utilizan polietileno, siguen las disposiciones de acuerdo a la Ley 1973 del 19/07/2019.
El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en	N/A	En la revista de supervisión se reitera el cumplimiento a la presente obligación, así mismo se evidencia que el contratista cumple con la obligación, lo anterior soportado mediante documento no contralado "formato control de temperatura refrigeración", anexos al presente informe de supervisión.

1128000969

lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".		
El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.	N/A	La campana no cuenta con ducto de escape de gases, por lo tanto, se realiza de manera manual la limpieza y desinfección, tres días a la semana, dejando soporte mediante formato no controlado "limpieza y desinfección de trampa de grasas cafetería y restaurante Escuela de Investigación Criminal", el cual se encuentra anexo al presente informe de supervisión.
El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".	SI	El arrendatario presenta certificado de la empresa ECO OLL GRAS del 05 de marzo del 2024, donde se evidencia la recolección de 13 kilogramos de AVU (Aceites Vegetales Usados), el cual fue anexo en el informe de supervisión del mes de ABRIL, sin embargo, por petición del analista de contratos se anexa de nuevo a este informe.
El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	SI	En la visita de verificación se evidencia el cumplimiento y un manejo adecuado de los productos o sustancias químicas, así mismo las sustancias químicas están debidamente rotuladas y separadas de los alimentos y otros productos que puedan ser contaminados o generar riesgos. Finalmente, se reitera compromiso mediante el acta No. 0843 de fecha 25/06/2024.
El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía	SI	Se cuenta con dos puntos ecológicos en el establecimiento, como también otro punto en la parte interna de la cocina.

1128000388

Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones". De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
Colombiano Agropecuario - ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	En la revista de supervisión se reitera la presente obligación contractual, así mismo se evidencia su cumplimiento, toda vez que el contratista realiza el tratamiento adecuado para la disposición final de los alimentos, garantizando que no sea empleado para la alimentación de ganado porcino.
El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.	SI	En la revista de supervisión el contratista presenta las fichas técnicas de ahorro de energía.
El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	Se evidencia el cumplimiento, toda vez que cuenta con el RUT Registro Único Tributario, así mismo en la revista de supervisión por parte del responsable del sistema de gestión ambiental, se genera el compromiso de cumplir con las obligaciones contractuales y especificaciones ambientales, respecto a las sanciones que se pueden presentar por alguna

1128004969

		infracción, soportado en acta No 0843 ESINC-PLANE del 25/06/2024, la cual se anexa al presente informe.
El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	El arrendatario contribuye de manera significativa a las buenas prácticas ambientales, toda vez que cuenta con la instalación de dos puntos ecológicos, así mismo no utilizan icopor, soportado en acta No 0843 ESINC-PLANE del 25/06/2024, la cual se anexa al presente informe.
El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	SI	El arrendatario de manera mensual envía por medio de correo electrónico los soportes de cumplimiento contractuales, cumpliendo de esta forma con la Política Cero Papel, sin embargo, por parte del supervisor se imprimen aquellos que deben ser anexados, toda vez que deben ser entregados a la Dirección de Educación Policial.
El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RET1Q expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	En la revista de supervisión el contratista presenta las fichas técnicas de ahorro de energía.
El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación	SI	Se evidencia el cumplimiento a la rotulación de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza.

1128004969

• Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias		
El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan has condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), ¡conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	Los resultados emitidos por la empresa ECOPYME, fueron entregados en el informe de supervisión del mes de enero.
Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en mergos de agua de uso público a privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	SI	En la revista de supervisión se reitera el cumplimiento a la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. 0843 de fecha 25/06/2024.
El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, toda vez que el contratista cuenta con una llave de ahorro y bajo consumo de agua, la cual se encuentra ubicada en la cocina, además, en el acta Acta No. 0843 de fecha 25/06/2024 se deja de manera permanente el compromiso de ahorro.
El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los articulos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido par el gobierno nacional a aquella norma que lo modifique.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, el contratista realiza la disposición final en el shut de basuras, lugar dispuesto en la escuela para tal fin.
El arrendatario dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se reitera el cumplimiento a la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. 0843 de fecha 25/06/2024.
El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente

1128004969

		ítem, el inmueble cuenta con el requisito, se encuentra con los dispuesto en caso de suceder algún desastre y/o riesgo ambiental.
CRITERIOS SST		
Con la presentación de la oferta el contratista se comprometió a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el articulo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policia Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos Regales vigentes que la reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc.) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, toda vez que los cuatro empleados cuentan con los elementos que requiere para la actividad que desempeñan como lo son: guantes, gorros, tapabocas, uniforme de dotación, los cuales no solo cumplen la función de proteger a los trabajadores, sino también evitan la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

1128004969

Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Por otra parte, se evidencia el cumplimiento toda vez que al momento no se han materializado riesgos en los que se vean involucrados trabajadores.
Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantener en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Se evidencia el cumplimiento a las normas referente al sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, toda vez que los cuatro empleados cuentan con los elementos que requiere para la actividad que desempeñan como lo son: guantes, gorros, tapabocas, uniforme de dotación, los cuales no solo cumplen la función de proteger a los trabajadores, sino también evitan la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

1128005969

		Finalmente, se evidencia la ubicación de un botiquín para primeros auxilios, el cual cuenta con los elementos básicos.
Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada par cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Así mismo se evidencia el cumplimiento a las normas referente al sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, toda vez que los cuatro empleados contratados cuentan con los elementos que requiere para la actividad que desempeñan. Por otra parte, no se evidencia una mala presentación personal o deterioro de los uniformes.
Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, así mismo el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, dejando soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Las zonas de trabajo, se encuentran señalizadas y demarcadas de acuerdo con las disposiciones legales vigentes, lo cual reposa en el archivo del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

		mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Se evidencia el cumplimiento a la tenencia de los elementos de protección, así mismo se deja el compromiso que de cualquier infracción y sanción que se genera deberá ser asumida por el contratista.
Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. En lo corrido de la presente vigencia no se han realizado simulacros, sin embargo, el contratista tiene el compromiso constante de vincularse a estas actividades.
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. En lo corrido de la ejecución del contrato no se han presentado incidentes o accidentes de trabajo. Así mismo, el compromiso se encuentra establecido en la presente acta de informar oportunamente al supervisor.
En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución No 0401del 4demayode2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así

1128006969

responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.		mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. En la presente acta se establece el compromiso, sin embargo, a la fecha no se han presentado novedades.
Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. De manera mensual se hace entrega de la planilla de aportes de seguridad social de los cuatro empleados.
Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decretó 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Así mismo se recuerda al contratista el compromiso que le asiste en cuanto a que está obligado a la protección de la seguridad y la salud de los empleados, acorde con lo establecido en la normatividad vigente.
El oferente deberá informar por escrito quien es el encargado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, anexando copia del curso virtual de las 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia no superior a 3 años (Resolución 4927 de 2016). Resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).	SI	El contratista hace entrega de la constancia que acredita al responsable de seguridad y salud en el trabajo, así mismo el certificado de 50 horas, la cual fue entregada en el informe de supervisión del mes de agosto.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

El arrendatario deberá presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del contrato.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, así mismo el contratista presento la constancia, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Investigación Criminal desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Por parte de la Escuela de Investigación Criminal se vincula al personal de empleados de la cafeteria en actividades de prevención y protección de riesgos laborales orientado por ARL positiva.
La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del Personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	SI	Se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, los exámenes fueron entregados en el primer informe de supervisión.
El arrendatario deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los Trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ausencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Las zonas se encuentran señalizadas y demarcadas, de acuerdo a la

1128004969

		normatividad. con el fin de prevenir incidentes o accidentes de trabajo.
El arrendatario debe de contar con el protocolo de bioseguridad en el manejo y control del riesgo del COV1D-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Dentro de la dotación asignada a los empleados, cuentan con tapabocas lo cual evita la contaminación de alimentos y los riegos de enfermedades infecciosas.
En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem. Toda vez que los empleados cuentas con los guantes de dotación establecidos normativamente.
En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. Así mismo se evidencia el cumplimiento a los protocolos establecidos para el empleo de máscaras y gafas de protección.
1. Procurar el cuidado integral de su salud 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Segundad y Salud en el Trabajo de la empresa 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST, y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SAT.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión. El contratista cumple con cada uno de los ítems contribuyendo de manera

1128004969

significativa al cuidado y protección de la salud de los trabajadores.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

- Para el presente mes el contratista cumplió con las obligaciones contractuales.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido trecientos cincuenta y tres **(353)** días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando trece **(13)** días para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

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

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

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

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectué el respectivo pago.

Nota: El servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio. Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios.

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

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

COMPROBANTE DE PAGO No.	FECHA DE PAGO	VALOR CONSIGNADO	PERIODO	OBSERVACIONES
2582785	21/07/2023	1.098.846,00	1	A tiempo
2268029	30/08/2023	1.098.846,00	2	A tiempo
2747504	03/10/2023	1.098.846,00	3	Extemporáneo
2747507	03/10/2023	825.420,00	4	A tiempo

112800969

2747508	20/10/2023	273.428,00		
2727819	20/11/2023	221.616,00	5	A tiempo
2727872	23/12/2023	978.804,00	6	Extemporáneo
2686227	22/01/2024	1.036.130,58	7	A tiempo
2727874	21/02/2024	923.400,00	8	A tiempo
2686230	23/03/2024	923.400,00	9	Extemporáneo
2978708	22/04/2024	923.400,00	10	Extemporáneo
2965856	20/05/2024	13.851,00	11	Intereses
2965855	20/05/2024	923.400,00	11	A tiempo
2179457	18/06/2024	923.400,00	12	A tiempo

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

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
11 - GAS	599.130	28/05/2024	599.130	66624 3480	599.130	N/A	N/A
11 - ENERGIA	986.421	07/05/2024	986.421	15614 45	986.421	N/A	N/A
11- AGUA	113.184	20/05/2024	113.184	29658 54	113.184	N/A	N/A
12- GAS	773.720	25/06/2024	773.720	93402 1459	773.720	N/A	N/A
12- ENERGIA	803.976	18/06/2024	803.976	21794 86	803.976	N/A	N/A
12-AGUA	108.270	18/06/2024	108.270	21794 84	108.270	N/A	N/A

- **Nota 2:** se recibe evidencia del pago por un valor de $ 923.400,00 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 14/06/2024 al 14/07/2024.

4.2 Entrada de Bienes (No aplica)

5. RECOMENDACIONES

Para el presente mes el contratista cumplió con las obligaciones contractuales, especificaciones técnicas, ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, sin que se presentaran novedades.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	ND _	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_____

Capitán **JESSICA LORENA RODRIGUEZ SUAREZ**
Subdirectora Escuela de Investigación Criminal (E)
Supervisora Contrato Nro. 80-1-30075-23
Correo electrónico: esinc.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 3235913169

Anexos:

- Correo No 028 ESINC-SUDIE del 18/06/2024, notificación pago servicios públicos.
- Solicitud de pago No. 021 servicio público de energía -comprobante de recaudos No. 2179486 del 18/06/2024.
- Solicitud de pago No. 022 servicio público acueducto y alcantarillado -comprobante de recaudos No. 2179484 del 18/06/2024.
- Servicio público de GAS referencia de pago NEQUI No 934021459 del 25/06/2024.
- Canon de arrendamiento comprobante de recaudos No 2179457 del 18/06/2024.
- Acta No 0843 ESINC -SUDIE del 25/06/2024 condiciones de control aspectos ambientales.
- Certificado de fumigación control de plagas.
- Planilla pago seguridad social No. 1064868097.
- Planilla documento no controlado (limpieza y desinfección).
- Planilla documento no controlado (registro de temperatura refrigeración y congelación).
- Planilla documento no controlado (control y limpieza de trampa de grasas).
- Certificado disposición final AVU.

1128004969

ESINC SUDIE

De:	ESINC SUDIE
Enviado el:	martes, 18 de junio de 2024 10:29 a. m.
Para:	'fnino18@gmail.com'; 'tacostreetbogota@gmail.com'
CC:	jessica.rodriguez1394@correo.policia.gov.co
Asunto:	notificación pago servicios públicos ENERGIA, ACUEDUCTO, GAS y CANON DE ARRENDAMIENTO contrato No. 80-1-30075-23
Datos adjuntos:	SERVICIO PUBLICO DE GAS.pdf; NOTIFICACION SERVICIO PUBLICO ENERGIA Y ACUEDUCTO.pdf
Marca de seguimiento:	Seguimiento
Estado de marca:	Marcado

CORREO No. 028 ESINC -SUDIE

Bogotá D.C 18 de junio de 2024

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

Asunto: notificación pago servicios públicos y canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30075-23

Atendiendo lo dispuesto en el ***CONTRATO No. 80-1-30075-23 ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", UBICADA EN LA AVENIDA CARACAS No. 2-51 SUR SAN ANTONIO -BOGOTÁ,*** *me permito notificarle las solicitudes de pago No. 021, 022, factura No. F15B5332422 y canon de arrendamiento, así:*

1. **SOLICITUD DE PAGO No. 021**, correspondiente al servicio público de **ENERGÍA** por un valor de **$ 803.976,00**
2. **SOLICITUD DE PAGO No. 022,** correspondiente al servicio público de **ACUEDUCTO** por un valor de **$ 108.270,00**
3. **FACTURA No F15B5332422,** correspondiente al servicio público de **GAS** por un valor de $ **773.720,00**
4. **PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO,** por un valor de **$923.400,00**

1128004969

NOTA:

- *Para el pago de servicios públicos, tendrá cinco (05) días hábiles tomando como referencia la fecha de notificación por parte del supervisor, por tal motivo se solicita enviar por este mismo medio comprobante de pago con* ***plazo 25/06/2024.***

- *Por otra parte, se recuerda realizar el* ***pago oportuno del canon de arrendamiento****, cuyo plazo vence el* ***día 20/06/2024.***

  "El arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única (13 de julio de 2023)".

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

- ***Finalmente, se le recuerda el cumplimiento a las demás obligaciones contractuales relacionadas con las especificaciones técnicas, control de aspectos ambientales y criterios del sistema de seguridad y salud en el trabajo; es preciso indicar que el incumplimiento a lo anterior, acarreara las sanciones legales establecidas en el contrato.***

Los soportes de los pagos deben ser enviados al correo electrónico esinc.sudie@policia.gov.co

Atentamente,

Capitán **JESSICA LORENA RODRIGUEZ SUAREZ**
Subdirectora Escuela de Investigación Criminal (E)
Supervisora (E) contrato No. 80-1-30075-23

Elaborado por: SI. Alejandra Cuellar Gámez

1128004969

GS-2024-002920-ESINC

Bogotá D.C., 17 de junio del 2024

SOLICITUD DE PAGO No. 021

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **OCHOCIENTOS TRES MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS** moneda corriente ($ **803.976,00**), por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de energía generados en el periodo 13/05/2024 al 12/06/2024, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual : 29661,62 KW
Lectura anterior : 28758,50 KW

Consumo total : 903.12 kW
Valor kW : $890,22

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

Total, a Cancelar **OCHOCIENTOS TRES MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS** moneda corriente ($ **803.976,00**).

Capitán **JESSICA LORENA RODRIGUEZ SUAREZ**
Supervisora Contrato

Elaboró: SI. Alejandra Cuellar
Revisó: CT. Jessica Lorena Rodríguez Suarez
Fecha: 17/06/2024

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

1128004969

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

Bogotá D.C., 17 de junio de 2024

SOLICITUD DE PAGO No. 022

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **CIENTO OCHO MIL DOSCIENTOS SETENTA PESOS** moneda corriente **($108.270,00)**, por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de acueducto y alcantarillado generados en el periodo 13/05/2023 al 12/06/2024, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual consumo medidor 1	: 320,979 M3
Lectura anterior consumo medidor 1	: 306,190 M3
Consumo	: 14,789 m3
Lectura actual consumo medidor 2	: 50,001 M3
Lectura anterior consumo medidor 2	: 49,308 M3
Consumo	: 0,693 m3
Consumo total	: 15,482 M3
Valor M3 acueducto	: $3.380,84
Valor M3 alcantarillado	: $3.612,36

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

Total, a Cancelar de **CIENTO OCHO MIL DOSCIENTOS SETENTA PESOS** moneda corriente **($108.270,00)**.

Capitán **JESSICA LORENA RODRIGUEZ SUAREZ**
Supervisora Contrato

Elaboró. SI. Alejandra Cuellar
Revisó: CT. Jessica Lorena Rodríguez Suarez
Fecha: 17/06/2024

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

1128004969

Cuenta/Referencia de pago
61931640

Factura electrónica de venta F15B5332422

Fecha y Hora de Generación: 2024/6/5 07:01

Fecha y Hora de Expedición: 2024/06/05 11:42

Forma de pago: Crédito 19 días

Cliente: JUDICIAL DIRECCION
NIT/Cédula: 84414133
Dirección de servicio: KR 14 2 SUR 65 INT 01
Municipio: Bogotá D.c.

CUFE: 632e7d315392e3288f9491608df87328f5af86fd996595db282eaf65439956e5fb03172263Ode4e9de1f5a9ed76fff114

Comprobantes unitarios: Gm: 1002.86 Tm: 583.77 Dm: 598.95 Cm: 2219.14 Ap: 53.47 Cufm: 3993.4 CUvm: 2219.14 Cvm: 0.4 Ccm: 0.0

Fpom: 42.481 M/m3 Su consume en M3 de gas equivale a: 3734 Kwh y el precio unitario de Kwh es: 206.327 DTUR: 0.0 DAUNR: 0.0

(1) Código	Conceptos de contado	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total
ZACUV	CONSUMO GAS	M3	317.0	2,219.14	703,467.38	0.0	703,467.38
ZACFIJO	FIJO	UN	1.0	3,993.00	3,993.00	0.0	3,993.00
ZCNTRF	MASS CONTRIB. CARGO FIJO 8.80%	UN	1.0	355.38	355.38	0.0	355.38
ZCNTRV	MASS CONTRIB. CONSUMO M3 8.90%	UN	1.0	62,608.60	62,608.60	0.0	62,608.60
ZDECENA	AJUSTE DECENA	UN	1.0	2.33	2.33	0.0	2.33
INTMORAG	Intereses Moratorios Base Recargo por Mora (2.37 %)	UN	1.0	3,293.31	3,293.31	0.0	3,293.31

Subtotal 773,728.88

(2) Código	Conceptos financiados	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total

Subtotal 0.0

Total items: 5 Subtotal 773,728.00

IVA: 8.88

Total factura electónica (1) + (2) 773,728.08



Sobre grandes cambiuyentes Resolución: 012220 Diciembre 28/2022 Retenedor de IVA,autoretenedores Resolución No. 4959 del 17-Jun-1998Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 15764087158506 del 12/03/2024, Facturación electrónica desde No. 00000001 hasta 00000200 con vigencia de 18 meses

Vigilado Superservicios

Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Publicos
Domiciliario(NUIR 2-11001000046, VANTI S.A. ESP, NIT: 800.007.813-5 -
Revisor fiscal Deloitte Y Touche S.A.S.Esta factura presta mérito ejecutivo. Art 130 de la ley 142 de 1994

¡Factura - Transformando S.A.
Nit 900.032.159-4
V 30.04.21

vanti

Vanti S.A. ESP NIT: 800.007.813-5

Datos de medición para el resumo de gas: Medidor No: 9018097-9886415

Uso: Comercial Estrato/Categoría: C1 Tarifa: R_COM

Lectura	Fecha	Tipo	Observaciones de lectura:
Anterior 30089.0	2024-04-23	REAL	
Actual 30327.0	2024-05-23	REAL	

Periodo facturado:ABQ-2024 MAY-2024

Volumen medido (Vm): 336 Kp: 0.9329 Kt: 1.00452 Ft: 0.93712 Volumen corregido (Vc): 317

Temperatura promedio del ciclo facturación (Tm): 14.26 Temperatura estandar (Te): 15.56

Presión estándar (Pe): 1.01006 Presión atmosférica (Pa): 0.752

Presión manométrica en medidor (Pm): 0.1903 F^2pv: 1.0

Sus consumos de gas en los últimos seis meses fueron



(3) Saldo Anterior 0,00

(4) Plan de Pagos a Plazos	Saldo	Cuota	Intereses	Capital

Subtotal 0,00

(5) Recaudo de terceros	total

Subtotal 0,00

Total a Pagar (1) + (3) + (4) + (5) 773.728,00

Vencimiento Revisión Obligatoria:	Fecha de Suspensión	Pago Oportuno
>> 30/10/2027	2024-06-25	24-jun-2824

Después de la fecha de pago oportuno se cobraran intereses de mora y ya suspendieron el servicio. Valor en caso de reconexión: $8,100.00

Dale esperanza a una familia colombiana realizando un aporte voluntario en www.grupevanti.com/Valor sugerido $ 77372

Se suspenderá el servicio Por falta de pago y cuando se requiera. En caso de que se impida el acceso al medidor o a las instalaciones internas y de artefactos de consumo, Puede proponer el recurso de reposición ante la empresa y apelar ante la Superintendencia de Servicios Publicos Domiciliarios dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al conocimiento del acto de suspensión. Sobre el contenido de la presente factura el cliente cuenta con los mecanismos de defensa en la ley 142 de 1994 Y puede hacer uso de estos antes de la fecha señalada para el pago oportuno. Más información en las líneas de Atención al Cliente

GS-2024-002920-ESINC

(415)7709588026025(8020)61931640(3900)000000000773720

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2179457

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 0 1 9 1 6 8 8 6 4 1 — Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos Especiales Policia Nacional

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

Ref. 1	22
Ref. 2	09
Ref. 3	
Ref. 4	6028

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

Total Efectivo $ 923400

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 923400

Ciudad: Bogota — Día: 18 — Mes: 06 — Año: 2024

Nombre usuario del convenio: Francisco [illegible]

Nro. Ident: 1014184271 — Teléfono: 3046233[illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante: ** ** ** — Año: — Mes:

Espacio para sello o Timbre

Banco Popular — 18/06/24 18:50:15 — RECAUDOS_NACIONALE — Consignante: ****8864 1014184271 6028 22 $923,400.00 $.00 $923,400.00 $.00 $.00

PAGO SERVICIO PUBLICO DE ENERGIA

banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2179486

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 0 1 9 1 1 6 8 8 6 4 — Cuenta Cte [ ] Cuenta Ahorro [ ]

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondos Especiales Policia Nacional

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

Ref. 1	22
Ref. 2	09
Ref. 3	
Ref. 4	6028

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

Total Efectivo $ 803.976

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 803.976

Ciudad: Bogota — Día: 25 — Mes: 06 — Año: 2024

Nombre usuario del convenio: Francisco [illegible]

Nro. Ident: 1014184271 — Teléfono: [illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante: ** ** ** — Año: — Mes:

Espacio para sello o Timbre

Banco Popular — 25/06/24 19:35:02 — RECAUDOS_NACIONALE — Consignante: ****8864 1014184271 6028 $803,976.00 $.00 $803,976.00 $.00

1128004969

PAGO SERVICIO PUBLICO ACUEDUCTO

banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2179484

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

11001816886411

Ciudad: Bogotá | Día: 25 | Mes: 06 | Año: 2024

Nombre de Entidad a Convenio Recaudador: Fondos Especiales Policía Nacional

Nombre Usuario del convenio: Francisco [illegible]

Nro. Ident: 1014184237 | Teléfono: [illegible]

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

Ref. 1: 22
Ref. 2: 09
Ref. 3:
Ref. 4: 6088

Diligenciar sólo para pagos de PILA Asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo $ 108.770

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 108.270

OFICINA PRINCIPAL 00345188

CLIENTE

PAGO SERVICIO PUBLICO DE GAS

Francisco, listo el pago de tu factura en Puntored 000000773720. ¡Ya puedes...

Puntored

puntored

Transacción exitosa

Fecha y Hora	2024-06-25 22:10:27
Estado	Aprobada
Operación	Pagos de servicios
Número de Autorización	934021459
ID Transacción	934021459
Convenio	Gas natural sa esp ws
Número de referencia	61931640
Total	$773,720

Transacción procesada por puntored — Entidad financiera responsable

1128004969

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

Fecha:	Bogotá D.C., 25 de junio de 2024		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Cafeteria Escuela de Investigación Criminal		

ACTA - 0843 - ESINC - PLANE – 2.25

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

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. **Verificación de asistentes:**

El día 25/06/2024 siendo las 17:00 horas, en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal, se reunió la señorita Patrullera YESSICA ALEXANDRA GRISALES VÁSQUEZ Responsable del Sistema de Gestión Ambientral ESINC, con el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ contratista de la cafetería de la escuela de investigación criminal, con el fin de dar socialización sobre las condiciones de control aspectos ambientales para el funcionamiento del casino de estudiantes ESINC.

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

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

4. **Temas a tratar:**

CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES

1128004969

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





1128004969

GS-2024-002920-ESINC

Abecé código de colores

16

¿Este nuevo código mejorara los indicadores de aprovechamiento?

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



Abecé código de colores

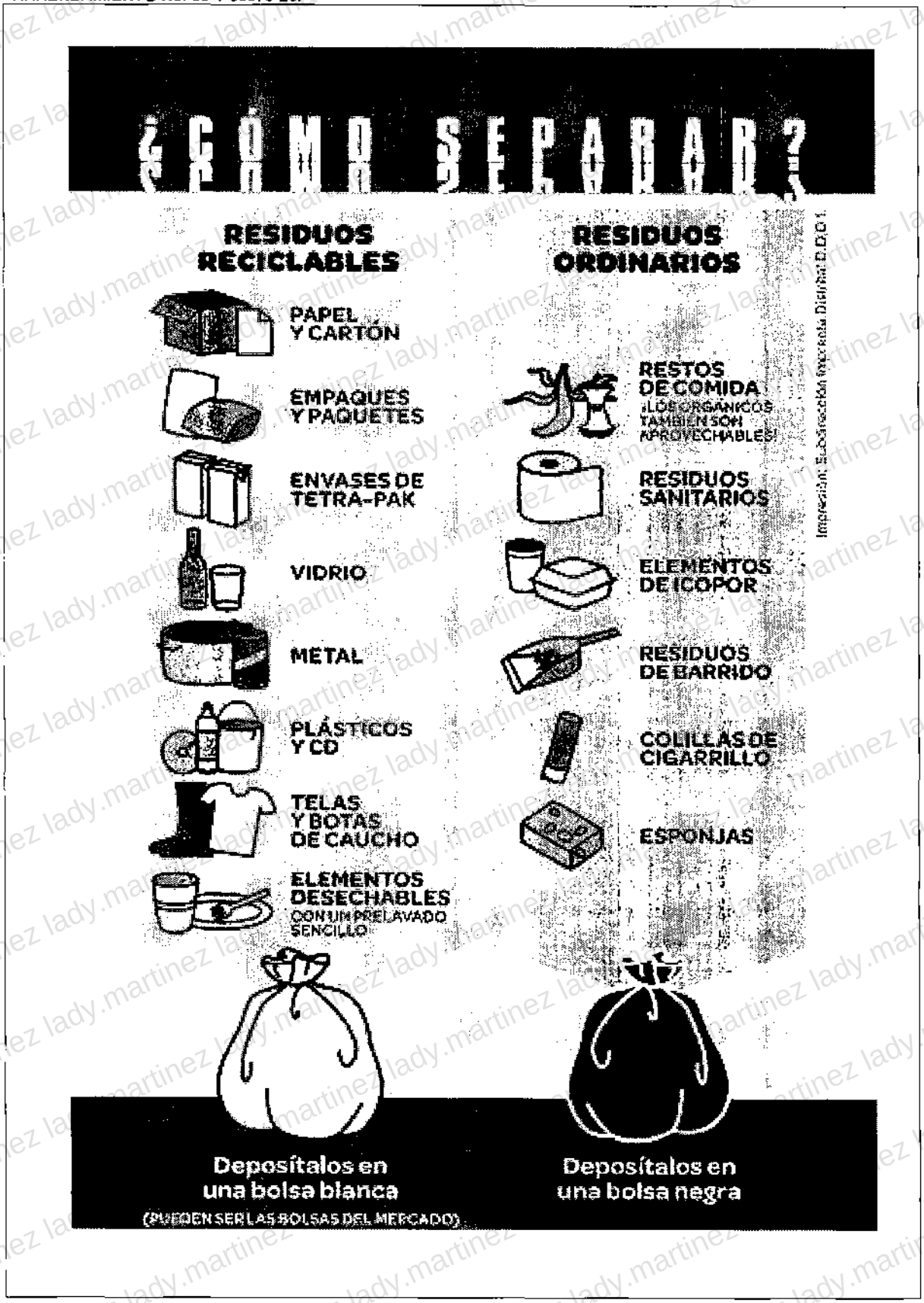
18

¿Para qué sirve separar los residuos?

- **Beneficios ambientales:**
  Se reduce la cantidad de residuos llevados a disposición final, evitando los impactos ambientales asociados, como generación de gases efecto invernadero y afectaciones a los recursos suelo, agua y aire.
- **Beneficios sociales:**
  Se mejora la condición de trabajo de los recicladores de oficio, se dignifica su labor, se fortalecen y promueven los grupos de trabajo y los proyectos ambientales.
  Se disminuyen los riesgos a la salud del personal que hace la recolección y manipulación de los residuos.
- **Beneficios económicos:**
  Al aprovechar los residuos sólidos como materia prima de nuevos productos, se reducen los costos finales y se convierte en alternativas de nuevos negocios y fuente de empleo.



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



1128004969

GS-2024-002920-ESINC

Guía práctica de reciclaje: residuos peligrosos

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

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

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

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

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

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



GS-2024-002920-ESINC

GUIA DE ETIQUETADO Y ROTULADO DE PRODUCTOS QUIMICOS

PROCEDIMIENTO ADECUADO PARA LA IDENTIFICACION DE PRODUCTOS QUIMICOS

¿Quiénes deben seguirlo?

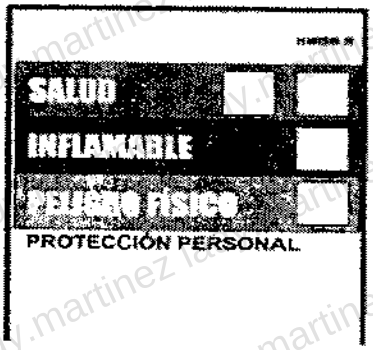
Todas las personas que tienen relación directa o indirecta con productos químicos, tales como colaboradores, contratistas, estudiantes y visitantes.

¿Cómo funciona?

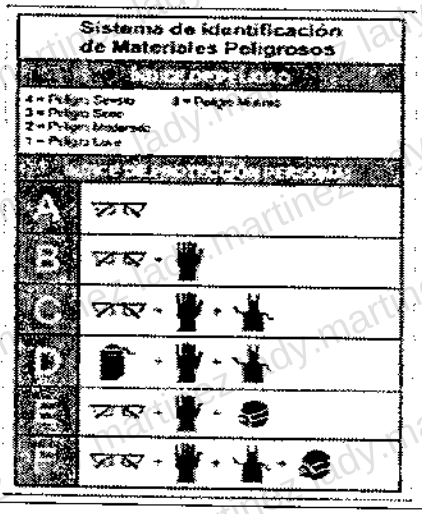
El sistema de etiquetado adoptado por la Universidad, es el sistema HMIS III, el cual permite saber con exactitud, a que tipo de producto químico y peligro ocupacional se encuentra expuesta la persona que va a utilizar el producto, dando respuesta a los siguientes cuestionamientos:

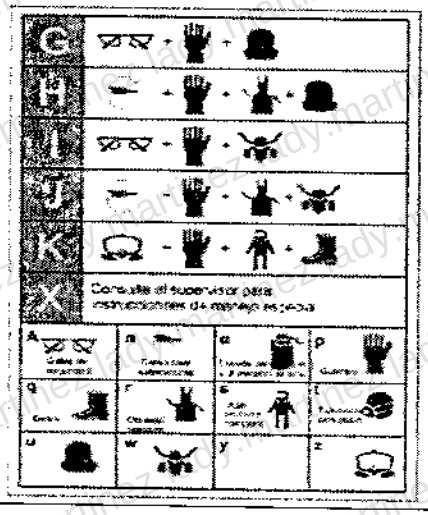
¿Sabes que sustancia es?
¿Es peligrosa para la salud?
¿Es altamente inflamable?
¿Conoces cómo reacciona?

Para lo anterior se deben seguir los siguientes pasos:



1. Con el nombre del producto que aparece en la etiqueta, buscar la hoja de seguridad correspondiente y revisarla.
2. Identificar el tipo de peligro que se encuentra asociado a cada color en la etiqueta:
   - **AZUL:** Peligro para la salud
   - **ROJO:** Peligro de incendio
   - **NARANJA:** Peligro físico
3. Reconocer el **grado de peligro** al que corresponde cada número asignado a cada uno de los colores:
   - **0:** Peligro mínimo
   - **1:** Peligro leve
   - **2:** Peligro moderado
   - **3:** Peligro serio
   - **4:** Peligro severo
4. Verificar la combinación de Elementos de Protección Personal (EPP) a emplear, de acuerdo al tipo de producto químico y al riesgo asociado al mismo, con una letra característica en la franja blanca de Protección Personal, la cual esta asociada a los siguientes pictogramas:





GS-2024-002920-ESINC

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



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

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

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

Sustancias peligrosas para el medio ambiente



Clase 1 – Explosivos

Divisiones 1.1, 1.2, y 1.3 (Fondo naranja)



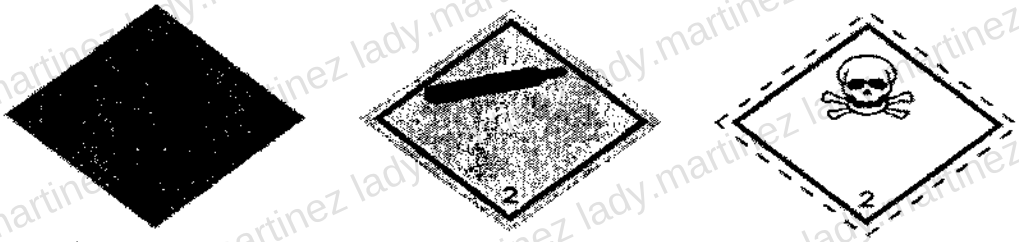
1128004969

GS-2024-002920-ESINC

Divisiones 1.4, 1.5, y 1.6 (Fondo naranja)



Clase 2 – Gases



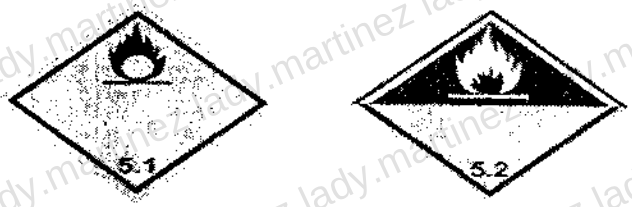
Clase 3 – Líquidos inflamables (Fondo rojo)



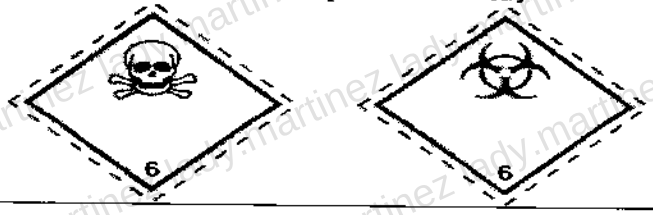
Clase 4 – Sólidos inflamables (Rayado rojo y blanco); Sustancias espontáneamente combustibles (blanco y rojo) y Sustancias que desprenden gases inflamables al contacto con el agua (azul)



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



Clase 6 – Sustancias tóxicas e infecciosas (Fonde blanco)



GS-2024-002920-ESINC

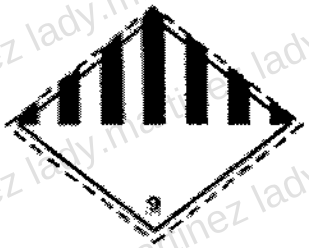
Clase 7 – Material radioactivo (Fondo blanco o amarillo y blanco)



Clase 8 – Sustancias corrosivas (Fondo blanco y negro)



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



Tapas para Sanar

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

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

1128004969

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





ACTA 0843 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

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

1128004969

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

de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica /a resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
6. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".		
7. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de polietileno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
8. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.		
9. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
10. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".		
11. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes		

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

CONVOCATORIA

No aplica

Patrullera **YESSICA ALEXANDRA GRISALES VÁSQUEZ**
Gestor de Planeación - ESINC

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: no aplica

Elaborado por: PT. Yessica Alexandra Grisales Vásquez ESINC/PLANE
Revisado por: CT. Larena Rodriguez Calvo ESINC/PLANE
Fecha de elaboración: 25/05/2024
Ubicación: Z:\ESINC - YESSICA ALEXANDRA GRISALES VASQUEZ\2024\ACTAS

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

1128004969

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

Nro. 0 0 2 7 0 2 **/ESINC - SUDIE – 29.25**

26/06/24

Bogotá D.C., 26 de junio del 2024

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

Asunto: respuesta solicitud renovación contrato No 80-1-30075-23

En atención a la comunicación oficial sin número de fecha 06/06/2024, en la cual solicita lo siguiente: *...(Por medio de la presente y de manera muy respetuosa, me permito solicitar a la señora Capitana la renovación por un año (01) del contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23, (ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METRO CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"), el cual tiene como fecha de terminación el día 13 de julio del año 2024)...*

Me permito informar a usted, que teniendo en cuenta los parámetros establecidos por la Dirección de Educación policial, no se están autorizando prorrogas para contratos de arrendamiento, por tal motivo, a su solicitud no se da viabilidad de prórroga, en tal sentido, ante dicha comunicación no procede ningún recurso de apelación.

Por lo anterior, una vez finalice el plazo ejecución se solicita al señor contratista la entrega del espacio físico y los elementos asignados en calidad de préstamo, los cuales deben ser entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, debiendo realizar las siguientes acciones:

1. Resane y pintura general del inmueble puesto en arriendo.
2. Cambio de accesorios eléctricos si es necesario (luminarias, toma corrientes, e interruptores)
3. Destape de cañerías y sifones.
4. Ajuste de puertas y chapas
5. Aseo de pisos y paredes para el desmanche y desengrase de las mismas.
6. Devolución de mesas, sillas y refrigerador.
7. Realizar pago de servicios públicos (agua, alcantarillado, luz y gas natural).

Es de anotar, que la entrega física del inmueble y elementos en préstamo debe hacerse mediante comunicación escrita o acta dentro de los diez (10) días hábiles siguientes (26/07/2024) a la terminación del contrato.

Atentamente,



Capitán **JESSICA LORENA RODRIGUEZ SUAREZ**
Subdirectora Escuela de Investigación Criminal (E)
Supervisora de contrato No. 80-1-30075-23

Elaboró: SI. Alejandra Cuellar Gómez
ESINC SUDIE

Fecha de elaboración: 26/06/2024
Ubicación: C:\mis documentos 2024

Avenida caracas No. 2 – 51 Sur
Teléfono:3142515031
esinc.jefad@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

1128004969

GS-2024-002920-ESINC

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

24 hr/

FICHA TECNICA DE CONTROL DE PLAGAS

CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

RAZON SOCIAL	: CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
REPRESENTANTE LEGAL	: CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
NIT	: 1014187740
DIRECCION	: CARRERA 7 # 1-51
TELEFONO	:
SERVICIO	: CONTROL DE PLAGAS
AREAS TRATADAS	: GENERAL
FECHA APLICACION	: 12 JUNIO 2023
PAVO	: TECNICA

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

NO DEBE HABER NIÑOS Y ANIMALES DOMESTICOS CERCA DE AREAS TRATADAS
ABRIR LAS PUERTAS Y VENTANAS SIGA LAS RECOMENDACIONES TECNICAS QUE EL TECNICO LE INDIQUE NO BAÑE LAS AREAS TRATADAS
SI ALGUN ALIMENTO SE CONTAMINA DESECHELO

Representante Legal	FECHA DE APLICACION	FIRMA DE RECIBIDO
JULIO CESAR CASTRO VILLAMIL	JUNIO 2023	

LA EMPRESA PRIVADA AL SERVICIO DE LA HUMANIDAD POR PLANETA SANO

1128004969

Powered by CamScanner

[illegible]

DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA
MUNICIPIO	[illegible]
ENTIDAD	[illegible]
POBLACION	[illegible]
[illegible]	[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Powered by CamScanner

GS-2024-002920-ESINC

EAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA

LLE 38 99B-03 SUR 5162312 3202831393

NIT 79624918-1

AZON SOCIAL : CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
EPRESENTANTE LEGAL : CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
IT : 1014184271-0
IRECCION : AV CARACAS N° 1-35
ELEFONO : —

FORMATO DIAGNOSTICO

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

[illegible]

[illegible] DE		
	AUSEN	PRES
Roedores		
Cucarachas		
Moscas		
Mosquitos	X	
Ácaros		
Pulgas		
Hormigas		
Polillas		
Arañas		
Otros		

TIPO DE CONTROL

[illegible]		[illegible]	[illegible]
	SOLFAC		FOLLETO

FIRMA QUE REALIZA LA INSPECCION [illegible] CÓDIGO 01784218

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

[illegible]

FIRMA QUIEN RECIBE

NUMERO DE IDENTIFICACION

1128004969

Powered by CamScanner

GS-2024-002920-ESINC

AMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CLLE 38 99B-03 SUR 5162312 3202831393
NIT: 79624918-1

RECOMENDACIONES

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

Recomendaciones antes de iniciar la fumigación

- Señalizar las áreas y/o informar oportunamente a través de recibos sobre la programación del servicio
- Realizar la limpieza general evitar de encharcamiento
- Cerrar puertas y ventanas
- Retirar materiales que no se utilicen
- Desenergizar y proteger los equipos electricos y electrónicos antes de iniciar la fumigacion
- Destapar las áreas a trabajar (donde se presenta la actividad de las plagas)
- Proteger alimentos
- El día de la fumigacion no deben estar presentes las personas con problemas alergicos y/o asmáticos, mujeres embarazadas, niños y mascotas
- Es preferible alejar los muebles de las paredes aproximadamente 10 cm
- Levantar y guardar en un lugar neutro de olores y de contaminantes del entorno los productos de aseo personal incluyendo vasos, platos, ollas, cepillos de dientes, etc
- Desocupar cajones, mesones y muebles para facilitar el servicio

RECOMENDACIONES DURANTE LA FUMIGACION

- Es necesario que una persona acompañe al tecnico debe utilizar protección respiratoria (mascarilla) ya que ingresara contaminada, en caso de ingresar al lugar fumigado sin la debida protección cada persona asume la responsabilidad de su salud
- Evitar la presencia de personas en el área a tratar excepto el tecnico
- Mantener en completa supervision niños y animales
- En caso de querer entrar al lugar fumigado avisar en voz alta

RECOMENDACIONES AL TERMINAR LA FUMIGACION

- Una vez el tecnico termine de fumigar no debe ingresar al area por un periodo promedio de 1 a 3 horas
- Permanecer una adecuada ventilación del área antes de ocupar el lugar
- Acatar las recomendaciones que le suministre el tecnico que realizo el servicio
- Abrir los cuartos que no han sido manipulados por personas autorizadas
- Limpiar las áreas tratadas especialmente pisos y paredes donde indique el tecnico para evitar el contacto con el producto en caso de inocuidad por presencia de niños se recomienda realizar un proceso de limpieza y desinfección
- Los utensilios de cocina que no se hayan guardado deben ser lavados antes de utilizarlos
- Interactuar con el operario sobre medidas preventivas
- Cualquier duda comunicarse con la empresa

1128004969

Powered by CamScanner

GS-2024-002920-ESINC

Simple

PAGOSIMPLE |

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-07-05, 05:44:13 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numero Planilla:** 1064668097

Periodo Cotización: junio de 2024 **Periodo Servicio:** julio de 2024

PAGADO 04/07/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUE2		
Documento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	UNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	5	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IGE	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días APS	Días ERPS	Días ARPS	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Mintic	Total
CC 32650217	OSFITH ESCALANTE ARAGON	01	00																		0	0	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS009) EPS SANITAS	$ 1.300.000	$ 52.000	3,436	$ 1.335.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 135.700
CC 51560703	NELCY MARIA RODRIGUEZ	01	00																		0	0	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS057) FAMISANAR EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF21) CAFAM	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 136.700
CC 52861350	MARIA TAZMIN HERNANDEZ CUBILLOS	01	00																		0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS034) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.300.000	$ 52.000	3,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF21) CAFAM	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
PT 5738099	GENESIS MARIA GALLARDO CARRASCO	01	00																		0	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS010) EPS SURA	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF04) COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
PT 5741487	YERMINY LILIBETH CASTILLO BASTIDA	01	00																		0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF04) COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700

III. TOTALES

IBC Pensión	IaC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 3.900.000	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 624.000	$ 260.000	$ 158.500	$ 260.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.302.500	$ 0	$ 1.302.500

Líneas de Servicio FenoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146664 - Bucaramanga: 607 6436609 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3619850 - Resto del País: 018009 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

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

GS-2024-002920-ESINC

CAFETERIA-RESTAURANTE

REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: JUNIO

CALIFICACION: (B) BUENO (M) MAL

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

OBSERVACIONES: _____

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

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Poloban **ÁREA:** Cafeteria **MES:** Junio **AÑO:** 2024 2024

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-002920-ESINC

1128004969

GS-2024-002920-ESINC

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

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Coca cola **ÁREA:** Cafetería **MES:** JUNIO **AÑO:** 2024 2024

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

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

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Nevera B ÁREA: Casino MES: Junio AÑO: 2024

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-002920-ESINC

1128004969

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACION

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Gatorade | AREA: Cafeteria | MES: Junio | AÑO: 2024 2024

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

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

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-002920-ESINC

1128004969

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

GS-2024-002920-ESINC

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

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Cuerpo Helado ÁREA: Cafeteria MES: Junio AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																
-21		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
-22	X		X		X		X		X		X		X		X		X	X		X		X		X		X		X		X		X

17		18		19		20		21			23		24		25		26		27		28		29		30		31	
MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
X		X		X		X		X			X		X		X		X		X		X		X		X		X	
	X		X		X		X		X	X		X		X		X		X		X		X		X		X	

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-002920-ESINC

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

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Cocina Hce 8 ÁREA: Cocina MES: Junio AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																
-21		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
-22	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	

	17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17																														
-18																														
-19																														
-20																														
-21		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
-22	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	

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

Observaciones: Netas aclaratoriss sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperature. Ejemplo: Lavada de navera, corte de luz, daño del equipo entre otros.

Responsable de diligenciar el formato:

lady.martinez lady.martinez lady.martinez
1128004969

FORMATO DE CONTRDL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL				
FECHA	ACTIVIDAD)limpieza o mantenimiento	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA
03/06/2024	limpieza	YAZMYN	cosina	Maria Yazmin
05/06/2024	limpieza	YAZMYN	cosina	Maria Yazmin
07/06/2024	limpieza	YAZMYN	cosina	Maria Yazmin
10/06/2024	limpieza	YAZMIYN	cosina	Maria Yazmin
12/06/2024	limpieza	yazmin	cosina	Maria Yazmin
14/06/2024	limpieza	yazmin	cosina	Maria Yazmin
17/06/2024	limpieza	yazmin	cosina	Maria Yazmin
19/06/2024	limpieza	yazmin	cosina	Maria Yazmin
21/06/2024	limpieza	yazmin	cosina	Maria Yazmin
24/06/2024	limpieza	yasmin	cosina	Maria Yasmin
26/06/2024	limpieza	yasmin	cosina	Maria Yazmin
28/06/2024	limpieza	yasmin	cosina	Maria Yazmin

1123004969

CERTIFICADO DISPOSICIÓN FINAL AVU

N°0526EOG1279

ECO OIL GRAS S.A.S certifica la recolección y posterior transporte para su destino final del **AVU** entregado por:

¡GENERADOR **ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL RESTAURANTE**
Y **CAFETERIA**
NIT: **1014184271-0**
DIRECCIÓN: **AV CARACAS#2SUR61**

Especificaciones de la recolección:

FECHA DE RECOLECCIÓN	NUMERO DE CERTIFICADO	CANTIDAD DE KILOS
29 FEBRERO -2024	5448	13

Para un total de 13 kilogramos.

Cuando trabaja con **ECO OIL GRAS S.A.S**, está contribuyendo en la reducción del impacto ambiental producido por los vertimientos de los aceites vegetales usados (AVU) a las redes de acueducto y alcantarillado, rellenos sanitarios y cuerpos de aguas naturales.

Eco Oil Gras S.A.S es una empresa Colombiana avalada y certificada por la Secretaria Distrital de Ambiente con radicado **SDA 2020ER109751** del **07 de febrero** de **2020** y con número de registro **TP-12930**. Para la recolección y transporte de aceites vegetales usados. Donde hacemos alianza con el gestor C.I. **TRANSATALNTIC GREENTRADE S.A.S** con nombre comercial **GREENFUEL** para el aprovechamiento en su totalidad para el tratamiento de Biocombustible (BIODISEL.) **Garantizando el cumplimiento del ACUERDO 634DE 2015**

El presente certificado es válido únicamente por el ingreso de las cantidades y los periodos señalados, sé expide en la ciudad de Bogotá a los **05** Días del mes de marzo de 2024.

INGRID GIOVANNA MORENO
REPRESENTANTE LEGAL
CEL. 3202089676
Ecooilgras@gmail.com

Ingrid Moreno
C.C 52887234
Cel. 320 208 9676
Proveedor Autorizado

1128004969

Powered by CamScanner