No. GS-2024-003486-ESINC - SUDIE

Bogotá D.C., 14 de agosto 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___ O FINAL _X__

Periodo del informe de supervisión

Desde	**14/07/2023**	**Hasta**	**14/08/2024**

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.

- 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 01/05/2024 y el 31/05/2024, presentado mediante comunicación oficial **GS-2024-002489-ESINC del 17/06/2024.**

12. Informe de supervisión del mes de **JUNIO** del periodo comprendido entre el 01/06/2024 y el 30/07/2024, presentado mediante comunicación oficial **GS-2024-002920-ESINC del 10/07/2024**

Información del contrato

Contrato No.	80-1-30075-23
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".
Contratista	FRANCISCO NIÑO 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. MODIFICACIÓN**: modificar la cláusula cuarta -forma de pago del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30075-23, el cual quedara así: EL ARRENDATARIO pagara a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL en moneda legal colombiana, el valor del contrato en **doce (12)** mensualidades anticipadas por la suma de **novecientos veintitrés mil cuatrocientos pesos ($923.400)** moneda legal colombiana excluido IVA. **PARÁGRAFO PRIMERO:** el valor pagado en los meses anteriores por concepto de IVA, será tenido en cuenta para el recálculo del valor del pago del siguiente canon de arrendamiento, valor que debe ser verificado y aprobado por el supervisor del contrato.
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante correo No 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.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	El contratista no presento ninguna infracción ambiental durante la ejecución del contrato.
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato	SI	El último pago por canon de arrendamiento se reportó en el informe del mes de junio, mediante comprobante de recaudos empresariales No 2179457. A cierre del contrato no quedan pendientes pagos por este concepto.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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. 1065652161– periodo de cotización JULIO– periodo de servicio AGOSTO, fecha creación reporte 05/08/2024.
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	La garantía única fue presentada previo al iniciar la ejecución del contrato, reposa en la carpeta del mismo, igualmente publicada en el SECOP II.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

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 realiza la entrega por parte del contratista de los elementos de la cafetería que fueron asignados al inicio del contrato. 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	En la visita de verificación realizada el día 05/08/2024, se evidencia que el inmueble se encuentra en buen estado de cuidado y conservación de los elementos asignados.
El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
ATENCIÓN AL CLIENTE Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.  Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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		Pago de servicios públicos:

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

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

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

SI

Mediante solicitud de pago No. 023 del 14/07/2024se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía por un valor de $ 885.781

ENERGIA: recaudo empresarial No 2293680del 29/07/2024.

Mediante solicitud de pago No. 024 del 14/07/2024se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de acueducto por un valor de $ 114.939

AGUA: recaudo empresarial No 2293681del 29/07/2024.

GAS: referencia de pago NEQUI No 61931640 del 13/08/2024 por un valor $ 522.710

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

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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

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.		
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.		
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas,	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en

control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.		las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad semanal a las trampas de grasas.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Caracteristicas de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

• Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	SI	Mediante comunicación oficial No GE-2024-000278-ESINC de fecha 12 de agosto de 2024 queda soportada la entrega de elementos así mismo se realiza la verificación de la

inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		entrega del 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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		
En 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	Durante la ejecución del contrato no se presentaron visitas por parte de Secretaria Distrital de Salud.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		
El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES		
El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquimicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capitulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquírnicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.	N/A	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica /a resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	N/A	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en

acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones". De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Colombiano Agropecuario - ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en

		las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido par el gobierno nacional a aquella norma que lo modifique.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
CRITERIOS SST		
Con la presentación de la oferta el contratista se comprometió a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos Regales vigentes que la reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada par cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución No 0401del 4demayode2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	SI	El contratista hace entrega de la constancia que acredita al responsable de seguridad y salud en el

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).		trabajo, así mismo el certificado de 50 horas, la cual fue entregada en el informe de supervisión del mes de agosto.
El arrendatario deberá presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del contrato.	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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 cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.
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-	SI	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a lo establecido en las cláusulas y condiciones técnicas del mismo.

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.		

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Al cierre del contrato no se presentaron situaciones anormales o novedades, se recibe a satisfacción el inmueble y los elementos prestados al contratista.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha 14/07/2023 finaliza la ejecución del presente contrato luego de que han transcurrido trecientos sesenta y cinco días (365) días.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará al arrendador en la ciudad de Bogotá D.C., 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

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
2- AGUA ago	81.428	30/08/2023	81.428	2268028	81.428	N/A	N/A
3- AGUA sep	105.564	03/10/2023	105.564	2747506	105.564	N/A	N/A
4- AGUA oct	105.356	04/11/2023	105.356	2570605	105.356	N/A	N/A
5- AGUA nov	119.177	24/11/2023	119.177	2727825	119.177	N/A	N/A
6- AGUA dic	127.236	02/01/2024	127.236	2417601	127.236	N/A	N/A
7- AGUA ene	65.001	26/01/2024	65.001	2727875	65.001	N/A	N/A
8- AGUA feb	121.412	27/02/2024	121.412	2686228	121.412	N/A	N/A
9- AGUA mar	110.177	02/04/2024	110.177	2548185	110.177	N/A	N/A
10- AGUA abr	104.318	29/04/2024	104.318	2867720	104.318	N/A	N/A
11- AGUA may	113.184	20/05/2024	113.184	2965854	113.184	N/A	N/A
12-AGUA jun	108.270	18/06/2024	108.270	2179484	108.270	N/A	N/A
13-AGUA jul	114.939	29/07/2024	114.939	2293681	114.939	N/A	N/A

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
2 – ENERGIA ago	896.740	30/08/2023	896.740	2268030	896.740	N/A	N/A
3 – ENERGIA sep	887.660	03/10/2023	887.660	2747505	887.660	N/A	N/A
4 – ENERGIA oct	103.356	04/11/2023	103.356	2570616	103.356	N/A	N/A
5 – ENERGIA nov	929.248	01/12/2023	929.248	2727878	929.248	N/A	N/A
6 – ENERGIA dic	895.732	02/01/2024	895.732	2417604	895.732	N/A	N/A
7 – ENERGIA ene	533.932	26/01/2024	533.932	2727873	533.932	N/A	N/A
8 – ENERGIA feb	877.590	27/02/2024	877.590	2686228	877.590	N/A	N/A
9 – ENERGIA mar	789.877	05/04/2024	789.877	2548183	789.877	N/A	N/A
10– ENERGIA abr	803.841	29/04/2024	803.841	2867721	803.841	N/A	N/A
11– ENERGIA may	986.421	20/05/2024	986.421	1561445	986.421	N/A	N/A
12 - ENERGIA jun	803.976	18/06/2024	803.976	2179486	803.976	N/A	N/A
13 - ENERGIA jul	885.781	29/07/2024	885.781	2293680	885.781	N/A	N/A

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
3 – GAS sep	825.420	03/10/2023	825.420	2747507	825.420	N/A	N/A
5 – GAS nov	2.168.190	09/11/2023	2.168.190	61931640	2.168.190	N/A	N/A
6 – GAS dic	561.580	-	561.580	61931640	561.580	N/A	N/A

8 – GAS feb	1.215.140	03/03/2024	1.215.140	M7638135	1.215.140	N/A	N/A
10 – GAS abr	1.384.940	29/04/2024	1.384.940	61931640	1.384.940	N/A	N/A
11 – GAS may	599.130	22/05/2024	599.130	M2614279	599.130	N/A	N/A
12- GAS jun	773.720	25/06/2024	773.720	934021459	773.720	N/A	N/A
13- GAS jul	522.710	13/08/2024	522.710	61931640	522.710	N/A	N/A

- En el informe de supervisión de contrato del mes de julio con número de radicado GS-2023-004107-ESINC de fecha 06 de agosto de 2023 el contratista manifiesta que a la fecha no le ha llegado la factura de servicio público de gas.
- Intereses moratorios del mes de marzo: comprobante de pago No 2959744 del 29/04/2024 por un valor de $149.436,78.
- En el informe de supervisión de contrato del mes de agosto del 2023 no se evidencia la facturación por concepto de gas y queda pendiente para el próximo informe.
- Para el mes de octubre el contratista no reporta el pago por este concepto, mediante comunicación oficial GS-2023-005473-ESINC se le informa al ordenador del gasto la novedad.
- Para el mes de diciembre el contratista no presento el soporte de pago del servicio público de gas, se deja constancia que mediante correo sin número de fecha 15/12/2023 se le notificó al contratista el valor a pagar por servicios públicos, así mismo el plazo para el pago oportuno era el 21/12/2023, de acuerdo a los soportes de pago se evidencia incumplimiento en el pago oportuno de los mismos.
- Para el informe de supervisión del mes de enero queda pendiente por notificar al contratista de la factura.
- Para el mes de marzo el contratista no presento el pago, los días moratorios se deberá ver reflejado el pago en el mes de abril.

Es señor Francisco Niño Rodríguez mediante comunicación oficial No GE-2024-000278-ESINC de fecha 12 de agosto de 2024 hace entrega del espacio físico con área de 57 metros cuadrados donde funciona el casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal.

- **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.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____
Capitán **OSCAR ENRIQUE BELTRÁN PEÑUELA**
Subdirector Escuela de Investigación Criminal (E)
Supervisor Contrato Nro. 80-1-30075-23
Correo electrónico: esinc.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 322-5837446

Anexos:

- Correo ESINC-SUDIE del 26/07/2024, notificación pago servicios públicos.
- Solicitud de pago No. 023 servicio público de energía -comprobante de recaudos No. 2293680 del 14/07/2024.
- Solicitud de pago No. 024 servicio público acueducto y alcantarillado -comprobante de recaudos No. 2293681del 14/07/2024.
- Servicio público de GAS referencia de pago NEQUI No 61931640 del 13/08/2024.
- Planilla pago seguridad social No. 1065652161.
- 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.
- Comunicación oficial GE-2024-000278-ESINC entrega del espacio físico con área de 57 metros cuadrados donde funciona el casino de estudiantes de la escuela de investigación criminal.
- Formato de evaluación y reevaluación de proveedores

ESINC SUDIE

De: ESINC SUDIE
Enviado el: viernes, 26 de julio de 2024 5:00 p. m.
Para: fnino18@gmail.com; tacostreetbogota@gmail.com
Asunto: notificación de pago de servicios
Datos adjuntos: NOTIFICACIÓN DE PAGO ACUEDUCTO.PDF; NOTIFICACIÓN DE PAGO ENERGIA.PDF

Bogotá D.C 26 de julio de 2024

Cordial saludo,

Señor
FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
Contratista
Bogotá D.C.,

Asunto: notificación de pago de servicios

De manera atenta me permito informar al señor Francisco Niño, que debe cancelar las facturas de los servicios relacionados en el documento adjunto y hacer llegar los soportes de pago en el menor tiempo posible, lo anterior con el fin de poder realizar el informe final de supervisión de contrato.

Atentamente;

Capitán
OSCAR ENRIQUE BELTRÁN PEÑUELA
Subdirector Escuela de Investigación Criminal (E)
Contacto: 3225837446
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Escuela de Investigación Criminal

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA son únicamente para el uso del destinatario y puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si usted no es el destinatario intencional, se le informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está terminantemente prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso del mismo, así como cualquier acción que se tome al respecto a la información contenida por personas o entidades diferentes al propósito original de la misma es ilegal.

Bogotá D.C., 14 de julio del 2024

SOLICITUD DE PAGO No. 023

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **OCHOCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS** moneda corriente ($ **885.781,00**), por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de energía generados en el periodo 13/06/2024 al 14/07/2024, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual : 30639,67 KW
Lectura anterior : 29661,62 KW

Consumo total : 978.05 kW
Valor kW : $905,66

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 OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS** moneda corriente ($ **885.781,00**).

Capitán **OSCAR ENRIQUE BELTRÁN PEÑUELA**
Supervisor Contrato

Elaboró: PT. Yorleyma Jerez Moncada
Reviso: CT. Oscar Enrique Beltrán Peñuela
Fecha: 12/06/2024

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

Bogotá D.C., 14 de julio de 2024

SOLICITUD DE PAGO No. 024

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
1014184271-0

DEBE A:

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
900.373.379-0

La suma de **CIENTO CATORCE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS** moneda corriente **($114.939,00)**, por concepto del pago correspondiente a los servicios públicos de acueducto y alcantarillado generados en el periodo 13/06/2023 al 14/07/2024, según contrato de arrendamiento casino de estudiantes ubicado en la Escuela de Investigación criminal No. 80-1-30047-22.

Lectura actual consumo medidor 1	: 336,616 M3
Lectura anterior consumo medidor 1	: 320,979 M3
Consumo	: 15,637 m3
Lectura actual consumo medidor 2	: 50,794 M3
Lectura anterior consumo medidor 2	: 50,001 M3
Consumo	: 0,793 m3

Consumo total	: 16,43 M3
Valor M3 acueducto	: $3.380,84
Valor M3 alcantarillado	: $3.614,80

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 CATORCE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS** moneda corriente **($114.939,00)**.

Capitán **OSCAR ENRIQUE BELTRÁN PEÑUELA**
Supervisor Contrato

Elaboró: PT. Yorleyma Jerez Moncada
Reviso: CT. Oscar Enrique Beltrán
Fecha: 12/06/2024

banco popular **COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.** 2293681

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

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

Ciudad: Bogota D.C | Día: 29 | Mes: 07 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: fondos especiales Policia Nacional

Nombre usuario del convenio: Francisco Jose Rodriguez

Nro. Ident: 1014184671 | Teléfono: 3046237126

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

Ref. 1	2 2
Ref. 2	0 9
Ref. 3	
Ref. 4	6 9 2 8

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo $ 114.939=

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 114.939=

100345188

OFIX NIT 900566461

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

- CLIENTE -

banco popular **COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.** 2293680

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

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

Ciudad: Bogota D.C | Día: 29 | Mes: 07 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: fondos especiales Policia Nacional

Nombre usuario del convenio: Francisco Jose Rodriguez

Nro. Ident: 1014184671 | Teléfono: 3046237126

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

Ref. 1	2 2
Ref. 2	0 9
Ref. 3	
Ref. 4	6 0 2 0

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo $ 885.781

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 885.781=

100345188

OFIX NIT 900566461

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

- CLIENTE -

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

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
61931640

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
GRUPO VANTI

Fecha de solicitud
Tue Aug 13 00:00:00 COT 2024

CUS
842386145

¿Cuánto?
$ 522.710,00

Factura de comercio
61931640130824

Tu plata salió de:

 Disponible

Listo

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-08-05, 04:40:37 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1065652161

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

PAGADO 05/08/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	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	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días APO	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 32590217	OSFITH ESCALANTE ARAGON	01	03	X																0	0	13	13	13	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS005) EPS SANITAS	$ 563.334	$ 22.600	2,436	$ 563.334	$ 13.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 563.334	$ 22.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 59.000
CC 51560703	NELCY MARIA RODRIGUEZ	01	03																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF21) CAFAM	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 135.700
CC 52661350	MARIA YAZMIN HERNANDEZ CUBILLOS	01	00	X																0	13	13	13	13	(230301) PORVENIR	$ 563.334	$ 60.200	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 563.334	$ 22.600	2,436	$ 563.334	$ 13.800	(CCF21) CAFAM	$ 563.334	$ 22.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 149.200
PT 5738093	GENESIS MARIA GALLARDO CARRASCO	01	00																	0	30	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	YERNNY LILIBETH CASTILLO BASTIDA	01	00																	0	30	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	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 3.163.334	$ 5.026.668	$ 5.026.668	$ 5.026.668	$ 506.200	$ 201.200	$ 122.700	$ 201.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.031.300	$ 0	$ 1.031.300

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

¡El Poder de lo SIMPLE!

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

FORMATO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CAMPANA EXTRACTORA DE OLORES CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

FECHA	ACTIVIDAD limpieza X mantenimiento	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA
06/07/24		Yasuri	Francisco	
12/07/24		Yasuri	Francisco	

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CASINO ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACION

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : cocaco 10 | ÁREA: cafetería | MES: julio | AÑO: 2024

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

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:

CAFETERIA-RESTAURANTE

REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: julio

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																		
PARED	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																		
TECHOS					X							X																		
CAMPANA EXTRACTORA						X						X																		
NEVERAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																		
BODEGA			X			X			X			X																		
ESTUFAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																		
MENAJE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																		
TABLA ACRILICA	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																		
TABLA ACRILICA	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																		
CUBIERTOS-MENAJE	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																		
BAÑO	NO																														
POSETA	NO																														
PERSONAL MANIPULADOR																															
MANOS LIMPIAS	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																		
CABELLO RECOGIDO	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																		
UNIFORME LIMPIO	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																		
CALZADO CERRADO IMP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																		

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Gatorade AREA: cafetería MES: Julio 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	MAÑANA	TARDE
8																																																												
7																																																											
6																																																											
5																																																											
4																																																											
3		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X																																					
2											X																																																		
1	X		X		X		X		X			X		X		X		X		X		X		X																																					
0																																																											
-1																																																											
-2																																																											
-3																																																											
-4																																																											

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

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:

CAFAM [illegible] PARA [illegible] CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSION 01

VIGENCIA

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Nevera

AREA: Cocina

MES: Julio

AÑO: 2024

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

14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

Powered by CamScanner

CATIRY cafeterías y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR

VERSION 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Haeb. AREA: Cocina MES: Julio 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	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
-10														X		X		X		X		X		X		X						
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																
-21																																
-22																																

°CENTIGRADOS	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
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17																														
-18																														
-19																														
-20																														
-21																														
-22																														

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSION: 01
VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: nevera 1 | AREA: cafeteria | MES: julio | AÑO: 2024

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

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:

Aprovechamiento de Finalidad
Julio del 2024

RESIGRASS S.A.S

Resigrass S.A.S., certifica el retiro y traslado a destino final adecuado de:

Aceite de Cocina Usado (ACU) Entregado por:		
Nombre del Generador - Punto de Venta		**NIT /CC**
Cafeteria de Criminalistica		1.014.184.271-0
Dirección		**Teléfono**
Av Caracas # 1-35		3046237520
Tipo de Negocio	**ACU Recibido (Kg Netos)**	**Fecha de Recolección**
Restaurante	13	04 / 07 / 2024

Resigrass S.A.S. Certifica que este aceite de cocina usado en su totalidad es suministrado para la industria de biocombustible (Biodiesel); por lo cual es acondicionado y transformado para su producción.

Resigrass S.A.S. empresa constituida legalmente con el número de NIT 901.325.042-3 Teniendo en cuenta la resolución 0316 del 1 de marzo del 2018 y el decreto 634 de 2015 ante la secretaria distrital de medio ambiente se obtiene el registro ambiental cuyo número es TP-13775 el cual nos autoriza la recolección y transporte de Aceite de Cocina Usado (ACU).

Si es de su interés ampliar esta información, puede comunicarse con nosotros.
Este certificado tiene validez desde **04 de Julio del 2024 al 20 de Agosto del 2024.**

S.A.S

Mary Negro
Representante legal
Resigrass S.A.S.

E-mail: resigrass@hotmail.com
Teléfonos (+57) 3106747173-(+57) 3138213005
Ak 10Este # 89-37 sur – Bogotá D.C , Cundinamarca
Ak 10Este # 89-37 sur - Bogotá D.C., Cundinamarca

GE-2024-000278-ESINC

Bogotá, D.C. 12 de agosto de 2024

Señor Capitán.
Óscar Enrique Beltrán Peñuela
Subdirector de la Escuela de Investigación Criminal (E)
Supervisora (E) contrato No. 80-1-30075-23
Avenida Caracas No. 2 – 51 sur.
Bogotá D.C

Referencia: Contrato De Arrendamiento N. 80-1-30075-23

Asunto: entrega del espacio físico con área de 57 metros cuadrados donde funciona el casino de estudiantes de la escuela de investigación criminal.

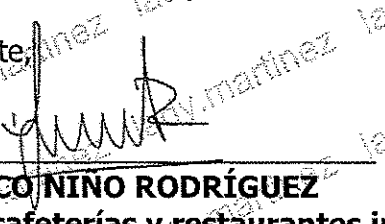
Por medio de la presente y de manera muy respetuosa, hago la entrega de las instalaciones y mobiliario que se me asignaron al inicio del contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23, (ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METRO CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"), el cual tuvo como fecha de terminación el día 12 de julio del año 2024, teniendo en cuenta lo anterior realizó la entrega de

- Se entrega el casino pintado de color blanco.
- Las 20 luminarias tipo led de 60 cm x 60 cm, todas funcionando.
- La entrega de los dos contadores (de agua y luz)
- Una trampa de grasas mediana de acero inoxidable.
- Dos estantes industriales de color biegie
- Un nevecon congelador de dos puertas industrial.
- Todas las tomas corrientes en funcionamiento.
- 10 mesas de 80x80 cm.
- 40 sillas de aluminio.
- Las puertas y ventanas están en buen estado.
- Pisos y paredes que son en baldosas, lavados y desinfectados.
- Los vidrios de las ventanas y puertas están en buen estado.

También se entregan los soportes del pago de servicios públicos (gas, luz y agua). En caso de que quede algo pendiente, estaré atento a realizar el pago en el mismo momento en que me notifiquen de la factura.
Y el pago de seguridad social y parafiscales de los colaboradores.

Les expreso mi más sincero agradecimiento por la ocasión que me brindaron al otorgarme este contrato y poder prestar nuevamente mis servicios como contratista.

Atentamente,



FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
CAFYRI (cafeterías y restaurantes institucionales)
C.C. 1014184271 de Bogotá.
Correo electrónico:cafyri@gmail.com fnino18@gmail.com
Número móvil: 3046237520

lady.martinez

Código: 2BS-FR-0066	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021	EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES	
Versión : 0		

Objetivo: este formato permite evaluar el desempeño de los proveedores en la ejecución de los contratos suscritos por la entidad, en las unidades con ordenación del gasto en los diferentes ámbitos de gestión, con el fin de llevar la trazabilidad y facilitar la toma de decisiones respecto al desempeño final de los provee dores; así mismo, realizar retroalimentación a los mismos para su mejora.
Aplica para dar cumplimiento a los requisitos de las normas técnicas: ISO 9001, 14001, 17025, 45001 y del Sistema Obligatorio de Calidad en Salud Decreto 1011 de 2006 artículo 3 "a los proveedores/contratistas de insumos, bienes y servicios de salud."

FECHA EVALUACIÓN:	**14/08/2024**	**1. DATOS DEL PROVEEDOR**				
Nombre o razón social	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ		**Nit/cédula de ciudadanía**	1014184271-0		
Dirección	CRA 8 #6A 47 BL 2 AP 301		**Teléfono**	3046237520		
No. Contrato y fecha	80-1-30075-23	**Proveedor de: "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".**	**Servicios de:**	Insumos/Equipo_____	Suministro de Bienes_____	Otro: ARRENDAMIENTO

2. CONCEPTOS OBJETO DE EVALUACIÓN

Los conceptos que a continuación se relacionan, permiten evaluar el desempeño del proveedor, una vez culmine la ejecución del contrato u orden de compra, para lo cual se debe tener en cuenta la trazabilidad que se lleva a cabo sobre la evaluación realizada por los supervisores en forma mensual y los recibidos a satisfacción.

CONCEPTOS TÉCNICOS/ADMINISTRATIVOS	EVALUACIÓN					CONCEPTOS CALIDAD EN (DIEPO) Estos conceptos son opcionales y pueden variar de acuerdo con las necesidades de la unidad que lo adquiere (los criterios de evaluación se deben conservar, estableciendo 5 variables de evaluación para asegurar objetividad en el resultado el cual se divide entre dos(2))	EVALUACIÓN				
	CUMPLE PLENAMENTE Y DA VALOR AGREGADO (10)	CUMPLE SATISFACTORIAMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MINIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES		CUMPLE PLENAMENTE (10)	CUMPLE PARCIALMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MINIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES
2.3. Oportunidad en la entrega de los bienes o servicios: el proveedor efectúa las entregas en los tiempos pactados, junto con la documentación que respalda su calidad (como las fichas técnicas).		7			Ninguna	2.6 Accesibilidad. El proveedor garantiza en los tiempos establecidos, el servicio y/o producto contratado, según lo estipulado en las condiciones técnicas.		7			Ninguna
2.2 Calidad: el producto cumple con los requerimientos técnicos establecidos en las especificaciones del contrato u orden de compra.			5		los productos alimenticios brindados al personal de estudiantes y auxiliares de policía no cumplían con la calidad que se esperaba pese notificaciones de mejora	2.7 Oportunidad. El proveedor del producto y/o bienes contratados garantiza sin retrasos los servicios de instalación pactados , teniendo en cuenta las condiciones del contrato.		7			Realizó el pago del canon de arrendamiento de manera extemporanea

2.3. Cumplimiento en la entrega de Anexos: el proveedor efectúa la entrega en los tiempos pactados de la documentación Administrativa y en los casos que aplique de los documentos que respaldan la calidad de los bienes (como las fichas técnicas, manuales operativos, planes ambientales, etc.).		7			Ninguna	2.8 Seguridad. El proveedor del producto y/o bienes contratados, cumple con las especificaciones tecnicas, bajo instrumentos y metodologías validadas con el fin de minimizar el incumplimiento de lo contratado.		7			Ninguna
2.4 Nivel de servicio: el proveedor brinda de manera oportuna y efectiva el servicio y atención de requerimientos por parte del supervisor o administración, cumpliendo con las necesidades del requirente		7			Ninguna	2.9 Pertinencia. El proveedor del producto y/o bienes contratados permite que cumpla de manera satisfactoria con lo establecido en el contrato.		8			Ninguna

2. CONCEPTOS OBJETO DE EVALUACIÓN

Los conceptos que a continuación se relacionan, permiten evaluar el desempeño del proveedor, una vez culmine la ejecución del contrato u orden de compra, para lo cual se debe tener en cuenta la trazabilidad que se lleva a cabo sobre la evaluación realizada por los supervisores en forma mensual y los recibidos a satisfacción.

CONCEPTOS TÉCNICOS/ADMINISTRATIVOS	EVALUACIÓN					CONCEPTOS CALIDAD EN (SALUD, BIENESTAR, DINAE, COMPONENTES LOGISTICOS, ETC.) Estos conceptos son opcionales y pueden variar de acuerdo con las necesidades de la unidad que lo adquiere (los criterios de evaluación se deben conservar, establecer cinco 5 variables de evaluación para asegurar objetividad en el resultado el cual se divide entre dos (2))	EVALUACIÓN				
	CUMPLE PLENAMENTE Y DA VALOR AGREGADO (10)	CUMPLE SATISFACTORIAMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES		CUMPLE PLENAMENTE (10)	CUMPLE PARCIALMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES
2.5 Devoluciones: en los casos que se requiera de cambios o mejoras de los bienes o servicios, por presentar un estado no apto para su uso o por que no satisface la necesidad de la entidad, ya sea en el embalaje o en el transporte de entrega o por la calidad del producto o servicio, el proveedor responde de manera voluntaria y diligente.	10				NO APLICA	3.0 Continuidad. Grado en el cual el proveedor brinda al usuario las intervenciones requeridas, mediante una secuencia lógica y racional de actividades, basada en el conocimiento científico.	10				
SUBTOTAL					10	**SUBTOTAL**					10
TOTAL GENERAL	75					**Nota: para el caso en donde se incluyan variables adicionales en materia de calidad para dar cumplimiento a requisitos especiales de la unidad no deben superar las cinco (5) , se realiza la sumatoria de las dos evaluaciones. No se debe realizar multiplicación del resultado en el total general**					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

EXCELENTE: 10 puntos - Esta evaluación se le debe dar a los proveedores que cumplen plenamente con todas las especificaciones técnicas del contrato dentro del plazo de ejecución pactado en el contrato principal y además da valor agregado en la ejecución del mismo, superando la expectativas.
BUENO: 7 a 9 puntos - En este rango están los proveedores que cumplen satisfactoriamente con todas las especificaciones técnicas del contr ato.
REGULAR: 4 a 6 puntos- En este rango se evalúan los proveedores que han cumplido, pero en el desarrollo de sus contratos han sido requeridos por diferentes razones o han sido sancionados o han solicitado prórrogas por situaciones no imputables a la entidad en su ejecución.
MALO: 1 a 3 Puntos. En este rango se evalúan los proveedores que no cumplieron con el objeto contractual y han sido sancionados por la ent idad.

3. CONCLUSIONES Y RECOMEND ACIONES

CT. OSCAR ENRIQUE BELTRAN PEÑUELA GRADO, NOMBRES, APELLIDOS Y FIRMA SUPERVISOR DE CONTRATO	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA