No. GS-2024- 008484 **- ESECU - JEFAT 29.25**

Villavicencio, 18 de diciembre de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

ASUNTO: informe de supervisión contrato Nro. 80-1-30064-24

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO__X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	12/11/2024	Hasta	11/12/2024

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 Comunicación Oficial No. GS-2024-013455-DIEPO del 12 de septiembre de 2024 el señor Capitán VICTOR MANUEL MENDOZA NUÑEZ jefe del grupo de contratos informa de la designación de la Dirección de Educación Policial como supervisor del contrato Nro. 80-1-30064-24 al señor Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA comandante de sección estudiantes.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: MENSUAL**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 2**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/09/2024 y el 11/10/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-007078-ESECU del 31/10/2024.

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/10/2024 y el 11/11/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-00752-ESECU del 18/11/2024

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30064-24
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA
Contratista	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA
Representante legal	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 77.235.180,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$ 77.235.180,00
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio, documentos los cuales deben ser publicados en SECOP II
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	12 de septiembre de 2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	12 de septiembre de 2025
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	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 **Acciones adelantadas:**

El día 12/12/2024, se tomó la medida al contador de energía dispuesto para el comedor, enviando comunicación oficial No. GS-2024-008324-ESECU, con el valor a cancelar de energía es de $2.160.300.00, del periodo comprendido entre el 12/11/2024 al 11/12/2024.

15) Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio del restaurante, en la forma en que se describe en las "CONDICIONES TÉCNICAS".	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
16) Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual sera a cargo exclusivo del ARRENDATARIO en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en los contratos y la planilla pago parafiscales del contratista No 9478775607 y de empleados No 1068772648
17) Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección dando cumplimiento al plan de saneamiento
18) Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
19) Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer contro permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento implementación del SG-SST
20) Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el contrato y las hojas vida
21) Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
22) Los elementos, productos y demás utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a la hora de preparar los alimentos
23) Cancelar el valor de los consumos que por servicios públicos se generen en el inmueble durante la vigencia del contrato. El supervisor del contrato, en asocio con el ARRENDATARIO y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de que fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.	Si	Pago del servicio de luz, para el periodo del 12/1/2024 al 11/12/2024, mediante comprobante de Pago de pago del Banco Popular No 1817397 de fecha 17/12/2024 por valor de $ 2.5160.300 Pago del servicio publicó acueducto y alcantarillado, para el periodo del 12/11/2024 al 11/12/2024, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 1817398 de fecha 17/12/2024 por valor de $592.1450,00, Pago del servicio publicó gas, para el periodo del 27/09/2024 al 28/10/2024, mediante comprobante de pago 1100684431de fecha 01/11/2024 por valor de $2.023.263.00
24) Enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en los contratos y la planilla pago parafiscales del contratista Nro 9477163902 y de empleados No 1067962799 Y 1125460312
25) Realizar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en e inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro. En este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar indemnización.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
26) Pagar el valor del canon de arrendamiento en los términos dispuestos en el presente contrato. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará 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 efectúe el respectivo pago.	Si	El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 12/10/2024 al 11/11/2024, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 3225901 de fecha 21/10/2024 por valor de $ 6.436.265,00
27) Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
28) No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
29) Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.	N/A	No aplica para esta vigencia

El día 12/12/2024, se tomó la medida al contador de agua dispuesto para el comedor, enviando comunicación oficial No. GS-2024-008323-ESECU, con el valor a cancelar de agua y alcantarillado es de $59.2450,00, del periodo comprendido entre el 12/11/2024 al 11/12/2024.

El día 12/12/2024, Se notifica el pago del servicio público gas, mediante comunicación oficial No. GS-2024-008325-ESEC, enviado por correo del periodo comprendido entre el 28/10/2024 al 27/11/2024

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1)Cumplir con el objeto contractual.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
2) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
3) Responder en los plazos que la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
4) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en la planilla del contratista No 9478775607 y de empleados No 1068772648
5) Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos 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	Como se evidencia en documento montado en el aplicativo SECOP II
6) 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 si o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
7) 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	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
8) Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
9) Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
10) Brindar capacitación al personal que responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle).	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento evidenciado en las planillas de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
11) Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
12) Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere.	N/A	No aplica para este periodo.
13) Restituir 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.	N/A	No aplica para este periodo.
14) Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica

30) Prohibir el expendio y consumo de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
31) Acatar las sugerencias y recomendaciones que realice el supervisor del contrato, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
32) Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA</th><th>CUMPLIÓ</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>HORARIO DE ATENCION

LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de estudiantes, y al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de estudiantes, y al personal auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato</td><td>SI</td><td>En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad. Según información plasmada en tablero se informa diariamente las excepciones o personal de estudiantes que no toman los alimentos previa coordinación con el supervisor del contrato

  </td></tr>
<tr><td>2.</td><td>CANON DE ARRENDAMIENTO. El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2024-010138-REGI7 del 20-07-2024, se estableció en la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA PESOS (77.235.180,00) M/CTE discriminados así:
<table>
<tr><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO EXCLUIDO DE IVA</th><th>VALOR TOTAL EXCLUIDO DE IVA</th></tr>
<tr><td>DIEPO – ESECU</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.</td><td>12</td><td>$ 6.436.265,00</td><td>$ 77.235.180,00</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 12/10/2024 al 11/11/2024, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 2949445 de fecha 12/11/2024 por valor de $ 6.436.265,00

y realizó el pago del servicio energía, para el periodo del 12/11/2024 al 11/12/2024, mediante comunicación oficial GS-2424-008324-ESECU, enviado por correo electrónico de fecha 12/12/2024
El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del servicio energía, para el periodo del 12/11/2024 al 11/12/2024, mediante comprobante de Pago de pago del Banco Popular No 1817397 de fecha 17/12/2024 por valor de $ 2.5160.300
Se notifica el pago del servicio publicó acueducto y alcantarillado, del periodo del 12/11/2024 al 11/12/2024, mediante comunicación oficial GS-2424-008323-ESECU, enviado por correo electrónico de fecha 12/12/2024</td></tr>
</table>

	El canon de arrendamiento mensual de acuerdo al avaluó comercial se estableció por la suma de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINTO PESOS ($6.436.265,00)** servicio de aseo *incluido*. El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, ni gas natural los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores nuevos. El supervisor del contrato, junto con el arrendatario tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico. El local cuenta con servicio de gas domiciliario, el cual debe ser cancelado por el arrendatario directamente a la empresa que suministra el servicio.		El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del servicio publicó acueducto y alcantarillado, para el periodo del 12/11/2024 al 11/12/2024, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 1817398 de fecha 17/12/2024 por valor de $592.1450,00, El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó pago del servicio publicó gas, para el periodo del 27/10/2024 al 28/11/2024, mediante comprobante de pago 1100684431 de fecha 01/11/2024 por valor de $2.023.263.00
3.	**SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS:** siempre que se suministre la alimentación en el horario planteado, este deberá estar a temperatura agradable para ser ingeridos, para tal efecto deberá hacer uso del autoservicio, que tiene la funcionalidad de mantener caliente los recipientes dispuestos para el suministro de los alimentos.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
4.	**DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS:** el ARRENDATARIO deberá tener disponibilidad de recipientes con el fin de enviar la alimentación en caso por necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía así se requiera, si se utilizan recipientes reciclables, estos deberán ser amigables con el medio ambiente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
5.	**MENU:** el ARRENDATARIO deberá ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno, almuerzo y cena, por dos semanas seguidas, debiéndose cambiar trimestralmente dichos menús, bajo el aprobado del supervisor del contrato y la nutricionista, los cuales deberán ser allegados con sus tablas nutricionistas.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición a la espera de los documentos con las tablas nutricionistas.
6.	**CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES, verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad evidenciando arreglos locativos y planilla de salida de residuos solidos
7.	**AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA** Identificar y reparar oportunamente los daños hídricos locativos, evitando el desperdicio del recurso hídrico.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad evidenciando arreglos locativos instalación de válvulas de no retorno para uso eficiente de agua y planilla de salida de residuos solidas
8.	El ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	**SI**	Las instalaciones del comedor cuentan con una trampa de grasas de alta capacidad. Motivo por el cual no fue necesario la instalación del dispositivo portátil.
9.	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	**SI**	Se espera la certificación de la autoridad ambiental competente.
10.	El ARRENDATARIO mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS:** 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 y sus alrededores. **COCINA:** se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica quedando documento de compromiso radicado en el SECOP II

	RECOLECCIÓN DE BASURAS: el oferente y futuro contratista deberá instalar dos (2) puntos ecológicos de color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y color negro para depositar los residuos no aprovechables, 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. **DESINFECCIÓN**; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ▯ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ▯ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería. ▯ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble. Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ▯ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ▯ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ▯ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados. **SOPORTE:** documento de compromiso debidamente firmada		
11.	**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 reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. 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. Por otra parte, 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. **SOPORTE:** documento de compromiso debidamente firmada	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica quedando documento de compromiso radicado en el SECOP II, se realiza verificación a las planillas de limpieza y desinfección y formato donde se identifica los diferentes tipos de desperdicios o desechos entregado a empresa ING VITAL TERRA
12.	El ARRENDATARIO deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el formato donde se identifica los diferentes tipos de residuos orgánicos entregado a empresa ING VITAL TERRA
13.	En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio*	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado al

28

	público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones", los ARRENDATARIO deben entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.		entregar los residuos aprovechables en el Shut de basura de la escuela en coordinación con responsable de gestión ambiental
14.	El ARRENDATARIO deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en loá /ertimientos 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 [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	**SI**	El 01/10/2024 la secretaria local de Salud, realiza inspección sanitaria y se toman muestras y estamos esperando resultados
15.	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**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica teniendo en cuenta que no utiliza sustancias peligrosas.
16.	Atendiendo lo dispuesto e Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el ARRENDATARIO deberá: [] Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica teniendo en cuenta que el arrendatario no comercializa productos y no se utilizan en la entrega alimentos.
17.	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	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección.
18.	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", los oferentes deben presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento certificado de recolección y transporte de aceite.
19.	El ARRENDATARIO deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición de acuerdo la documentación cargada en el SECOP II y demás anexos de cumplimiento a las especificaciones técnicas.
20.	El ARRENDATARIO deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición evidenciada en las actividades programadas en el cumplimiento de las campañas ambientales demás exigencias que se establecen en el Sistema de Gestión Ambiental que maneja la ESECU
21.	El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Resolución 2184 de 2019, por la cual empezará a regir en el 2021 el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición evidenciada los diferentes puntos ecológicos instalados.

22.	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: O Identidad del producto O Información sobre componentes O Identificación de peligros O Primeros auxilios O Inflamabilidad y explosión O Medidas en caso de derrames o escapes O Control de exposición / protección personal O Propiedades físicas y químicas O Estabilidad y reactividad O Información toxicológica O Información ecológica O Consideraciones relativas a la eliminación O Información relativa al transporte O Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición.
23.	El ARRENDATARIO deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo 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 sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas a la hora de entregar alimentos.
24.	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista 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 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en la verificación de los productos en almacén y revista de planillas de recibo de materia prima.
25.	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas donde se verifica la utilización de EPP y exámenes programados a los empleados.
26.	Ley 2232 DE 2022 Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones, por los anterior comienza a regir a partir de 07/07/2024, así; **La prohibición de los numerales 1, 2, 3, 6, 7 y 11 se aplicará al término de los <u>dos años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley</u>.** 1. Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. 2. Bolsas utilizadas para embalar periódicos, revistas, publicidad y facturas, así como las utilizadas en las lavanderías para empacar ropa lavada. 3. Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. 4. Mezcladores y pitillos para bebidas. 5. Soportes plásticos para las bombas de infla 6. Soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas a la hora de entregar alimentos.
27.	**CONDICIONES DE SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST** Las siguientes condiciones fueron establecidas por el funcionario responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, mediante comunicado Nro GS-2024-003281-ESECU del 09-05-2024 asi: De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas, subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento implementación del SG-SST.

	expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así: **Artículo 7**. Adoptasen los siguientes criterios como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas según el alcance de esta resolución establecido en el Artículo cuarto (4) y estos deberán aplicarse en todas las etapas pre contractuales y postcontractuales, de la contratación en la Policía Nacional.		
28.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas de vida de los trabajadores donde se muestra contrato laboral y planillas de afiliación.
29.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: el ARRENDATARIO entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las planillas de afiliación.
30.	El ARRENDATARIO anexará constancia de implementación estándares mínimos SG-SST según resolución 0312 de 2019, emitida por la ARL o autoevaluación de estándares mínimos firmada por el profesional en seguridad y salud en el trabajo con licencia vigente y curso de las 50 horas o 20 horas según aplique, conforme a la resolución 4927 de 2016. **EVIDENCIA:** • Constancia de implementación de SG SST emitida por ARL. • Autoevaluación de estándares mínimos firmada por representante legal y profesional en SST. • Licencia en seguridad y salud en el trabajo del profesional SST. Curso de las 50 horas o 20 horas resolución 4927 de 2016 profesional SST.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento implementación del SG-SST.
31.	El ARRENDATARIO debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados de manera periódica, como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico Se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a laborar. **EVIDENCIA:** Carné de manipulación de alimentos vigente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas de vida de los trabajadores y programación de citas para los diferentes exámenes solicitados y programación curso actualización de manipulación de alimentos.
32.	Programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, el cual debe contener como mínimo los siguientes requisitos: **1.** Programa de limpieza y desinfección. **2.** Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos). **3.** Programa para el manejo integral de plagas. **4.** Programa de abastecimiento y suministro de agua potable.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento plan saneamiento básica LYA FOOD

		1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año** como técnico profesional en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%	
		1	Control de calidad	Técnico o superior en alimentos.	Experiencia minima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos	Permanente del 100%	
		1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia minima de 1 año como Administrador.	Permanente del 100%	
		6	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%	
	Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto. • Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. • Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) • Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B • Contrato de trabajo En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio.						
39.	**DIETA ESPECIAL:** el contratista, en el evento que se presente alguna eventualidad que afecte la salud de algún estudiante y que, por recomendación médica, se requiera el suministro de una dieta especial para el tratamiento de patología que presente, este deberá suministrar la alimentación con la dieta especial que así se requiera.			**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica		
40.	El ARRENDATARIO deberá utilizar las áreas arrendadas para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales.			**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica		
41.	El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.			**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica		
42.	El ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.			**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica		
43.	El ARRENDATARIO está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el oferente efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El oferente en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.			**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en instalación de baldosa parte externa, pintura de paredes y barandas ingreso.		
44.	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar los espacios entregados en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que requiera la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, la alimentación consistente en desayuno, almuerzo, comida a los estudiantes y auxiliares de policía, el menú suministrado será el aprobado a través del funcionario que ejerza la			**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en los deferentes anexos		

	EVIDENCIA: Documento Plan de Saneamiento Básico		
33.	El Representante legal deberá entregar documento firmado por su parte, donde se compromete a cumplir a partir de la celebración del contrato, con los siguientes criterios, así: - Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.8, del Decreto 1072 de 2015. "Responsabilidades del empleador". - Verificar que el personal contratado cumpla con las responsabilidades establecidas en el Artículo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades del trabajador". Cumplir con lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.	**SI**	Se cumple con esta condición técnica evidenciado documento firmado compromiso a cumplir a partir de la celebración del contrato con los criterios montado en el SECOP II
34.	**DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO:** Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1. Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional. 2. Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los casos de incidente, accidente y enfermedad laboral si se presentan. 3. 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. 4. 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. 5. Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. 6. Certificar evidencias de ejecución del SGSST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.	**SI**	Se cumple con esta condición técnica evidenciado en la entrega de EPP Planillas aportes al Sistema de Seguridad Social.
35.	**ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** El valor que se le cancelará al arrendatario por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el Gobierno Nacional Resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 para este personal, que para la vigencia 2024 tiene un valor de $18.240,00 para Estudiantes y Auxiliares de Policía. El dinero para la cancelación del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1ARFR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
36.	**PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** La resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de $18.240,00, con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
37.	**REFRIGERIO:** Conforme lo establece la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el contratista al personal de estudiantes en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. **Nota**: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente).	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado fruta y bocadillo
38.	**CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA:** Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal: **CANTIDAD** | **CARGO A DESEMPEÑAR** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL** | **% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO** 1 | Asesor Nutricional | Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENAFENALCO o entidad educativa) | Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista** | Permanente del 10 %	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas vida.

	supervisión del contrato. Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa -equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.		
45.	El ARRENDATARIO se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio como mínimo la siguiente tabla nutricional.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica

DESCRIPCIÓN	CANT
DESAYUNO	
Bebida caliente con leche 90 ml o refresco o bebida 350 ml	1
Alimento proteico 50 grs	1
Cereal o sustituto 120 grs	1
Derivados de la leche 5.5 grs	1
Aceites y grasas 4 grs	1
Fruta 80 grs	1
ALMUERZO Y CENA	
Sopa, 250 cm3	1
Carne o sustituto 100 grs	1
Cereal 120 grs	1
Tubérculo y plátanos 100 grs	1
Leguminosas 35 grs	1
Verduras 70 grs	1
Azucares y dulces 35 grs	1
Aceites y grasas 18 grs	1
Condimentos 10 grs	1
Cebollas 20 grs	1
***Aporte Nutricional**:*	1
Carbohidratos: 1667calorias	1
Proteínas: 3650 Calorías	1
Grasas:683 Calorías	1
REFRIGERIO	
Bebida y un alimento o una fruta	1

46.	El ARRENDATARIO deberá ofrecer un servicio de alimentación de autoservicio que no genere congestión ni largas filas, para lo cual deberá tener como mínimo por cada 200 estudiantes u Auxiliares de Policía cinco (5) personas sirviendo los alimentos, de igual manera debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales. **NOTA:** Se debe garantizar que no se debe presentar congestión de comensales	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en la cantidad de personas contratadas, turnos creados y verificación realizada durante la entrega de alimentos.
47.	El ARRENDATARIO debe ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando a los usuarios los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad.
48.	El ARRENDATARIO suministrará a los usuarios del servicio, menús aprobados por el comité de alimentos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	SI	Se realiza creación del comité de alimentos ESECU mediante ORDEN INTERNA 179 del 25/11/2024
49.	El ARRENDATARIO es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad.
50.	Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el objeto de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia, presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy acidas, grasosas, insípidas o con excesivas cantidades de condimentos.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a la hora de preparar los alimentos
51.	Durante el desarrollo del contrato la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, podrá prohibir el uso de algún ingrediente para la preparación por ser nocivo para la salud por intermedio del supervisor del contrato.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a la hora de preparar los alimentos.

52.	Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por un término de 48 horas tanto de desayuno, almuerzo y comida, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando si procede del desayuno, almuerzo o comida, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, necesite que sean analizadas.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las muestras tomadas como se indica.
53.	El ARRENDATARIO deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y seminarios de operaciones abiertas a no realizarse en las instalaciones policiales, para ello dispondrá de los elementos necesarios para su empaque y su conservación. (Desechables cumpliendo normatividad ambiental).	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
54.	El ARRENDATARIO deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y de los estudiantes y auxiliares.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica previa coordinación con el supervisor del contrato y comandante de agrupación según reunión de coordinación aulas prácticas.
55.	El ARRENDATARIO asumirá bajo su costa los gastos en que incurra para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes y equipos que se entregan bajo inventario como aires acondicionados, cuarto frío, extintores y bienes muebles en general.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
56.	Mantener elementos, implementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contractual.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
57.	El ARRENDATARIO deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza (higiene y salubridad) 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 indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el ARRENDATARIO de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección dando cumplimiento al plan de saneamiento.
58.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del ARRENDATARIO incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
59.	Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
60.	Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
61.	Una vez suscrito el contrato, el ARRENDATARIO deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en las hojas de vida.
62.	El ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
63.	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica, no se presentaron accidentes de trabajo.
64.	El ARRENDATARIO deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados conforme lo indique el menú establecido, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am, además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa, representante legal o personal natural o quien haga sus veces a realizar revista inspectora, para evaluar, y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en las planillas de certificación de calidad.
65.	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección dando cumplimiento al plan de saneamiento.
66.	El ARRENDATARIO deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio, neveras

	como los de la Secretaria de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.		y planilla recibo materia prima y certificado de calidad.
67.	Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reparar los elementos, y/o remplazar bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y caracteristicas de las entregadas.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
68.	Una vez suscrito el contrato, el ARRENDATARIO deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico, y vacuna contra la Hepatitis B.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
69.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
70.	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica teniendo en cuenta que no se presentaron accidentes de trabajo.
71.	El ARRENDATARIO deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am., además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa a realizar revista inspectora, para evaluar y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en las planillas de certificación de calidad.
72.	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS** El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. **Deberán rechazarse:** • Los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. • Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. • Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. • Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. • Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. • Los huevos rotos, con manchas de sangre. • Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. • Se debe realizar una rotación de los alimentos	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.
73.	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** ☐ Los equipos deberán estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. ☐ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ☐ Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. ☐ Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ☐ Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. ☐ Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.

	Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
74.	El ARRENDATARIO se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **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 y sus alrededores. **COCINA;** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. • **DESINFECCIÓN;** Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ▯ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ▯ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. ▯ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. ▯ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ▯ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ▯ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.
75.	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** ▯ Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control ▯ Observando las medidas de bioseguridad No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
76.	El ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
77.	El ARRENDATARIO debe suministrar la mano de obra, insumos equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.
78.	La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad.
79.	El ARRENDATARIO debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje y elementos de cocina y mantenimiento de trampas de grasa, mínimo un mantenimiento preventivo al mes.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.
80.	Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición.

81.	El ARRENDATARIO se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas Garcia" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
82.	La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
83.	La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García suministrará al ARRENDATARIO, los bienes que se encuentran inventariados en el comedor por medio del responsable de activos fijos, mediante el formato de traspaso de bienes establecido para tal fin, en el cual también deberá firmar el supervisor.	SI	EL responsable de activos fijos verifica acta de inicio e inicia trámite para el traspaso de bienes.
84.	El ARRENDATARIO deberá realizar tres (3) actividades de bienestar para cada uno de los integrantes de los cursos de estudiantes y auxiliares de Policía, la cual consistirán en la entrega de un almuerzo especial para las fechas especiales (graduación, aniversario Escuela y día del estudiante u otro). NOTA: El día o los días que ofrezca el almuerzo especial para la fecha especial, se cancelará únicamente el valor de la partida de alimentación, sin derecho a algún recargo.	SI	En el periodo informado no se ha solicitado actividades de bienestar
85.	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL**: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el ARRENDATARIO debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica, como soporte documento de compromiso de confidencialidad de información subido al sistema SECOP II

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

El día 18/11/2024 se atendió la visita del señor Mayor PETER NOCUA Jefe logístico de DIEPO, para verificar anónimo, se entregaron los soportes necesarios para aclarar dicha situación cumpliendo con los protocolos establecidos.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (91) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (274) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINTO PESOS M/CTE ($6.436.265,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA** servicio de aseo incluido, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio.

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago del servicio de energía eléctrica y agua para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Dirección de Educación Policial
N.I.T.: 900.373.379-0
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028
TIPO DE CUENTA: corriente
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta la fecha que sea cancelado el canon. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente al convenio 6028, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. **Balance general de pagos y entregas**

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$ 77.235.180,00	100%
Valor total de las entregas	$ 19.308.795,00	25,00 %
Valor total facturado	$ 19.308.795,00	25,00 %
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado (recibido)	$ 19.308.795,00	25,00 %
Valor pendiente de entrega	$ 57.926.385,00	75,00%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Nota 2: no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la Dirección de Educación Policial recibe ingresos. en este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario del espacio físico.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	3042149	07/09/2024	$ 6.177.531.00	12/09/2024 al 11/10/2024
	2949347	20/09/2024	$ 258.734.00	
02	3225901	21/10/2024	$ 6.436.265,00	12/10/2024 al 11/11/2024
03	2949445	12/112024	$ 6.436.265,00	12/11/2024 al 11/12/2024
VALOR				

PAGO SERVICIO PÚBLICO (LUZ)

ÍTEM	COMUNICACIÓN NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-006801-ESECU	3099211	22/10/2024	$ 1.880.256.00	12/09/2024 al 11/10/2024
02	GS-2024-007379-ESECU	2949447	12/11/2024	$ 1.506.350,00	12/10/2024 al 11/11/2024
03	GS-2424-008324-ESECU	1817397	17/12/2024	$ 2.5160.300	12/11/2024 al 11/12/2024

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO)

ÍTEM	COMUNICACIÓN NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-006530-ESECU	3099211	22/10/2024	$ 784.200.00	12/09/2024 al 11/10/2024
02	GS-2024-007379-ESECU	3225917	12/11/2024	$ 440.100,00	12/10/2024 al 11/11/2024
03	GS-2424-008323-ESECU	1817398	17/12/2024	$ 592.450.00	12/11/2024 al 11/12/2024

PAGO SERVICIO PÚBLICO (gas)

ÍTEM	COMUNICACIÓN NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-006427-ESECU	0000085221	11/10/2024	$ 1.137.471.00	12/09/2024 al 27/09/2024
02	0000024774	0000024774	01/11/2024	$ 1.508.354.00	28/09/2024 al 27/10/2024
03	GS-2424-008325-ESECU	1100684431	04/12/2024	$ 2.023.263.00	28/010/2024 al 27/11/2024

4.2 Entrada de Bienes: NO APLICA

5. RECOMENDACIONES

En el presente contrato se viene registrando el cumplimento contractual, teniendo en cuenta que el personal beneficiado con los servicios de restaurante cuenta con buenos estándares de calidad en su fabricación y verificación de fechas de vencimiento, por lo que no se reciben quejas del servicio contratado para la calidad de vida en este centro docente.

En atención al desarrollo del contrato en mención y para el buen seguimiento del mismo se deja en entendido que el contratista cumplirá con el canon de arrendamiento los cinco primeros días del mes teniendo en cuenta que debe ser por adelantado el mes a cancelar, y enviará los soportes al supervisor del contrato de manera inmediata. Lo anterior con el objetivo de evitar posibles incumplimientos contractuales.

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,

Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA
Almacenista
Supervisor Contrato No. 80-1-30064-24
Correo electrónico: victor.cedano@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3214845579

Anexos:

- Soporte pago canon de arrendamiento
- Soporte de pago servicio público (energía y acueducto alcantarillado)
- Soporte de pago servicio público (gas)
- Planilla integral de liquidación de aportes seguridad social
- Notificación de pago de servicios públicos
- Copia acta No. AE-2024-001891-ESECU verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas
- Anexo cumplimiento Plan de saneamiento básico

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1013632581		RAMIREZ SEPULVEDA LINA LUZ	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Calle 63 norte 3c 10	CALI-VALLE	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-11	2024-11	1118372977	9478775607	1	2024/12/18	2024/12/11	BANCOLOMBIA	0	$870,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PRINCIPAL (1 Afiliados)							$3,000,000	$480,000			$3,000,000	$375,000			$0	$0			$3,000,000		$15,700		$0	$0		$870,700
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)							$3,000,000	$480,000			$3,000,000	$375,000			$0	$0			$3,000,000		$15,700		$0	$0		$870,700
Ciudad: CALI Depto: VALLE (1 Afiliados)							$3,000,000	$480,000			$3,000,000	$375,000			$0	$0			$3,000,000		$15,700		$0	$0		$870,700
1	CC	1013632581	RAMIREZ LINA		230201	30	$3,000,000	$480,000	EPS005	30	$3,000,000	$375,000		0	$0	$0	14-23	30	$3,000,000	0.522%	$15,700	0	$0	$0	No	$870,700
Total	Afiliados(1)						$3,000,000	$480,000			$3,000,000	$375,000			$0	$0			$3,000,000		$15,700		$0	$0		$870,700

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1013632581		RAMIREZ SEPULVEDA LINA LUZ	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Calle 63 norte 3c 10	CALI-VALLE	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-11	2024-11	1118372977	9478775607	1	2024/12/18	2024/12/11	BANCOLOMBIA	0	$870,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$480,000	$0	$0	$480,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$480,000	$0	$0	$480,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$15,700	$0	$0	$15,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$15,700	$0	$0	$15,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$375,000	$0	$0	$375,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$375,000	$0	$0	$375,000
TOTAL				1	$870,700	$0	$0	$870,700

2024/12/12 08:49 AM

Scanned with CamScanner

Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-12-12, 08:35:17 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1068772648

Periodo Cotización: noviembre de 2024 **Periodo Servicio:** diciembre de 2024

PAGADO 12/12/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA		
Documento	CC1013832581	**Dirección**	CL 139 #94 - 70
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	8586616
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	18	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IRP	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	Días IRP	Días EPS	Días ARL	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC ARiesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1000617568	BRYAN NICOLAS RAMIREZ HERNANDEZ	01	00																	0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 1000697563	MARLA YURANI RIOS LOPEZ	01	00																	0	30	30	30	(230201) PORVENIR	$ 1.800.000	$ 288.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.800.000	$ 72.000	2,436	$ 1.800.000	$ 43.900	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.800.000	$ 72.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 475.900
CC 1006795114	PAULA MARCELA LOPEZ MEDINA	01	00																	0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 1007449062	MATEO ANDRES PIÑEROS SEGURA	01	00																	0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(CCFC16) CAJACOPI EPS S.A.S	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 1014250841	LUIS EDUARDO NAVARRO OROZCO	01	00																	0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 1030604231	GUILLERMO EDUARDO QUINTANA LAGUNA	01	00																	0	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 1032944466	JOINER POSADA DIAZ	01	00																	0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.630.000	$ 260.800	(EPS008) COMPENSAR EPS	$ 1.630.000	$ 65.200	2,436	$ 1.630.000	$ 39.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.630.000	$ 65.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 431.000
CC 1055080352	INGRID PAOLA RAMIREZ SEPULVEDA	01	00																	0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.500.000	$ 240.000	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.500.000	$ 60.000	2,436	$ 1.500.000	$ 36.600	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.500.000	$ 60.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 396.600
CC 1062407479	DURLEYS PATRICIA AYALA MUÑEZ	01	00																	0	30	30	30	(230201) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS041) NUEVA EPS S.A.-CM	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 1067789576	FRANK HARVEY GARCIA MEJIA	01	00																	0	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS037) NUEVA EPS S.A	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 1121908121	MARIA BIBIANA BASTO ARENAS	01	00																	0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(CCFC16) CAJACOPI EPS S.A.S	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 1121935958	ANGIE LISETH TORRES GAMARITO	01	00																	0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS008) COMPENSAR EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 21021737	OLGA ESTRELLA UMAÑA CAÑON	01	00																	0	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 41213086	MARIA LUZ FANNY OCAMPO GOMEZ	01	00	X																0	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 52241600	YENI NAYIVE TORRES PINILLA	01	00																	0	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 52745330	DIOMARALINA BAEZ TOSCANO	01	00																	0	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
CC 80052915	LEIDER AGUSTIN MARTINEZ HURTADO	01	00																	0	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.000.000	$ 320.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.000.000	$ 80.000	2,436	$ 2.000.000	$ 48.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 2.000.000	$ 80.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 528.800
PT 5834797	DELFIN JESUS LOPEZ HURTADO	01	00																	0	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.700.000	$ 272.000	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.700.000	$ 68.000	2,436	$ 1.700.000	$ 41.500	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.700.000	$ 68.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 449.500

Lineas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellin: 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. Protegar el medio ambiente está en nuestras manos.

Scanned with CamScanner

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2949445

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

1 1 0 0 1 3 1 6 8 6 - 4

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

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

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

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

	Total Efectivo	$ 6'436.265
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 6'436.265

Ciudad | Día | Mes | Año

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident. | Teléfono

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

- CLIENTE -

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
GRUPO LOGISTICO ESECU

008324

No. GS–2024 – / ARLOF-GRULO 20.1

Villavicencio, 12 de diciembre de 2024

Señora
LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA
Representante Legal LYA FOOD
Villavicencio

Asunto: notificación pago servicio público energía

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30064-24, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA EDUARDO CUEVAS GARCIA."**, me permito informar al arrendatario, que el consumo de energía eléctrica del 12 de noviembre al 11 de diciembre de 2024, corresponde al reflejado en el siguiente cuadro y su FECHA LÍMITE DE PAGO es el 15/12/2024 de la presente vigencia.

SERVICIO	LECTURA CONTADOR ENERGÍA	VALOR A PAGAR	FOTOGRAFIA
ENERGÍA ELÉCTRICA	Lectura 2111.74 KWH	$ 2.160.300	

El valor a cancelar es de **DOS MILLONES CIENTO SESENTA MIL TRECIENTOS PESOS** M/cte. **($ 2.160.300)** el cual debe ser consignado en la cuenta corriente N.° 110-018-16886-4 Banco Popular, denominada FONDOS ESPECIALES DIEPO código del convenio 6028.

Atentamente

Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA
Supervisor Contrato 80-1-30064-24

Anexo: 01 Lectura medidor energía

Elaboró: IJ Victor Cedano Valencia
ARLOF/GRULO

Revisó: IJ Victor Cedano Valencia
ARLOF/GRULO

Fecha de elaboración: 12-12-2024
Ubicación: C:\Users\victor.cedano\Documents2024

Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.coagr@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Scanned with CamScanner

Anexo (uno) lectura medidora de energía

LUGAR	PERIODO FACTURADO	NUMERO DEL CONTADOR	FACTURA INTERNA	FECHA DE LECTURA	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	DIFERENCIA	VALOR EN UN KILOVATIO	TOTAL	APROXIMACION
COMEDOR ESTUDIANTES	Noviembre	23013100	03	12/11/2024	2111,74	5140,30	3028,56	713,31	$ 2.160.302,13	$ 2.160.300

IMAGEN LECTURA DEL CONTADOR



Scanned with CamScanner

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1817397

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

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

Ciudad: Yumbo — Día: 17 — Mes: 12 — Año: 24

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION DE EDUCACIÓN

Nombre usuario del convenio:

Nro. Ident: 1013632581

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

Ref. 1	1013632581 ESCUELA
Ref. 2	MATRICULAS PUBLICAS 2024
Ref. 3	
Ref. 4	MATRICULA ESTUDIANTE

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante:

Espacio para sello o Timbre

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo	$ 2'160.300
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 2'160.300

BancoPopular 17/12/24 10:34:42
410 5151029 TRANSF
RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ****8864
Nombre Consignante: 1013632581
Doc: 6028
Concepto: 22
Vr Efect: $2,160,300.00
Vr Chq Pop: $.00
Vr Chq Cje: $.00
Cant Chqs: 0
Vr Total: $2,160,300.00
Cod Rta: $.00

CLIENTE

BBVA Nit 1-112-x-04027 Rev ar 2016

1003451881

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
GRUPO LOGISTICO ESECU

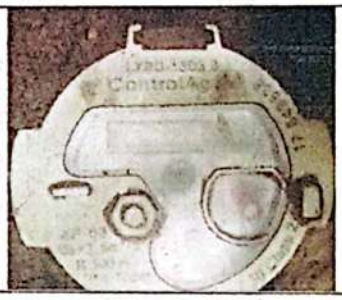
No. GS–2024 – 008323 / ARLOF-GRULO 20.1

Villavicencio, 12 de diciembre de 2024

Señora
LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA
Representante Legal LYA FOOD
Villavicencio

Asunto: notificación pago servicio público acueducto y alcantarillado

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30064-24, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA. me permito informar al arrendatario, que el consumo de acueducto y alcantarillado del 12 de noviembre del 2024 al 11 de diciembre, corresponde al reflejado en el siguiente cuadro y su FECHA LÍMITE DE PAGO es el 15/12/2024 de la presente vigencia.

SERVICIO	LECTURA CONTADOR ACUEDUCTO	VALOR A PAGAR	FOTOGRAFIA
ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO	Lectura 3116 MTS,3	$592.450	

El valor a cancelar es de **QUINIENTOS NOVENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS** M/cte. **($592.450,00)**, el cual debe ser consignado en la cuenta corriente N.° 110-018-16886-4 Banco Popular, denominada FONDOS ESPECIALES DIEPO código del convenio 6028.

Atentamente,

Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA
Supervisor Contrato 80-1-30064-24

Anexo: 01 Lectura medidor energía

Elaboró: IJ Victor Cedano Valencia
ARLOF-GRULO

Revisó: IJ Victor Cedano Valencia
ARLOF-GRULO

Fecha de elaboración: 12-12-2024.
Ubicación: C:\Users\victor.cedano\Documents\2024

Carrera 37 47 - 00 barrio la Esmeralda
Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.coagr@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Scanned with CamScanner

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
GRUPO LOGISTICO ESECU

Anexo (uno) lectura medidora de energía

LUGAR	PERIODO FACTURADO	NUMERO DE MEDIDOR	FACTURA INTERNA	FECHA DE LECTURA	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	DIFERENCIA	DESCRIPCION	VALOR EN MTRS 3	TOTAL	APROXIMACION
Restaurante ESECU	NOVIEMBRE	1300201	03	12/12/2024	3116	3221	105	ACUEDUCTO	2825,37	$296.663,85	$296.700
								ALCANTARILLADO	2816,47	$295.729,35	$295.750
VALOR FACTURA											$592.450

IMAGEN LECTURA DEL MEDIDOR



Scanned with CamScanner



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1817398

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

1 1 0 0 8 1 6 9 8 0 4

Ciudad: Ubaté | Día: 17 | Mes: 12 | Año: 24

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Cafam de educación Total

Nombre usuario del convenio:

Nro. Ident.:

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

Ref. 1	1102181 Efect
Ref. 2	Secretaria Publica Ed.
Ref. 3	
Ref. 4	CAFAMSOMOS@GMAIL.COM

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante:

Espacio para sello o Timbre

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	592.450
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	592.450

1003451988

RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro. Cuenta: ****8864
No Id Consignante: 1013632581
Doc: 6028
Concepto: 22
Vr Efect: $592,450.00
Vr Chq Pob: $.00
Vr Chq Otr: $.00
Cant Chqs: 0
Vr Total: $592,450.00
Vr Cons: $.00

Banco Popular 17/12/24 10:37:37 CLIENTE

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
GRUPO LOGISTICO ESECU

No. GS–2024 -0 0 8 3 2 5 ARLOF-GRULO 20.1

Villavicencio, 12 de diciembre de 2024

Señora
LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA
Representante Legal LYA FOOD
Villavicencio

Asunto: notificación pago servicio público gas

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30064-24, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA", me permito informar al arrendatario, que la factura del gas utiliza un medidor independiente de la empresa LLANO GAS, y emite factura de consumo de gas y servicio de recolección de basuras con la empresa BIOAGRICOLA en el mismo documento, el cual debe ser cancelado a la empresa Llano Gas con REFERENCIA DE PAGO **33281** y enviar soporte de pago al correo victor.cedano@correo.policia.gov.co.

Atentamente,

IJ VICTOR CEDANO VALENCIA
Supervisor Contrato 80-1-30064-24

Anexo: 01 Factura del gas

Elaboró: IJ VICTOR CEDANO VALENCIA
ARLOF-GRULO

Revisó: IJ VICTOR CEDANO VALENCIA
ARLOF-GRULO

Fecha de elaboración: 12-12 -2024
Ubicación: D:\Documentos2024\contratocomedor

Carrera 37 47 - 00 barrio la Esmeralda
Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.coagr@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Scanned with CamScanner

pse Bancolombia

Comprobante de pago en línea

Comercio
Gases del Llano S.A. Empresa de servicios Públicos

Número de comprobante
DBxOW5mQjFW0

CUS
1100684431

Fecha y hora
4 diciembre 2024 15:42:53

Número de factura
6243174

Descripción del pago
Pago factura gas-aseo

Referencia 1
191.156.236.58

Referencia 2
CC

Referencia 3
1013632581

Producto origen
****2646

Costo de la transacción
$ 00.0 COP

Total Pagado: $ 2,023,263.0

Copyright © 2020 Grupo Bancolombia.
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Miércoles 04 de Diciembre del 2024 03:42:53 PM

Scanned with CamScanner

La presente factura prestará mérito ejecutivo de conformidad con el Art. 130 de la ley 142 de 1994.

Llanogas
Empresa de Servicios Públicos
NIT 800.021.272-9
NUIR 2-5000-1000-3
www.llanogas.com

Calle 34A 34 - 29 Torre 1 Barrio Barzal, Villavicencio, Meta
Línea de Atención al Cliente: 6819080
Horario de atención: Lunes a Viernes Jornada continua 7:00 a.m - 4:00 p.m
Línea de Emergencia: 164 - 320 350 9835
Autorretenedores ICA en Villavicencio
Resolución 1653-67.07/768 del 26 de junio de 2024
Responsable de IVA
Autorretenedores Resolución DIAN No. 0547 del 25/01/2002
Sobre actividades de la ley 142 de 1994

Bioagrícola del Llano S.A.
NIT 822.000.268-9
NUIR 1-5000-1000-2

Calle 34A 34 - 29 Torre 1 Barrio Barzal Villavicencio, Meta
Línea de Atención al Cliente: (608) 681 9081 Línea directa: 110
Horario de atención: Lunes a viernes Jornada continua 7:00 a.m - 4:00 p.m
Autorretenedores ICA en Villavicencio
Resolución 1653-67.07/768 del 26 de junio de 2024
Responsable de IVA
www.bioagricoladelllano.com.co

DATOS GENERALES

REF. PAGO: 33281
Período: 2024-10-28 A 2024-11-27
VENCIMIENTO: 06/12/2024
N° Factura Llano: 64502901

TOTAL FACTURA: $ 2.023.263
Emisión: 12/12/2024
Suspensión a partir de: 2024/12/09
N° Factura Bio: 39293467

DATOS CLIENTE

Cliente: ESCUELA SECC DE C EDUARDO C
Dirección: CL 44 N 35 96 LA ESMERALDA
Municipio: Villavicencio
Tipo de uso: Uso Comercial Gas

Estrato: 3
Ruta: 090-285
N° Catastral: 010100820001000

Código de usuario Llanogas: 0111202000101

Código de usuario Bioagrícola: 010070001020

FECHAS REVISIÓN PERIÓDICA
Mínima — Máxima — Suspensión

CONSUMO

ÚLTIMOS CONSUMOS:

Octubre	671
Septiembre	999
Agosto	677
Julio	883
Junio	1320
Mayo	584

Novedad Lectura: Lectura Exitosa

Lec. Actual: 23055
Lec. Anterior: 22103
Factor Corrección: 0.97
Consumo m3: 923
Promedio: 856
Facturas Vencidas: 0
Consumo Pendiente:
No. de medidor: 000000299571
Consumo Kw/h: 10963.19
Precio Kw/h ($): 169.76
P.C MU/m3 42.76

TARIFAS

Gm ($)	Tm ($)	Dm ($)	Cuf ($)	Cvm/ ($)
1236.81	234.36	476.84	2742	0
Rango m3	$/m3	Consumo m3	Subsidio	Contribución
0-20	1931.85	20	0.0	8.9
>20	1931.85	903	0.0	

Resolución CREG: 094/2004 Y 049/2004

LIQUIDACIÓN DEL SERVICIO

Consumo	$	1783098	Deuda anterior	$	0
Cargo fijo	$	2742	Intereses por mora	$	0
Subsidio / contribución	$	158940	Recuperación de consumo	$	0
Suspensión / Reconexión	$	0	Otros conceptos	$	0
Tasa Mora	$	0	Ajuste Facturación	$	0

TOTAL LIQUIDACIÓN GAS: $ 1.944.780

FINANCIACIONES

Tasa Cte/Mora*: 2,072 Tasa Cte: 1,432 Deuda en Mora: $ 0

Concepto	Cuotas por pagar	Valor cuota mes	Interés de mora	Iva financiación	Base iva
Consumo	0	$ 0	$ 0	$ 0	
Conexión	0	$ 0	$ 0	$ 0	
Red Interna*	0	$ 0	$ 0	$ 0	
Revision Periódica	0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
Servicios Postventa*	0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
Otros*	0	$ 0			
TOTAL		$ 0	$ 0		

TOTAL FINANCIACIÓN GAS: $ 0

CONVENIOS: $ 0

TOTAL GAS: $ 1.944.780

Duvan Alzamora Sánchez - Gerente Llanogas

DATOS GENERALES

Tipo de uso: Pequeño
N° Usuarios Res: 0
N° Usuarios no Res: 0
Est / Cat: 1/0
Frec Recol: 3
Frec Barrido: 2
Volumen m3: 0.0
Subsidio (%) 0%
Contribución (%) 60%
Tasa de interés: 1.5
Facturas Vencidas: 0

LIQUIDACIÓN DEL SERVICIO

Toneladas por Suscriptor

	Mes Actual	Semestre 2
TRBL	0,002968	0,003874
TRLU	0,001353	0,001351
TRRA	0,000160	0,000157
TRA	0,026323	0,025193
TRNA	0,111438	0,117056
TAFA	0	0
TAFNA	0	0

Valor Últimas 6 Facturas

Octubre	$	78.317
Septiembr	$	83.301
Agosto	$	74.367
Julio	$	73.270
Junio	$	75.164
Mayo	$	73.190

LIQUIDACIÓN

Concepto		Valor
Tarifa	$	48.978
Descuentos	$	0
Subsidio / contribución	$	29.387
Dcto Incump. ind. Calidad	$	0
Ajustes	$	118
Deuda Anterior	$	0
Intereses de Mora	$	0
Otros Conceptos a Favor	$	0
Total Aseo	$	78.483
VBA 169511.48		
CF 22672.59		
CV 188415.85		
OTROS SERVICIOS		
Subtotal	$	0
Iva	$	0
Total Otros Servicios	$	0

FINANCIACIÓN

Vlr. cuota: 0 Saldo Deuda: 0 N° cuotas pendientes: 0

TOTAL BIO $ 78.483

Andrea Lesmes Herrera
Gerente Bioagrícola del Llano

El ítem de descuento corresponde a devoluciones y descuento puerta a puerta para los que apliquen.

La presente factura presentará mérito ejecutivo de conformidad con el Art. 130 de la ley 142 de 1994.
Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA.

REF. PAGO	CÓDIGO USUARIO	PAGUE HASTA	TOTAL A PAGAR
33281	0111202000101	06/12/2024	1.944.780

(415)7709998014466(8020)0000033281(3900)0001944780(96)20241206

REF. PAGO	CÓDIGO USUARIO	PAGUE HASTA	TOTAL A PAGAR
39293467	010070001020	06/12/2024	78.483

(415)7709998013612(8020)0039293467(3900)0000078483(96)20241206

Scanned with CamScanner

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA
GRUPO LOGISTICO ESECU

Fecha:	Villavicencio, 13 de diciembre de 2024		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	10:30 horas
Lugar:	Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García		

ACTA 002244 - ARLOF-GRULO – 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO N° 80-1-30064-24, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

ORDEN DEL DÍA

1. **Verificación de asistentes**
2. **Lectura del acta anterior**
3. **Verificación de los compromisos**
4. **Temas a tratar**
   4.1 Verificación de las especificaciones técnicas
5. **Compromisos**

DESARROLLO

1. Verificación de Asistencia.

Siendo las 09:00 horas del 13 de diciembre del presente año, se reunieron en el comedor de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, el señor Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA, supervisor del contrato y la LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA identificada con la cedula de ciudadana No 1.013.632.581 de Bogotá D.C. , REPRESENTANTE LEGAL LYA FOOD, con el fin de realizar la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato N° 80-1-30064-24, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA" y así dejar soporte fotográfico de la actividad realizada.

2. Lectura del acta anterior.
No Aplica

3. Verificación de los compromisos
No Aplica

4. Temas a tratar.

4.1 Verificación de las especificaciones técnicas

Para la verificación de las especificaciones técnicas del contrato en mención se procedió mediante una lista de chequeo a inspeccionar de manera minuciosa el correcto cumplimiento de especificaciones relacionando si cumplió o no y posteriormente plasmando un registro fotográfico.

Scanned with CamScanner

ACTA - - ARLOF-GRULO – 2.25 CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80–1–30064–24 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y LA EMPRESA LYA FOOD, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA</th><th>CUMPLIÓ</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>HORARIO DE ATENCION

LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de estudiantes, y al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de estudiantes, y al personal auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato</td><td>SI</td><td>En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad. Según información plasmada en tablero se informa diariamente las excepciones o personal de estudiantes que no toman los alimentos previa coordinación con el supervisor del contrato

  </td></tr>
<tr><td>2.</td><td>CANON DE ARRENDAMIENTO. El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2024-010138-REGI7 del 20-07-2024, se estableció en la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA PESOS (77.235.180,00) M/CTE discriminados así:

<table>
<tr><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO EXCLUIDO DE IVA</th><th>VALOR TOTAL EXCLUIDO DE IVA</th></tr>
<tr><td>DIEPO – ESECU</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.</td><td>12</td><td>$ 6.436.265,00</td><td>$ 77.235.180,00</td></tr>
</table>
El canon de arrendamiento mensual de acuerdo al avaluó comercial se estableció por la suma de SEIS</td><td>SI</td><td>El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 12/11/2024 al 11/12/2024, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 2949445 de fecha 12/11/2024 por valor de $ 6.436.265,00

El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del servicio energía, para el periodo del 12/11/2024 al 11/12/2024, mediante comunicación oficial GS-2424-008324-ESECU, enviado por correo electrónico de fecha 12/12/2024

Se notifica el pago del servicio publicó acueducto y alcantarillado, del periodo del 12/11/2024 al 11/12/2024, mediante comunicación oficial GS-2424-008323-ESECU, enviado por correo electrónico de fecha 12/12/2024

El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del servicio publicó gas, para el periodo del 28/10/2024 al 27/11/2024, mediante comprobante de pago en línea de Bancolombia CUS 1100684431 de fecha 04/12/2024 por valor de $ 2.023.263,00</td></tr>
</table>

Scanned with CamScanner

	MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINTO PESOS ($ 6.436.265,00) servicio de aseo incluido. El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, ni gas natural los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores nuevos. El supervisor del contrato, junto con el arrendatario tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico. El local cuenta con servicio de gas domiciliario, el cual debe ser cancelado por el arrendatario directamente a la empresa que suministra el servicio.		
3.	**SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS:** siempre que se suministre la alimentación en el horario planteado, este deberá estar a temperatura agradable para ser ingeridos, para tal efecto deberá hacer uso del autoservicio, que tiene la funcionalidad de mantener caliente los recipientes dispuestos para el suministro de los alimentos.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
4.	**DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS:** el ARRENDATARIO deberá tener disponibilidad de recipientes con el fin de enviar la alimentación en caso por necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía así se requiera, si se utilizan recipientes reciclables, estos deberán ser amigables con el medio ambiente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
5.	**MENU:** el ARRENDATARIO deberá ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno, almuerzo y cena, por dos semanas seguidas, debiéndose cambiar trimestralmente dichos menús, bajo el aprobado del supervisor del contrato y la nutricionista, los cuales deberán ser allegados con sus tablas nutricionistas.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición a la espera de los documentos con las tablas nutricionistas.
6.	**CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES, verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad evidenciando arreglos locativos y planilla de salida de residuos solidas Anexo Planillas cumplimiento Plan de saneamiento básico
7.	**AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA** Identificar y reparar oportunamente los daños hídricos locativos, evitando el desperdicio del recurso hídrico.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad evidenciando arreglos locativos instalación de válvulas de no retorno para uso eficiente de agua y planilla de salida de residuos solidas
8.	El ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	**SI**	Las instalaciones del comedor cuentan con una trampa de grasas de alta capacidad. Motivo por el cual no fue necesario la instalación del dispositivo portátil.
9.	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de	**SI**	Se espera la certificación de la autoridad ambiental competente.

Scanned with CamScanner

	estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.		
10.	El ARRENDATARIO mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS:** 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 y sus alrededores. **COCINA:** se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. **RECOLECCIÓN DE BASURAS:** el oferente y futuro contratista deberá instalar dos (2) puntos ecológicos de color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y color negro para depositar los residuos no aprovechables, 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. **DESINFECCIÓN**; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ▯ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ▯ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería. ▯ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble. Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ▯ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ▯ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ▯ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados. **SOPORTE:** documento de compromiso debidamente firmada	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica quedando Anexo Planillas cumplimiento Plan de saneamiento básico
11.	**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 reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica quedando documento de compromiso radicado en el SECOP II, se realiza verificación a las planillas de limpieza y desinfección y formato donde se identifica los diferentes tipos de desperdicios o desechos entregado a empresa ING VITAL TERRA certificado anexo 072024-003 fecha 06/12/2024

Scanned with CamScanner

	Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. 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. Por otra parte, 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. **SOPORTE:** documento de compromiso debidamente firmada		
12.	El ARRENDATARIO deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el formato donde se identifica los diferentes tipos de residuos orgánicos entregado a empresa ING VITAL TERRA
13.	En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones"*, los ARRENDATARIO deben entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado al entregar los residuos aprovechables en el shut de basura de la escuela en coordinación con responsable de gestión ambiental
14.	El ARRENDATARIO deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en loá /ertimientos 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 [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	**SI**	El 01/10/2024 la secretaria local de Salud, realiza inspección sanitaria
15.	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**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica teniendo en cuenta que no utiliza sustancias peligrosas.
16.	Atendiendo lo dispuesto e Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el ARRENDATARIO deberá: 0 Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica teniendo en cuenta que el arrendatario no comercializa productos y no se utilizan en la entrega alimentos

Scanned with CamScanner

	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.		
17.	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	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento Anexo Planillas cumplimiento Plan de saneamiento básico
18.	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", los oferentes deben presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento certificado de recolección
19.	El ARRENDATARIO deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición de acuerdo la documentación cargada en el SECOP II y demás anexos de cumplimiento a las especificaciones técnicas.
20.	El ARRENDATARIO deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición evidenciada en las actividades programadas en el cumplimiento de las campañas ambientales demás exigencias que se establecen en el Sistema de Gestión Ambiental que maneja la ESECU
21.	El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Resolución 2184 de 2019, por la cual empezará a regir en el 2021 el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición evidenciada los diferentes puntos ecológicos instalados.
22.	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 • 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 Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición evidenciada en la acreditación implementación del SG-SST

Scanned with CamScanner

ACTA - - ARLOF-GRULO – 2.25 CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80–1–30064–24 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y LA EMPRESA LYA FOOD, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

23.	El ARRENDATARIO deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo 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 sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas a la hora de entregar alimentos.
24.	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista 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 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en la verificación de os productos en almacén y revista de lanillas de recibo de materia prima
25.	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas donde se verifica la utilización de EPP y exámenes programados a los empleados.
26.	Ley 2232 DE 2022 Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones, por los anterior comienza a regir a partir de 07/07/2024, así; **La prohibición de los numerales 1, 2, 3, 6, 7 y 11 se aplicará al término de los dos años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley.** 1. Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. 2. Bolsas utilizadas para embalar periódicos, revistas, publicidad y facturas, así como las utilizadas en las lavanderías para empacar ropa lavada. 3. Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. 4. Mezcladores y pitillos para bebidas. 5. Soportes plásticos para las bombas de infla 6. Soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas a la hora de entregar alimentos.
27.	**CONDICIONES DE SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST** Las siguientes condiciones fueron establecidas por el funcionario responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, mediante comunicado Nro GS-2024-003281-ESECU del 09-05-2024 así: De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas, subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así:	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento implementación del SG-SST

Scanned with CamScanner

ACTA - - ARLOF-GRULO – 2.25 CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30064-24 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y LA EMPRESA LYA FOOD, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

	Artículo 7. Adoptasen los siguientes criterios como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas según el alcance de esta resolución establecido en el Artículo cuarto (4) y estos deberán aplicarse en todas las etapas pre contractuales y postcontractuales, de la contratación en la Policía Nacional.		
28.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas de vida de los trabajadores donde se muestra contrato laboral y planillas de afiliación
29.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: el ARRENDATARIO entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las planillas de afiliación
30.	El ARRENDATARIO anexará constancia de implementación estándares mínimos SG-SST según resolución 0312 de 2019, emitida por la ARL o autoevaluación de estándares mínimos firmada por el profesional en seguridad y salud en el trabajo con licencia vigente y curso de las 50 horas o 20 horas según aplique, conforme a la resolución 4927 de 2016. **EVIDENCIA:** • Constancia de implementación de SG SST emitida por ARL. • Autoevaluación de estándares mínimos firmada por representante legal y profesional en SST. • Licencia en seguridad y salud en el trabajo del profesional SST. Curso de las 50 horas o 20 horas resolución 4927 de 2016 profesional SST.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento implementación del SG-SST
31.	El ARRENDATARIO debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados de manera periódica, como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico Se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a laborar. **EVIDENCIA:** Carné de manipulación de alimentos vigente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas de vida de los trabajadores y programación de citas para los diferentes exámenes solicitados y programación curso actualización de manipulación de alimentos
32.	Programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, el cual debe contener como mínimo los siguientes requisitos: 1. Programa de limpieza y desinfección. 2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos). 3. Programa para el manejo integral de plagas. 4. Programa de abastecimiento y suministro de agua potable. **EVIDENCIA:** Documento Plan de Saneamiento Básico	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento Anexo Planillas cumplimiento Plan de saneamiento básico
33.	El Representante legal deberá entregar documento firmado por su parte, donde se compromete a cumplir a partir de la celebración del contrato, con los siguientes criterios, así:	**SI**	Se cumple con esta condición técnica evidenciado documento firmado compromiso a cumplir a partir de la celebración del contrato con los criterios en la plataforma SECOP II

Scanned with CamScanner

	☐ Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.8, del Decreto 1072 de 2015. "Responsabilidades del empleador". ☐ Verificar que el personal contratado cumpla con las responsabilidades establecidas en el Artículo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades del trabajador". Cumplir con lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.		
34.	**DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO:** Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1. Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional. 2. Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los casos de incidente, accidente y enfermedad laboral si se presentan. 3. 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. 4. 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. 5. Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. 6. Certificar evidencias de ejecución del SGSST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.	SI	Se cumple con esta condición técnica evidenciado en la entrega de EPP Planillas aportes al Sistema de Seguridad Social  
35.	**ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** El valor que se le cancelará al arrendatario por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el Gobierno Nacional Resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 para este personal, que para la vigencia 2024 tiene un valor de $18.240,00 para Estudiantes y Auxiliares de Policía. El dinero para la cancelación del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1ARFR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
36.	**PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** La resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de $18.240,00, con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
37.	**REFRIGERIO:** Conforme lo establece la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el contratista al personal de estudiantes en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. **Nota**: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente).	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado fruta bocadillo, alimentos prefabricados como tortas de zanahoria, auyama.
38.	**CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA:** Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas vida

Scanned with CamScanner

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENAFENALCO o entidad educativa)	Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista	Permanente del 10 %
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia mínima de un (1) año como técnico profesional en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%
1	Control de calidad	Técnico o superior en alimentos.	Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos	Permanente del 100%
1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia mínima de 1 año como Administrador.	Permanente del 100%
6	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto.

- Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
- Contrato de trabajo

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio.

Scanned with CamScanner

39.	**DIETA ESPECIAL:** el contratista, en el evento que se presente alguna eventualidad que afecte la salud de algún estudiante y que, por recomendación médica, se requiera el suministro de una dieta especial para el tratamiento de patología que presente, este deberá suministrar la alimentación con la dieta especial que así se requiera.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
40.	El ARRENDATARIO deberá utilizar las áreas arrendadas para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
41.	El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
42.	El ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
43.	El ARRENDATARIO está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el oferente efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El oferente en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en instalación de baldosa parte externa, pintura de paredes y barandas ingreso.
44.	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar los espacios entregados en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que requiera la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, la alimentación consistente en desayuno, almuerzo, comida a los estudiantes y auxiliares de policía, el menú suministrado será el aprobado a través del funcionario que ejerza la supervisión del contrato. Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa -equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica

Scanned with CamScanner

<table>
<tr>
<td>45.</td>
<td>El ARRENDATARIO se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio como mínimo la siguiente tabla nutricional.
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANT</th></tr>
<tr><td colspan="2">DESAYUNO</td></tr>
<tr><td>Bebida caliente con leche 90 ml o refresco o bebida 350 ml</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Alimento proteico 50 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cereal o sustituto 120 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Derivados de la leche 5.5 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aceites y grasas 4 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Fruta 60 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="2">ALMUERZO Y CENA</td></tr>
<tr><td>Sopa, 250 cm3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Carne o sustituto 100 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cereal 120 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Tubérculo y plátanos 100 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Leguminosas 35 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Verduras 70 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Azucares y dulces 35 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aceites y grasas 18 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Condimentos 10 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cebollas 20 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aporte Nutricional:</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos: 1667calorias</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Proteínas: 3650 Calorías</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Grasas:683 Calorías</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="2">REFRIGERIO</td></tr>
<tr><td>Bebida y un alimento o una fruta</td><td>1</td></tr>
</table>
</td>
<td>SI</td>
<td> 
  </td>
</tr>
<tr>
<td>46.</td>
<td>El ARRENDATARIO deberá ofrecer un servicio de alimentación de autoservicio que no genere congestión ni largas filas, para lo cual deberá tener como mínimo por cada 200 estudiantes u Auxiliares de Policía cinco (5) personas sirviendo los alimentos, de igual manera debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.

NOTA: Se debe garantizar que no se debe presentar congestión de comensales</td>
<td>SI</td>
<td>En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en la cantidad de personas contratadas, turnos creados y verificación realizada durante la entrega de alimentos.</td>
</tr>
<tr>
<td>47.</td>
<td>El ARRENDATARIO debe ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando a los usuarios los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.</td>
<td>SI</td>
<td>En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad</td>
</tr>
<tr>
<td>48.</td>
<td>El ARRENDATARIO suministrará a los usuarios del servicio, menús aprobados por el comité de alimentos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.</td>
<td>SI</td>
<td>Esperando respuesta creación de comité de alimentos ESECU.</td>
</tr>
<tr>
<td>49.</td>
<td>El ARRENDATARIO es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.</td>
<td>SI</td>
<td>En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad</td>
</tr>
<tr>
<td>50.</td>
<td>Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el objeto de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia, presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy acidas, grasosas, insípidas o con excesivas cantidades de condimentos.</td>
<td>SI</td>
<td>En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a la hora de preparar los alimentos
  </td>
</tr>
</table>

Scanned with CamScanner

ACTA - - ARLOF-GRULO – 2.25 CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80–1–30064–24 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y LA EMPRESA LYA FOOD, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

51.	Durante el desarrollo del contrato la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, podrá prohibir el uso de algún ingrediente para la preparación por ser nocivo para la salud por intermedio del supervisor del contrato.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a la hora de preparar los alimentos
52.	Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por un término de 48 horas tanto de desayuno, almuerzo y comida, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando si procede del desayuno, almuerzo o comida, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, necesite que sean analizadas.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las muestras tomadas como se indica 
53.	El ARRENDATARIO deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y seminarios de operaciones abiertas a no realizarse en las instalaciones policiales, para ello dispondrá de los elementos necesarios para su empaque y su conservación. (Desechables cumpliendo normatividad ambiental).	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
54.	El ARRENDATARIO deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y de los estudiantes y auxiliares.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica previa coordinación con el supervisor del contrato y comandante de agrupación según reunión de coordinación aulas practicas
55.	El ARRENDATARIO asumirá bajo su costa los gastos en que incurra para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes y equipos que se entregan bajo inventario como aires acondicionados, cuarto frío, extintores y bienes muebles en general.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
56.	Mantener elementos, implementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contractual.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
57.	El ARRENDATARIO deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza (higiene y salubridad) 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 indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el ARRENDATARIO de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección dando cumplimiento al plan de saneamiento
58.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del ARRENDATARIO incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica según contratos anexos
59.	Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia según contratos anexos
60.	Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición
61.	Una vez suscrito el contrato, el ARRENDATARIO deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica según contratos anexos
62.	El ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia.

Scanned with CamScanner

	cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.		
63.	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia según contratos anexos
64.	El ARRENDATARIO deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados conforme lo indique el menú establecido, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los Indices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am, además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa, representante legal o personal natural o quien haga sus veces a realizar revista inspectora, para evaluar, y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
65.	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección dando cumplimiento al plan de saneamiento
66.	El ARRENDATARIO deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad
67.	Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reparar los elementos, y/o remplazar bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia
68.	Una vez suscrito el contrato, el ARRENDATARIO deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico, y vacuna contra la Hepatitis B.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica mediante anexo de contratos y hojas de vida
69.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia
70.	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia
71.	El ARRENDATARIO deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los Indices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am., además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa a realizar revista inspectora, para evaluar y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
72.	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS** El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las planillas de control al plan de saneamiento

Scanned with CamScanner

	colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. **Deberán rechazarse:** • Los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. • Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. • Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. • Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. • Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. • Los huevos rotos, con manchas de sangre. • Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. • Se debe realizar una rotación de los alimentos		
73.	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** [] Los equipos deberán estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. [] El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. [] Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. [] Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. [] Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. [] Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las planillas de control al plan de saneamiento
74.	El ARRENDATARIO se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **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 y sus alrededores. **COCINA;** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. • **DESINFECCIÓN;** Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. [] Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. [] Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. [] Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las planillas de control al plan de saneamiento

Scanned with CamScanner

	☐ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ☐ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ☐ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.		
75.	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** ☐ Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control ☐ Observando las medidas de bioseguridad No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en la certificación de control de plagas No 2280
76.	El ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica según planilla de materia prima
77.	El ARRENDATARIO debe suministrar la mano de obra, insumos equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las planillas plan de saneamiento básico.
78.	La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad
79.	El ARRENDATARIO debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje y elementos de cocina y mantenimiento de trampas de grasa, mínimo un mantenimiento preventivo al mes.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento
80.	Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las fichas técnicas de elementos de aseo.
81.	El ARRENDATARIO se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
82.	La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
83.	La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García suministrará al ARRENDATARIO, los bienes que se encuentran inventariados en el comedor por medio del responsable de activos fijos, mediante el formato de traspaso de bienes establecido para tal fin, en el cual también deberá firmar el supervisor.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica mediante acta de asignación de bienes No. 001722 ARLOF- GRULO 2.19
84.	El ARRENDATARIO deberá realizar tres (3) actividades de bienestar para cada uno de los integrantes de los cursos de estudiantes y auxiliares de Policía, la cual consistirán en la entrega de un almuerzo especial para las fechas especiales (graduación, aniversario Escuela y día del estudiante u otro). NOTA: El día o los días que ofrezca el almuerzo especial para la fecha especial, se cancelará únicamente el valor de la partida de alimentación, sin derecho a algún recargo.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica aporte en la cena de aniversario PONAL

Scanned with CamScanner

85.	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:** dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el ARRENDATARIO debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica mediante diligenciamiento de formatos de confidencialidad de la información

6. Compromisos

COMPROMISOS:

En atención a los temas tratados entre los participantes y plasmados en la presente acta se establecen los siguientes compromisos, así:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Cumplimiento de las normas de seguridad, y actualización de los documentos que cumplan con las fechas de vencimiento.	Arrendataria	Permanente
2. Cumplimento de las especificaciones técnicas y todas las obligaciones contractuales.	Arrendataria	En las fechas establecidas

CONVOCATORIA

No aplica

Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA
Supervisor del contrato

Señora LINA LUZ RAMIREZ SEPÚLVEDA
Representante legal LYA FOOD

Elaborado por: IJ. Victor Cedano Valencia
Revisado por: IJ. Victor Cedano Valencia
Fecha elaboración: 13/12/2024
Ubicación: D:\VT CEDANO\SUPERVICION DE CONTRATO\COMEDOR\ACTA DE SEGUIMIENTO

CARRERA 37 47 00
Teléfono: 6641179
esecu.coagr@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Scanned with CamScanner

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA
GRUPO LOGISTICO ESECU

Fecha:	Villavicencio, 13 de diciembre de 2024		
Hora de Inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	10:30 horas
Lugar:	Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García		

ACTA - - ARLOF-GRULO- 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO N° 80-1-30064-24, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
1)	Victor Cadena V.	ARLOF	victor.cadena@como	86049735	3821895774	
1	Liniver Ramirez S	contratista	Lyafood-15@hotmail.com	1013632581	3135649263	

CARRERA 37 47 00
Teléfono: 6641179
@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Scanned with CamScanner

ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES
CONTADOR PUBLICO TITULADO
ASESORIAS CONTABLES Y TRIBUTARIAS

Villavicencio 11 de noviembre del 2024.

Señores
POLICIA NACIONAL-DIRECCION DE PROTECCION Y SERVICIOS ESPECIAL.

CERTIFICADO CONTABLE DE PARAFISCALES

Yo **ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES** contador público titulado identificado con cedula de ciudadanía 1.121.866.469 de Villavicencio y con tarjeta profesional N° 223272-T certifico que actualmente soy el contador y manejo toda la parte contable a la empresa **LYA FOOD** con NIT N°1.013.632.581 y certifico que todos los trabajadores están al día en el sistema de seguridad social y parafiscales bajo la razón social del empleador mencionado.

Este certificado se emite a petición del interesado.

Cordialmente,

ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES
C.C 1.121.866.469
Contador Público
TP 223272-T
Tel 3118248310

CALLE 27 N° 22 D 20 BARRIO VEINTE DE JULIO VILLAVICENCIO-META-

Scanned with CamScanner

ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES
CONTADOR PUBLICO TITULADO
ASESORIAS CONTABLES Y TRIBUTARIAS

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

3D9DC2D2EFAED0FA

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES** identificado con CÉDULA DE CIUDADANIA No 1121866469 de VILLAVICENCIO (META) Y Tarjeta Profesional No 223272-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS .....
.....
.....

Dado en BOGOTA a los 4 días del mes de Diciembre de 2024 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

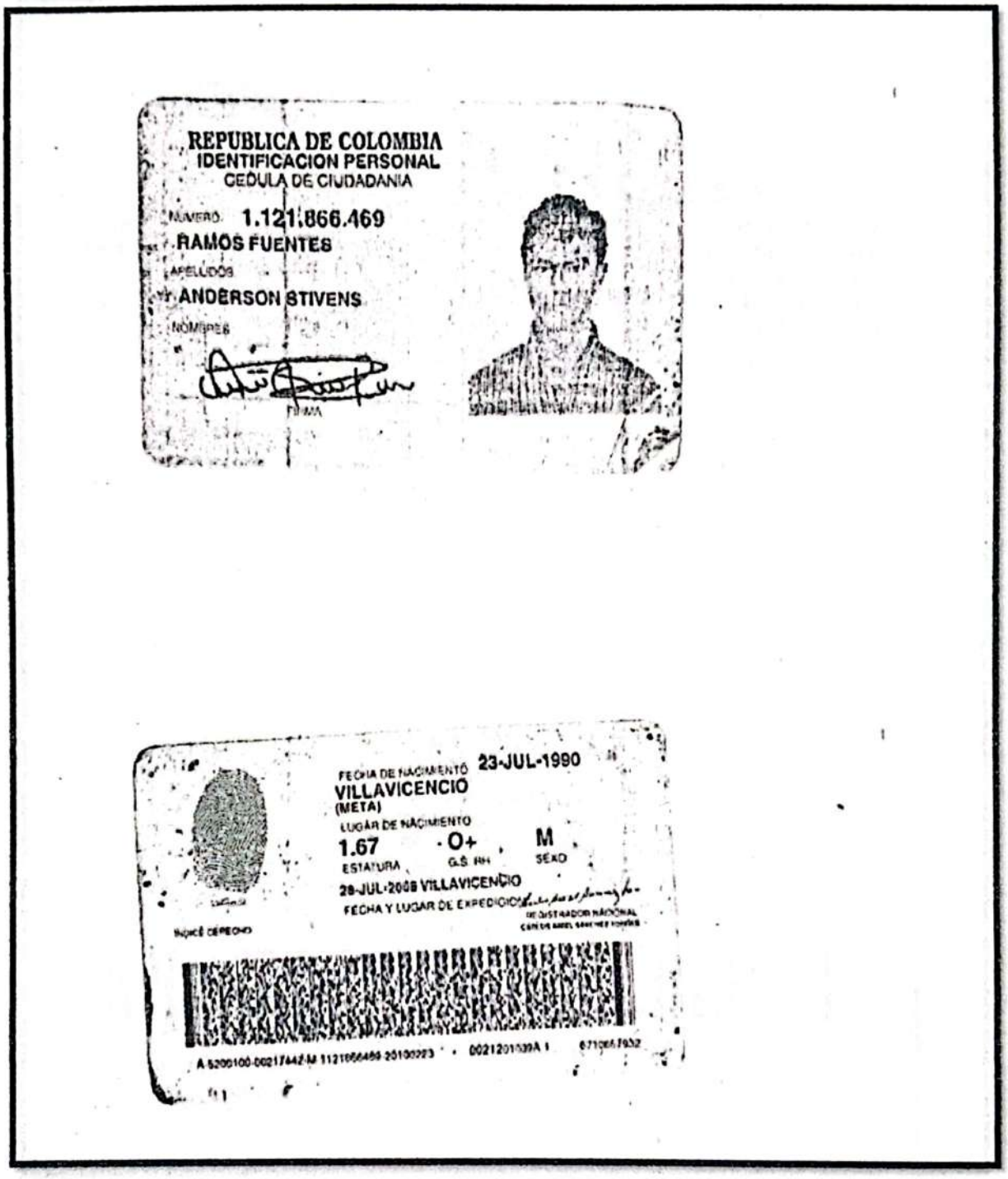
ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

CALLE 27 N° 22 D 20 BARRIO VEINTE DE JULIO VILLAVICENCIO-META-

Scanned with CamScanner

ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES
CONTADOR PUBLICO TITULADO
ASESORIAS CONTABLES Y TRIBUTARIAS



CALLE 27 N° 22 D 20 BARRIO VEINTE DE JULIO VILLAVICENCIO-META-

Scanned with CamScanner

ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES
CONTADOR PUBLICO TITULADO
ASESORIAS CONTABLES Y TRIBUTARIAS

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

223272-T



ANDERSON STIVENS
RAMOS FUENTES
C.C. 1121866488
RESOLUCION INSCRIPCION 1364 **FECHA 09/12/2016**
UNIVERSIDAD FUND. UNIV. SAN MARTIN

DIRECTOR GENERAL

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA >39704

226916

Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: 644 44 50 o devolverla a la UAE - Junta Central de Contadores a la calle 95 No. 9A - 21 Bogota D.C.

CALLE 27 N° 22 D 20 BARRIO VEINTE DE JULIO VILLAVICENCIO-META-

Scanned with CamScanner

Vital Tierra	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CÓDIGO: GAF-FOR- 03
	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO RESIDUOS ORGANICOS Y APROVECHABLES	VERSIÓN: 01
		FECHA: 25/06/2024

CERT 072024 - 003

VITALTIERRA E.S.P. S.A.S. BIC con Nit 901839741-1 certifica que se llevo a cabo la gestión integral de residuos generados por la empresa LYA FOOD y/o LINA LUZ RAMIREZ CEPULVEDA con Nit: 1.013.632.581.

RESIDUO RECOLECTADO	CANTIDAD EN KILOS	TRATAMIENTO
Reciclaje	133.85 kg	49.4 kg de CO_2
Residuos Orgánicos	1224 kg	1780 kg de CO_2

Nuestra gestión se basa en un enfoque integral y sostenible, centrado en el tratamiento, valorización y biotransformación de residuos orgánicos y residuos aprovechables, alineado con los principios de la economía circular. Al transformar residuos en recursos valiosos y educar a la comunidad sobre prácticas sostenibles, no solo contribuimos a la protección del medio ambiente, sino que también generamos beneficios económicos y sociales tangibles.

Los residuos orgánicos son biotransformados por medio del proceso de compostaje y Lombricultora, generando abono orgánico con los residuos generados en su empresa.

Los residuos aprovechables como el reciclaje son comercializados y aprovechados con empresas aliadas para su transformación final.

El presente certificado se firma a los 06 días del mes de diciembre año 2024 Villavicencio - Meta

John Dueñas Perez

John Edgar Dueñas Pérez
Gerente

SOCIEDADES BIC
Empresas con Propósito

Scanned with CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES
FUMIALFA
CONTROL DE PLAGAS

REGISTRO
2343

CERTIFICACION DE CONTROL DE PLAGAS

DATOS GENERALES												
EMPRESA	LINA RAMIREZ LYA FOOD								NIT	1013632581		
DIRECCION	CRA 37 # 47-00 BARRIO ESMERALDA (ESCUELA EDUARDO CUEVAS)								TEL	3135659843		
CIUDAD	Villavicencio		FECHA DEL SERVICIO		06/ 12 / 2024							
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Alimentos	X	Conjunto residencial		Bodega		Entidad bancaria					
	Institución educativa		Empresa de salud		Industrial		Centro comercial					
	Otro	X	¿Cual									

ESPECIE DE PLAGA A CONTROLAR		presencia SI	presencia NO	Área de Hallazgo
RASTREROS	Cucarachas y hormigas			COCINA
VOLADORES	Zancudos y moscas			
ROEDORES	Ratón común y rata de los tejados			
VIBORAS				

MÉTODO DE APLICACIÓN	Nebulización		Aspersión	x	Control seco	x	Termo nebulización		Otro	Cebos parafinados

INFORMACION GENERAL DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS A EMPLEAR

PRODUCTO	PRESENTACION	INGREDIENTE ACTIVO	DOSIFICACIÓN	CANT	LOTE
ARMAGEDON	POLVO MOJABLE	ALFA CIPERMETRINA	04 G X litro deAgua	240 g	4420240622
GEL INSECTICIDA K4	Jeringa	Fipronil	12 g	4 g	01021122

Control Mecánico	Trampas		Jaula		Trampa adhesiva		Otro	¿Cual?

OBSERVACIONES:

FUMIALFA CONTROL DE PLAGAS

YSTER HERRERA FUENTES
Nombre del funcionario FUMIALFA
Cargo. Gerente

Recibe a satisfacción
Nombre: _____
Cargo: _____

CALLE 26 # 35 – 27 BARRIO SAN BENITO (VILLAVICENCIO-META)
CEL: 3102221494 Fumi-alfa@hotmail.com

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

FUMIALFA

ACTA DE INSPECCION DE VISITA PARA CONTROL DE PLAGAS

ASPECTOS A EVALUAR	C	NC	OBSERVACIONES
1. Edificaciones e instalaciones	X		
1.1 Áreas exteriores	X		
1.1.1. Ausencia de reproducción para plagas	X		
1.1.2. Sistema de manejo para basuras	X		
1.1.3. Contenedor de basuras en buen estado	X		
1.1.4. Control de maleza	X		
1.2. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	X		
1.2.1. La planta está en un lugar libre de focos de plagas	X		
1.2.2. Alrededores limpios de estancamientos de agua	X		
1.3. DISEÑO Y CONSTRUCCION INTERIOR	X		
1.3.1. La construcción protege las áreas de producción contra las plagas	X		
1.3.2. Separaciones adecuadas de áreas funcionales	X		
1.3.3. Muestra frecuente de limpieza de contenedores	X		
1.3.4. Ausencia de animales domésticos	X		
1.4. DISPOSICION DE RESIDUOS	X		
1.4.1. área de almacenamiento para residuos diseñados sanitariamente	X		
1.4.2. contenedores de tipo adecuado	X		
1.4.3. muestra evidencia de limpieza periódicamente de los contenedores	X		
2. CONDICIONES AREA DE ELABORACION	X		
2.1. Paredes lisas, claras y sin grietas	X		
2.1.1. Tuberías de drenaje de aguas residuales bien diseñadas y protegidas con rejillas	X		
2.1.2. Ventanas vidrios en buen estado	X		
2.1.3. Ventanas con protección anti insectos	X		
2.1.4. Luz de puerta no mayor a un (1) cm	X		
2.1.5. Las instalaciones diseñadas para evitar la acumulación de plagas	X		
2.1.6. Aberturas de ventilación protegidas	X		
3. SANEAMIENTO Y CONTROL	X		
3.1. Existe programa de mantenimiento locativo	X		
3.1.2. Existe programa de control de plagas	X		
3.1.3. Existe plano de ubicación de punto de control de plagas.	X		
3.1.4. Existen registros de control de plagas.	X		

CONTROL DE PROCEDIMIENTOS

Procedimiento	SI	NO
Da las recomendaciones de segundad al cliente antes, durante y después del procedimiento	X	
Verifica las instalaciones antes de iniciar el procedimiento	X	
Utiliza adecuadamente los elementos de protección personal	X	
Entrega ficha técnica y hoja de seguridad de los químicos a utilizar al cliente	X	

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

1. En caso de aspersión o nebulización NO debe haber ninguna persona ni animal doméstico dentro de la edificación.
2. Después de aplicado el producto, el tiempo de ingreso a la edificación es de mínimo 4 horas.
3. Cubrir aparatos electrónicos, utensilios de aseo y cocina antes de iniciar el procedimiento por parte del personal de la empresa.

YSTER HERRERA FUENTES Nombre del funcionario FUMIALFA Cargo. Gerente Celular 310 222 14 94	Recibe a satisfacción Nombre: _____ Cargo: _____

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

anasac

FICHA TÉCNICA

ARMAGEDON

Insecticida Piretroide
Polvo Mojable (WP)
Registro para uso en Salud Pública: RGSP-395-2019
Concepto Toxicológico: No. ERIAP-CT-2018-0474
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA LTDA.

COMPOSICIÓN GARANTIZADA:

Tipo: Insecticida
Ingrediente activo: Alfacipermetrina
Grupo Químico: Piretroide
Concentración: 15%
Modo de acción: Por contacto e ingestión.
Categoría toxicológica III, Moderadamente tóxico

Fórmula:
Cada kilo de producto contiene:
Alfacipermetrina ..... 150 g
Excipientes c.s.p 1000g

PRINCIPALES CARACTERISTICAS:

ARMAGEDON® WP, es un potente insecticida piretroide en polvo mojable de amplio espectro, formulado a base de Alfacipermetrina, con gran efecto de choque y efecto residual que actúa sobre insectos rastreros y voladores. ARMAGEDON® WP actúa por ingestión y contacto; una vez dentro del insecto, altera la trasmisión del impulso nervioso, provocando parálisis y muerte del insecto. Es recomendado como tratamiento residual intradomiciliario en control de vectores de importancia en la salud pública (malaria, Chagas).

ARMAGEDON® WP, por su formulación de excelente granulometría, es estable en superficies porosas y absorbentes. La estabilidad de su formulación permite su uso para el control eficaz de insectos rastreros y voladores como moscas, mosquitos, cucarachas, hormigas, arañas, tijeretas, pitos, pulgas, gorgojos, chinches, garrapatas y en especial vectores de importancia en salud pública-.

ARMAGEDON® WP es estable en condiciones ambientales exigentes, de uso en interiores y exteriores, superficies absorbentes con presencia de polvo, expuestas a temperatura y alta luminosidad, sin perder su excepcional capacidad insecticida.

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

anasac

Mecanismo de acción:
ARMAGEDON® WP actúa por contacto o ingestión, alterando el paso de los iones de sodio y potasio a nivel de la pared celular de las neuronas, interrumpiendo el impulso nervioso; esta situación genera una hiperactividad que desemboca en inmovilidad y la muerte de los insectos.

BENEFICIOS:
Efectivo insecticida de efecto residual que:

- ARMAGEDON® WP, nos brinda la dosis de uso según plaga.
- Posee un notable efecto de choque, volteo y residualidad.
- Presenta alta eficacia en el control de todo tipo de insectos con dosis muy bajas.
- Por su formulación se le ha especializado en el control de insectos rastreros y vectores de enfermedades transmitidas por vectores como mosquitos (*Anopheles, Aedes*) y triatominos (pitos).
- Posee prolongada persistencia insecticida en todo tipo de superficies tratadas.
- Presenta muy baja toxicidad para el hombre y animales domésticos de sangre caliente
- No se acumula en el medio ambiente.
- No deja olores y no mancha.

RECOMENDACIONES DE USO:
ARMAGEDON® WP es un insecticida piretroide de alta eficacia y largo efecto residual en el control de todo tipo de insectos de importancia en salud pública e industrial; a la vez, de baja toxicidad para el ser humano, animales de sangre caliente y medio ambiente.

DOSIS DE APLICACIÓN:

Blanco Biológico	Método de aplicación	Dosis	Área a Tratar
Cucarachas, moscas, hormigas, chinches, gorgojos, tijeretas, pulga, garrapatas	Aspersión Ataque	20g en 5 L de agua	75 m2
	Aspersión Mantenimiento	20g en 5 L de agua	100 m2
Zancudos *(Anopheles sp)* Pitos *(Triatoma sp)*	Aspersión (para dejar 50 mg /m2)	40g en 5 L de agua	120 m2

Evite contaminar fuentes de agua con el producto o sus residuos.
(*) Llenar el tanque de la pulverizadora con la mitad del agua que se utilizará. Introducir la cantidad indicada de producto al tanque y esperar hasta que se disuelva (2 min.). Aplicar agua hasta la proporción correcta y agitar la mezcla. Aplique en franjas acorde a recomendaciones técnicas del Min-Salud.

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

anasac

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN:

- Lea la etiqueta y recomendaciones técnicas antes de usar el producto.
- Usar guantes, botas de goma, ropa protectora, protección facial completa o de nariz y boca, gafas y gorro adecuado.
- Proteja o retire todo elemento de cocina, alimentos, personas y mascotas del área en el momento de la aplicación.
- No fumar, comer ni beber durante su aplicación.
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños, animales y personas sin un criterio claro en manejo de estos productos.
- Cuide de no aplicar sobre fuentes de agua, ni insectos benéficos.
- Almacene en un lugar seco, fresco y bien ventilado, de preferencia bajo llave y lejos de alimentos y forrajes para animales.
- Mantenga el producto en su envase original, con la etiqueta siempre visible.
- Una vez empleado todo el producto, realice triple lavado del envase, perfórelo y elimínelo de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.
- Para aplicaciones en exteriores evite contaminar fuentes de agua con el producto o sus residuos, respetando una franja de seguridad y tiempos de reingreso.

ALMACENAMIENTO:

El producto ARMAGEDON® WP Se debe conservar en su envase original, bien tapado y con su etiqueta visible, en una bodega seca, bien ventilada, segura y bajo llave. No transportarlo ni almacenarlo cerca de alimentos o medicamentos. Manéjese con cuidado para evitar derrames, si ello ocurre cúbralo con algún material absorbente y luego elimínelo según la legislación vigente.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Síntomas de intoxicación:

De ocurrir algún malestar o algún signo de intoxicación durante la aplicación, el operario debe suspender inmediatamente su trabajo y recibir atención médica.

De presentarse un mal uso del producto o a descuidos en la aplicación, se pueden presentar síntomas de intoxicación no específicos tales como: náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, irritación cutánea, irritación ocular y dificultad respiratoria. Frente a estos signos, acudir a atención médica inmediata y mostrar la etiqueta del producto.

Primeros Auxilios:

- En caso de ingestión: No provoque el vómito, ya que este producto posee solventes que pueden irritar las vías digestivas. Dé carbón activado y diríjase a un centro asistencial, procurando llevar la etiqueta de este producto.
- En caso de contacto con la piel: Retire la ropa contaminada y lave la zona afectada con agua y jabón, procurando un buen lavado. Este producto puede generar reacciones alérgicas.
- En caso de contacto con los ojos: lave con abundante agua fría por al menos 15 minutos. En caso de persistir las molestias, acuda a un médico.
- En caso de inhalación: saque a la persona afectada al aire libre.

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

anasac

ANTÍDOTO: No se conoce antídoto específico. Tratamiento sintomático bajo supervisión médica.

- Tiempo de reingreso: 2 horas después de la aplicación.
- ARMAGEDON® WP disponible en tarro x 250g y 500g
- Efectúe triple lavado a los envases y dispóngalos según la legislación local vigente.
- Para proceso de posconsumo de envases, contactar a **Campo Limpio,** Teléfono: 318.8216759, mail: info@campolimpio.org
- Emergencias: **CISPROQUIM:** Línea Nacional: 018000 916012 - Tel. Bogotá: (601) 2886012

Importado y Distribuido por:
Anasac Colombia Ltda
Km 1.5 Vía Funza – Siberia
Parque Industrial San Diego Bodega C14
Funza / Cundinamarca / Colombia
Tels: PBX (57) (1) 821 90 39.
www.anasac.com.co

> El presente documento, anula versiones anteriores.

FICHA TÉCNICA

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Noviembre 2024.

[illegible]	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 8	SÁBADO 9	DOMINGO 10	OBSERVACIONES	[illegible]	RESPONSABLE	VERIFICÓ
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X			Jesus - Jenny - Angie Responsables del turno.	Judy Hernández Velasquez Administradora
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
COMEDOR	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
COCINA	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	Jesus	Angie	Jenny	Jesus	Angie	Jenny	Jesus				
[illegible]	Judy H	Judy H	Judy H	Judy H	Judy H	Judy H	Judy HV				

Noviembre. 2024.

[illegible]	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	OBSERVACIONES	[illegible]	RESPONSABLE	VERIFICO
[illegible]	1 X	X	X	X	15	16	17.			Jenny-Jesus-Angie. Responsables de cada turno	Esther Hernandez Velasquez Administración
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
COCINA	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible] 1	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible] 2	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible] 3	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
BODEGA	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X				
[illegible]											
[illegible]	Jenny	Jesus	Angie	Angie	Jesus	Jenny	Jenny				
[illegible]	Judy HU	Judy HU	Judy HU	Judy HU.	Judy HU.	Judy HU	Judy HU.				

NOVIEMBRE 2024

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	OBSERVACIONES	[illegible]	RESPONSABLE	VERIFICO
[illegible]	25	26	27	28	22	23	24				
[illegible]	x	x	x	x	x	x	x			Jenni - Jesus - Angie	Judy Hernandez
	Jenni	Jesus	Angie	Jesus	Jenny	Angie	Jesus				
	Judy	Judy	Judy H	Judy H	Judy H	Judy HU	Judy HU				