Página 1 de 27 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	POLICÍA NACIONAL

GS-2025 – **SUDIE JEFAD 11.1**

1648241997

La Estrella, 10 de marzo del 2025

Señor coronel
MARCO ALEXANDER MILLAN SÁNCHEZ
Director de Educación Policial (E)
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento 80-1-30099-23

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ O FINAL ____

Periodo del informe de supervisión

Desde	04/02/2025	Hasta	03/03/2025

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-011194-DIEPO del 27/10/2023, la señora capitán SINDY ISABEL ARAUJO PINEDA, Jefe Grupo Contratos DIEPO, informa la designación como supervisor del contrato 80-1-30099-23 al señor capitán ALEJANDRO ESTEBAN CORTINEZ VILLA, Jefe Administrativo ESCER quien ejercicio funciones como supervisor para el periodo del 03/11/2023 al 31/07/2024.

Mediante comunicación oficial No. GS-2024-012044-DIEPO del 15/08/2024, la señora Coronel RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA, Directora de Educación Policial, informa la designación como supervisora del contrato 80-1-30099-23 a la señora Mayor LORENA LONDOÑO HIDALGO Comandante de Agrupación ESCER, atendiendo comunicación oficial No. GS-2024-003342-ESCER del 01/08/2024 mediante solicita el cambio de supervisor del contrato, por salida a vacaciones del titular

La señora Mayor LORENA LONDOÑO HIDALGO Comandante de Agrupación ESCER realizó funciones de la supervisión del contrato 80-1-30099-23 desde el día 15/08/2024 hasta el día 29/11/2024; teniendo en cuenta que mediante acta 001634 del 29/11/2024 fue entregada la supervisión a la señora Mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ Comandante de Agrupación ESCER entrante, por traslado interno de la titular.

1648241997
Powered by CamScanner

Mediante Comunicación Oficial No. GS-2024-019465-DIEPO del 28/12/2024, el señor mayor VICTOR MANUEL MENDOZA NUÑEZ, Jefe Grupo Contratos DIEPO, informa la designación como supervisora del contrato 80-1-30099-23 a la señora mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ, Comandante de Agrupación ESCER quien ejercicio funciones como supervisora desde el 29/11/2024.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 15**

A continuación, el supervisor relaciona de manera cronológica todos los informes de supervisión que han sido presentados durante la ejecución del contrato, así:

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/11/2023 y el 03/12/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-005200 ESCER del 21/12/2023.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/12/2023 y el 03/01/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-005323 ESCER del 29/12/2023.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/01/2024 y el 03/02/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-000599 ESCER del 06/02/2024.
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/02/2024 y el 03/03/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-001167 ESCER del 19/03/2024.
5. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/03/2024 y el 02/04/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-001621 ESCER del 23/04/2024.
6. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/04/2024 y el 02/05/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-002058 ESCER del 22/05/2024.
7. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/05/2024 y el 02/06/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-002629 ESCER del 25/06/2024.
8. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/06/2024 y el 02/07/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-002979 ESCER del 18/07/2024.
9. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/07/2024 y el 02/08/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-003402 ESCER del 08/08/2024.
10. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/08/2024 y el 02/09/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-003803 ESCER del 06/09/2024.
11. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/09/2024 y el 02/10/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-004362 ESCER del 09/10/2024.
12. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/10/2024 y el 03/11/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-004886 ESCER del 07/11/2024.
13. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/11/2024 y el 03/12/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-005507-ESCER del 06/12/2024.

1648241997
Powered by CamScanner

14. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/12/2024 y el 03/01/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-000184-ESCER del 09/01/2025

15. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/01/2025 y el 03/02/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-001084-ESCER del 13/02/2025.

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	**80-1-30099-23**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal	No aplica
Valor inicial del contrato u orden de compra	($57.726.600,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	$21.027.876,16
Valor total del contrato u orden de compra	$78.754.476,16
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del presente proceso, será de doce (12) meses y cuatro (04) meses más, hasta el 03 de marzo de 2025, contados a partir de la aprobación de la garantía única, previa aprobación del contrato por parte del contratista en la plataforma electrónica de contratación pública SECOP II.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	03/11/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	03/11/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	04/11/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	Prórroga y modificación No. 1 del 17/10//2024. Plazo y forma de ejecución, valor, forma de pago y garantías,
Adiciones	Adición No. 1 del 17/10/2024
Modificatorios	Modificación No. 1 del 17/10//2024. Plazo y forma de ejecución, valor, forma de pago y garantías
Prorrogas	Prórroga No. 1 del 17/10//2024 con fecha de terminación el 03/03/2025
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

1) Esta supervisión realizó visitas constantes durante el periodo reportado en el presente informe y se verificó el cumplimiento de las obligaciones relacionadas.

1648241997

Powered by CamScanner

2) Se verificó con las planillas correspondientes el cumplimiento de las obligaciones del sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales.

3) Se verificó con la consignación aportada la cancelación del servicio de energía.

4) Mediante comunicación oficial GS-2025-001613 ESCER del 04/03/2025 se solicitó el pago del servicio público de energía por $465.720,00.

5) Una vez recibida la minuta de alimentación, fue enviada verificada para ser socializada en comité de alimentos.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1). Cumplir con el objeto contractual.	SI	El contratista para el periodo informado ha cumplido con el objeto contractual
2). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	El contratista para el presente periodo ha obrado con lealtad y buena fe en las etapas contractuales.
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	El contratista ha cumplido con su obligación.
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. Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Se evidencia en la planilla 9482819851 con fecha de pago 05/03/2025, del periodo Pensión febrero y Salud marzo
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	El contratista hizo llegar la póliza a la oficina de contratos
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 sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	El contratista ha cumplido con su obligación.
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	No se ha presentado ningún evento.
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	El contratista ha cumplido con la exigencias técnicas.

1648241997
Powered by CamScanner

9). Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.	SI	El contratista ha cumplido con las exigencias técnicas.
10). Brindar capacitación al personal que tenga bajo su 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	Para el presente mes no ingreso personal nuevo por lo tanto no se realizaron capacitaciones.
11). Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante.	SI	No se han presentado
12). Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere.	SI	Acta No. AE-2025-000321-ESCER
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.	SI	Acta No. AE-2025-000321-ESCER
14). Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante.	SI	El inmueble estaba siendo utilizado exclusivamente para su servicio.
15). Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante, en la forma en que se describe en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".	SI	El contratista ha cumplido con la exigencias técnicas.
16). Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será 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	Se evidencia en la planilla 9482819851 con fecha de pago 05/03/2025, del periodo Pensión febrero y Salud marzo
17). Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos.	SI	El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas.
18) Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.	SI	El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas
19). Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.	SI	El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas.
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	El contratista presenta exámenes médicos que reposan en carpeta digital y/o física.
21). Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado.	SI	No se ha presentado
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	El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas
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 qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.	SI	El arrendatario canceló el servicio de energía mediante consignación No. 01177179 del 05/03/2025 por $465.724,00 El arrendatario canceló el servicio de gas mediante comprobante de pago N° 105484118538 del 17/02/2025 por $4,058,556,00

1648241997

Powered by CamScanner

24). Enviar copia mensual al supervisor de contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.	SI	Se evidencia en la planilla 9482819851 con fecha de pago 05/03/2025, del periodo Pensión febrero y Salud marzo
25). Realizar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en el 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	No se ha presentado ninguna situación.
26). Pagar el valor del canon de arrendamiento en los términos dispuesto 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. El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Dirección de Educación Policial, el valor del canon de arrendamiento mensual de cuatro millones ochocientos diez mil quinientos cincuenta pesos ($4.810.550,00) IVA excluido, en forma anticipada, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía única, en la cuenta corriente 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código convenio 6028, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso al supervisor del contrato. De igual manera, se deberá realizar el pago del servicio de energía de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.	SI	El arrendatario ya había realizado el pago del último canon de arrendamiento.
27). Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor.	SI	El arrendatario canceló el servicio de energía mediante consignación No. 01177179 del 05/03/2025 por $465.724,00 El arrendatario canceló el servicio de gas mediante comprobante de pago N° 105484118538 del 17/02/2025 por $4,058,556,00
28). No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley.	SI	
29). Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.	N/A	No se requiere, teniendo en cuenta que el valor de la partida de alimentación del personal de estudiantes se encuentra reglamentado mediante Resolución Resolución 0958 del 26 de marzo de 2024
30). 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	

1648241997

Powered by CamScanner

31). Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables	SI	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
El contratista debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Se verificó de manera constante con visitas al local donde se constató que los operarios portan el carnet de manipulación y utilizan la vestimenta exigida.
El contratista deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulado, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos (2) años	SI	El arrendatario presentó documentos de este profesional y se encuentra avalando las minutas de alimentación
El contratista deberá acreditar un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un mínimo de experiencia dos (2) años certificados.	SI	El arrendatario presentó documentos de este profesional
La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades	SI	El contratista tiene establecido dos (2) turnos para la prestación del servicio con el fin de garantizarlo durante el horario establecido
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Se verificó en los contratos laborales y se está cumpliendo esta obligación
El contratista deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	El arrendatario cumple con esta obligación de conformidad con los establecido en el Régimen Laboral Colombiano, a la fecha no se ha presentado queja por parte del personal
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	El contratista informa el cambio de personal y anexa los documentos de afiliación al sistema de seguridad social integral, contratación y el formato para estudio de seguridad
El supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento presentando los documentos del personal que ingresa a laborar
El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento

1648241997
Powered by CamScanner

GS-2025-001725-ESCER

realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas) incluido los días festivos, desde las 04 00 horas hasta las 22 00 horas.		
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, s, pre suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	En el último mes no ingresaron empelados nuevos por lo que no se requirió entrega de dotación.
El contratista debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	El personal cumple con este requerimiento
El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El contratista presentó hojas de vida de los operarios nuevos, exámenes médicos y formatos de estudio de confiabilidad.
La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato.	SI	Se han realizado los estudios de confiabilidad requeridos.
El costo de estos servicios de alimentación no puede sobrepasar o ser superiores a la partida diaria de alimentación del personal, la cual es fijada por el Ministerio de Defensa Nacional en cada vigencia fiscal. Para el 2023 de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 0958 del 26 de marzo de 2024 esta corresponde a $18.240,00 para los auxiliares de policía y estudiantes para patrullero de policía. Los anteriores valores se modificarán una vez el Ministerio de Defensa Nacional expida el acto administrativo de cada vigencia, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue. **Nota 1**: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser	SI	El contratista da cumplimiento a estos valores

1648241997
Powered by CamScanner

solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato.		
El contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	El contratista no ha presentado novedades que requieran de acciones de mejora.
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	Las instalaciones cumplen con este requerimiento
El contratista deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, teniendo en cuenta que realiza el almacenamiento de residuos fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento. presentó el programa de manejo de residuos sólidos
El contratista deberá mantener la despensa y cuartos fríos 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	El contratista cumple con estas obligaciones. De igual manera presentó el informe de mantenimiento de neveras y cuartos frios
El contratista deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, los equipos se encuentran en funcionamiento
El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm 	SI	El contratista cumple con estas obligaciones

1648241997

Powered by CamScanner

Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica		
El contratista se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	SI	El contratista presentó certificado de fumigación de la empresa Profumigar, de 03/02/2025
El contratista deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El contratista deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de dos (2) meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato.	SI	El restaurante no requiere trampa de grasa portátil. Se almacena en la trampa de grasa grande, que se encuentra ubicada por fuera del restaurante. El contratista cumple con el mantenimiento de la trampa de grasas y el pozo en los tiempos establecidos. Se cuenta con informe de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 28 de enero de 2025.
El contratista deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo de forma periódica, quincenalmente a las trampas de grasas y cada tres meses al pozo de inspección de salida a la red principal de complejo.	SI	El contratista cumple con el mantenimiento de la trampa de grasas. Se constató por parte del suscrito que se viene realizando el mantenimiento por parte del contratista cada 3 meses; teniendo en cuenta que es un pozo grande en el cual interviene un vehículo vactor para su limpieza. . Se cuenta con informe

1648241997

Powered by CamScanner

		de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 28 de enero de 2025.
El contratista deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
MATERIAS PRIMAS • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El contratista se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se cuenta con certificado con concepto favorable de la Secretaría de Salud del municipio de La Estrella, con fecha 18/07/2024.
El contratista se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados o les faltará la alimentación por ningún motivo.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, a la fecha el contratista no ha omitido el suministro de alimentación
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, de acuerdo a las visitas que se realizan periódicamente.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm	SI	No se ha requerido traslado de alimentación, el servicio se presta

1648241997

Powered by CamScanner

de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por el supervisor del contrato, en caso de ser necesario. Los vehículos deben cumplir con la Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, en caso de ser necesario, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. **Nota:** el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Policía Carlos		directamente en las instalaciones de la unidad

1648241997

Powered by CamScanner

Eugenio Restrepo a un lugar diferente a la del ítem referente al - LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO del estudio previo.		
CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.	SI	El contratista realiza la toma de la contra muestra diariamente; conservándola durante72 horas, dejando registro en el formato registro de muestras de referencia que podrá ser consultado en caso de requerirse.
EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS. • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. **ASEO Y LIMPIEZA** COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. BAÑOS; Se debe tener un programa de limpieza y desinfección permanente de llevando registro respectivo. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, cuenta con los equipos y utensilios requeridos para la prestación del servicio
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida.	SI	El contratista cumple con el procedimiento establecido para la eliminación de desechos, presentó el programa de manejo de residuos sólidos

1648241997

Powered by CamScanner

Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
El contratista se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El contrato se encuentra en ejecución
El contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	SI	Durante este no se han presentado novedades en la prestación del servicio que requieran acciones de mejora
El contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.	SI	El arrendatario canceló el servicio de energía mediante consignación No. 01177179 del 05/03/2025 por $465.724,00 El arrendatario canceló el servicio de gas mediante comprobante de pago N° 105484118538 del 17/02/2025 por $4,058,556,00
El contratista se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.	SI	A la fecha no se ha requerido este mantenimiento, teniendo en cuenta la fecha de inicio del contrato
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	SI	El contratista puso al servicio los equipos adicionales, requeridos para el servicio
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	El contratista cumple con las indicaciones de seguridad de la Escuela
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Se pasa revista y se verifica que el contratista cumple con esta obligación.
El contratista dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	El contratista cumple con esta obligación; teniendo en cuenta que el RUT se encuentra ubicado en el comedor de estudiantes. Se deja evidencia fotográfica.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados	SI	El contratista presenta mensualmente las planillas que soportan el pago de las

1648241997

Powered by CamScanner

		obligaciones de seguridad social integral
El personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Por parte de los funcionarios encargados se cumple con este control
El contratista deberá diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones Se anexa certificado del sistema de seguridad y salud en el trabajo.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.	SI	Se cuenta con certificado con concepto favorable de la Secretaría de Salud del municipio de La Estrella, con fecha 18/07/2024.
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 f). "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales*."	SI	El contratista cumple con estas obligaciones. Se anexa certificado del 28/02/2025
El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	El contratista presenta exámenes médicos del personal que se le realizan una vez ingresa a laborar. Se cuenta con carpeta física y/o virtual con los respectivos soportes
Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. El arrendatario deberá tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del arrendatario y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas	SI	En el último no ingresaron nuevos trabajadores a laborar por lo que no fue necesario adelantar capacitaciones.

1648241997
Powered by CamScanner

deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.		
MENU Y GRAMAJE. El contratista debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraria incluyendo desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de conformidad con lo establecido en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue.	SI	El contratista presenta mensualmente las minutas de alimentación, las cuales se somete a verificación del comité de alimentos y a control por parte del supervisor del contrato
COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento. Se suministró la comida especial en el mes de enero de 2025 de acuerdo a certificado del 01/03/2025. Igualmente el contratista como valor agregado realiza mensualmente la celebración de los cumpleaños con un pastel o postre para los funcionarios (Plana Mayor, estudiantes y AXP)
El contratista certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas 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	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento y atiende los requerimientos del Responsable de SGSST de la unidad.

1648241997

Powered by CamScanner

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		
Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	SI	El contratista presentó la información requerida
Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	SI	El contratista no ha requerido realizar estas actividades. En caso de presentarse se solicitarán los soportes correspondientes.
Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	El personal porta estos elementos
Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
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	SI	El personal porta estos elementos
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar	SI	A la fecha no se han presentado incidentes
Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.	SI	Se evidencia en la planilla 9482819851 con fecha de pago 05/03/2025, del periodo Pensión febrero y Salud marzo
El contratista se compromete a darle cumplimiento a lo dispuesto en materia de SGSST así: ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES • responsable del SGSST.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento

1648241997

Powered by CamScanner

• Asignación de recursos para el SGSST. • Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. • Conformación COSST. • Conformación Comité de Convivencia Laboral. • Programa Capacitación promoción y prevención PYP. • Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST. • Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST • Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud • Actividades de Promoción y Prevención en Salud • Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación a Trabajador • Restricciones y recomendaciones médico laborales • Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral • La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo • Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral • Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa • Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas. • Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas. • Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias. • Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada. • Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.		
REQUISITOS EN MATERIA AMBIENTAL		
En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:		
Criterios para compras públicas sostenibles Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el contratista deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista. **Nota:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	La actividad desarrollada no requiere permisos, concesiones ni licencias ambientales
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, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.	SI	El contratista presentó manual de buenas prácticas de manufactura

1648241997

Powered by CamScanner

Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	SI	Durante el mes de febrero no ingreso personal nuevo a laborar por lo que no se requirieron nuevas capacitaciones.
El contratista deberá presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.	SI	El contratista presentó los soportes correspondientes
El contratista deberá presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma • Indicadores que serán del control de la empresa contratista	SI	El contratista presenta Programa de gestión ambiental, al inicio de la ejecución del contrato
El contratista deberá garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista 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	SI	El restaurante no requiere trampa de grasa portátil. Se almacena en la trampa de grasa grande, que se encuentra ubicada por fuera del restaurante. El contratista

1648241997
Powered by CamScanner

que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.		cumple con el mantenimiento de la trampa de grasas y el pozo en los tiempos establecidos. Se cuenta con informe de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 28 de enero de 2025.
El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	Se cuenta con certificado de la Empresa Multireparaciones Zapata NIT. 15.450.892-8 del 16/08/2024
El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, 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 acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	SI	El contratista presentó manual de buenas prácticas de manufactura
El contratista garantizará que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento. Se anexa certificado del 28/02/2025
El contratista deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están	SI	Se realiza revistas periódicas por parte del Sistema de gestión

1648241997
Powered by CamScanner

sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".		Ambiental de Escuela, identificando que cumple con los parámetros establecidos en la normatividad vigente.
El contratista 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	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, ha venido dando cumplimiento a las directrices ambientales establecidas por la unidad policial al respecto
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, ha venido dando cumplimiento a las directrices ambientales establecidas por la unidad policial al respecto
El contratista realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.	SI	El restaurante no requiere trampa de grasa portátil. Se almacena en la trampa de grasa grande, que se encuentra ubicada por fuera del restaurante. El contratista cumple con el mantenimiento de la trampa de grasas y el pozo en los tiempos establecidos. Se cuenta con informe de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 28 de enero de 2025.
El contratista realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, presentó el informe de mantenimiento de trampa de grasas. Se cuenta con informe de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 28 de enero de 2025.
El contratista 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	SI	Se cuenta con informe de monitoreo y caracterización de agua residual no doméstica, de la

1648241997
Powered by CamScanner

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 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. **Nota 1:** de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		empresa Bam Ambiental SAS, del 25/06/2024 e informe de resultados de laboratorio de Analquim Ltda-IDEAM.
Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la Resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista 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	El contratista presentó certificación de mantenimiento del 20/11/2024.
El contratista 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*".	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento

1648241997

Powered by CamScanner

El contratista deberá realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	El contratista participa en los programas y atiende las recomendaciones ambientales
El **contratista** deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)*".	SI	El contratista entrega información de manera digital
El contratista deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias 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*". **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento colocando el rótulo de identificación de las sustancias químicas utilizadas para el aseo

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

1648241997

Powered by CamScanner

En la supervisión del presente contrato **80-1-30099-23** no se han presentado novedades, situaciones anormales o de relevancia durante el periodo del presente informe.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (485) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (0) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS DIEZ MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS ($4.810.550,00) moneda corriente excluido IVA., 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 por doce (12) meses y cuatro (04) pagos mensuales de igual valor, por valor de CINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON CUATRO CENTAVOS ($5.256.969,04) moneda legal colombiana.

Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020, así:

"Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad principal arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo(Kwh y m3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendamiento, así:

La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.

La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.

En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de contrato o empresas prestadores de servicios, los tramites y costos serán asumidas por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."

Nota 1: el servicio de energía eléctrica se determinará de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de energía eléctrica por la cantidad de kilovatios consumidos en el periodo 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.

Nota 2: en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela los servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas; el primero, porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA; y segundo, en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

1648241997
angi.lozano
Powered by CamScanner

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código del convenio 6028.

Se indica que, para efectuar pagos por concepto de canon de arrendamiento, se debe solicitar la orden de consignación a la oficina de Tesorería de la Dirección de Educación Policial antes del día primero de cada mes.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código del convenio 6028.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato	$ 78.754.476,16	100%
Valor total de las entregas	$ 78.754.476,16	100%
Valor total facturado	$ 78.754.476,16	100%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 78.754.476,16	100%
Valor pendiente de entrega	$ 0	0%

- **NOTA:** El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato No. 80-1-30099-23, lo anterior por un espacio físico.
-

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

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 durante el contrato.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	2422447	08/11/2023	4.810.550,00	03/11/2023 al 03/12/2023
02	2422450	05/12/2023	4.810.550,00	03/12/2023 al 03/01/2024
03	2422449	02/01/2024	4.810.550,00	03/01/2024 al 03/02/2024
04	1488188	02/02/2024	4.810.550,00	03/02/2024 al 03/03/2024
05	2451340	05/03/2024	4.810.550,00	03/03/2024 al 02/04/2024
06	2910427	03/04/2024	4.810.550,00	03/04/2024 al 02/05/2024
07	01216761	02/05/2024	4.810.550,00	03/05/2024 al 02/06/2024

1648241997
Powered by CamScanner

08	01216764	04/06/2024	4.810.550,00	03/06/2024 al 02/07/2024
09	1497463	03/07/2024	4.810.550,00	03/07/2024 al 02/08/2024
10	02910454	03/08/2024	4.810.550,00	03/08/2024 al 02/09/2024
11	3029655	02/09/2024	4.810.550,00	03/09/2024 al 02/10/2024
12	2910429	01/10/2024	4.810.550,00	03/10/2024 al 03/11/2024
13	3022984	01/11/2024	5.256.969,04	03/11/2024 al 03/12/2024
14	3023143	02/12/2024	5.256.969,04	03/12/2024 al 03/01/2025
15	01177180	03/01/2025	5.256.969,04	03/01/2025 al 03/02/2025
16	3029656	04/02/2025	5.256.969,04	03/02/2025 al 03/03/2025
VALOR			**78.754.476,16**	

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CONSUMO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	2422451	05/12/2023	511.536,00	03/11/2023 al 30/11/2023
02	1438195	05/01/2024	469.209,00	01/12/2023 al 31/12/2023
03	2451339	05/02/2024	418.878,00	01/01/2024 al 31/01/2024
04	2847848	05/03/2024	539.678,00	01/02/2024 al 29/02/2024
05	2910446	04/04/2024	378.539,00	01/03/2024 al 31/03/2024
06	01216763	06/05/2024	361.155,00	01/04/2024 al 30/04/2024
07	2847856	05/06/2024	351.273,00	01/05/2024 al 31/05/2024
08	3029653	04/07/2024	456.302,00	01/06/2024 al 30/06/2024
09	2962051	05/08/2024	475.071,00	01/07/2024 al 31/07/2024
10	1487459	02/09/2024	424.483,00	01/08/2024 al 31/08/2024
11	2910453	01/10/2024	463.619,00	01/09/2024 al 30/09/2024
12	3022986	01/11/2024	452.230,00	01/10/2024 AL 31/10/2024
13	3023144	05/12/2024	516.169,00	01/11/2024 AL 30/11/2024
14	1177176	03/01/2025	438.019,00	01/12/2024 AL 31/12/2024
15	3023164	04/02/2025	524.967,00	01/01/2025 al 31/01/2025
16	01177179	05/03/2025	465.724,00	01/02/2025 al 28/02/2025
VALOR			**7.246.852,00**	

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CONSUMO	PERIODO/OBSERVACIÓN
14	N/A	DBsnbCh6vSk1	16/12/2024	4,314,342,00	18/10/2024 al 17/11/2024
15	DEE5958103	1837472	27/01/2025	4,392,193,00	18/11/2024 al 17/12/2024
16	1272658269	105484118538	17/02/2025	4,058.556,00	18/12/2024 al 17/01/2025
		VALOR		12.765.091,00	

Nota: La Escuela cuenta con una concesión de agua de Corantioquia que incluye una planta de tratamiento de agua potable y una planta de tratamiento de aguas residuales. Esto permite la purificación y reutilización del

1648241997

Powered by CamScanner

agua, sin tener la necesidad de depender de servicios externos de acueducto y alcantarillado, por lo cual no se genera factura de cobro.

Igualmente, el restaurante cuenta con una red propia de gas con Empresas Públicas de Medellín – EPM; por lo que el contratista realiza los pagos directamente a la empresa prestadora del servicio.

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

No aplica

5 RECOMENDACIONES

No aplica

6 CONCLUSIONES

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

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

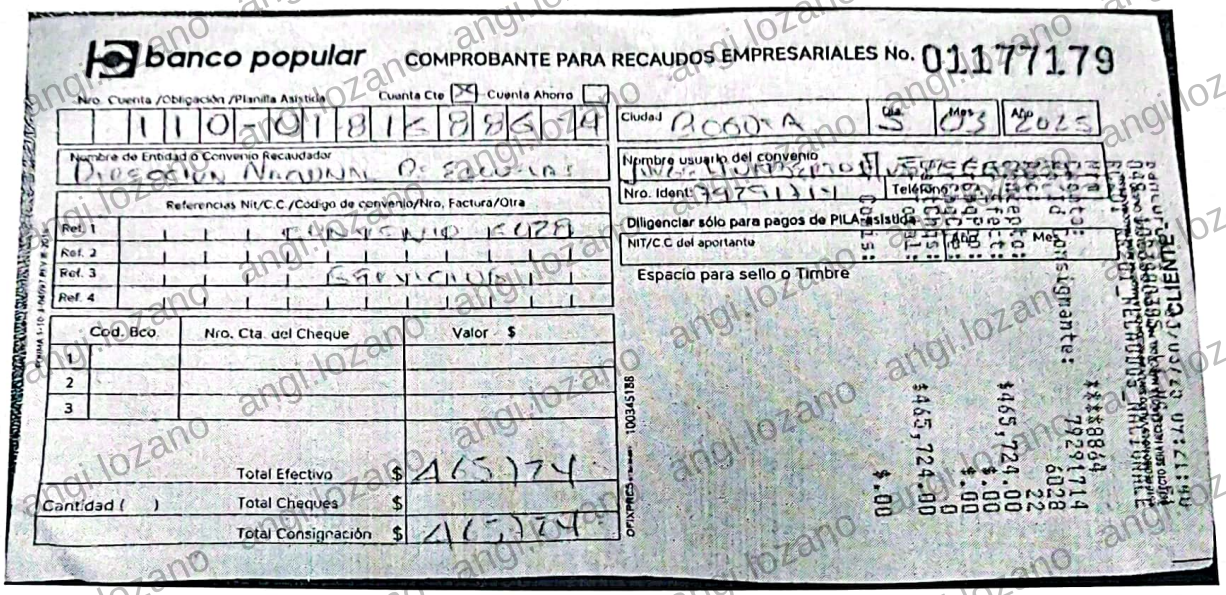
Atentamente,

Firma: _____

Mayor **ANGI LISED LOZANO DIAZ**
Comandante de Agrupación ESCER
Supervisora Contrato No. 80-1-30099-23
Correo electrónico: angi.lozano@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3113706373

Anexo:
- consignación servicio energía (Comprobante No. 01177179 del 05/03/2025)
-consignación servicio de gas (Comprobante pago N° 105484118538 del 17/02/2025)
-factura de gas
- solicitud pago servicios públicos febrero GS-2025-001613 ESCER del 04/03/2025
- planilla de pago seguridad social 9482819851
- certificado de fumigación empresa Profumigar del 03/02/2025
-informe de mantenimiento trampa de grasa del 29/01/2025
- minuta de alimentación febrero 2025
- Informe de mantenimiento de filtros de agua 13/11/2024
- certificado de recolección de residuos del 28/02/2025
- certificado del menú especial del 01/03/2025

1648241997
Powered by CamScanner



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 01177179

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

1 1 1 0 - 0 1 8 1 5 8 8 5 4

Ciudad BOGOTA | Día 5 | Mes 03 | Año 2025

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident.

Teléfono

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

Ref. 1 FONDO

Ref. 2

Ref. 3 SENTENCIAS

Ref. 4

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo $ 465,724

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 465,724

0PIXMES 10034588

Consignante: ****8884 79291714 6028 22

$465,724.00
$.00
$.00
$465,724.00
$.00

1648241997

Powered by CamScanner

Comprobante de pago recaudo en línea

epm

Estado de la transacción:	**FINALIZADA**	NIT EPM:	**8909049961**
Fecha:	**17/02/2025 9:55:07**	Razón social:	**Empresas Públicas de Medellín E.S.P**
Numero de aprobación (CUS):	**1272658269**	Banco	**BANCOLOMBIA**
Valor pagado:	**$ 4.058.556**		

PAGADO

Tus facturas pagadas son:

Referente de pago	Contrato	Tipo de factura	Número de factura	Valor de la factura
105484118538	11158835	Pago EPM - Servicios públicos domiciliarios	1436915411	$ 4.058.556

epm

Líneas de contacto | Medellín y Valle de Aburrá (604)44 44 115 | Línea nacional gratuita 01 8000 415 115 | Oficina principal: Edificio EPM Carrera 58 # 42 - 125 Medellín, Colombia Lunes a viernes 7:30 a.m. a 4:30 p.m. Jornada continua

1648241997

Powered by CamScanner

GS-2025-001725-ESCER

Siempre queremos estar en contacto **contigo**

Actualiza tus datos ingresando a
www.epm.com.co

Así puedes:



Mejorar tu **experiencia de cliente**



Acceder a **nuestros servicios**



Recibir información **oportuna y por medios digitales**



Autogestionar **tus trámites**

Estamos ahí más cerca de tí:
Medellín (604) 4444115
Resto del país 018000415115

Línea ética: "Contacto Transparente" 018000522955 Exclusiva para denunciar actos indebidos.
La Estrella: Cl 80 Sur No. 60 - 30 Int. 108
Lunes a Viernes 7:30 a.m. - 12:00 m y 1:30 p.m. a 5:00 p.m

Puedes presentar tus reclamaciones en:
Web http://www.epm.com.co

Empresas Públicas de Medellín E.S.P NIT.890.904.996-1
Carrera 58 #42-125 Edificio Inteligente
Conmutador: (604)3808080

Grandes Contribuyentes - Res. 000200 de 27/12/2024
Autorretenedor Renta - Res. 547 de 25/01/2002, excepto por rendimientos financieros de cuentas de ahorro y contratos de mutuo
Autorretenedor ICA Medellín - Res. 32038 de 22/12/2017

Puntos de Pago
Paga en línea: APP-EPM
https://aplicaciones.epm.com.co/facturaweb/#/
Almacenes de cadena: Almacenes Éxito, Carulla, Surtimax, Jumbo, Metro
Pago por ventanilla: Bancolombia -Corresponsal Bancario-, BBVA, Banco de Bogotá, ScotiaBank Colpatria, Davivienda-Corresponsal Bancario-, Sudameris, Itaú, Banco de Occidente, Banco Popular
Centros de Pago: Gana, PTM, Moviired, Efecty, Súper Giros, Súper Efectivo, WinRed (CB Coofinep), Megared, Practi Red Multibanco
Electónico: Daviplata, Cívica Pay, Claropay, Nequi, Redeban, ATH, Servibanca.
Cooperativas: Cotrafa, Confiar, Coofinep, CFA, Juriscoop, CooSanluis, CoopSuya.

Entidad que nos vigila Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios -SSPD. Número único de registro 4-50010000-1 - www.superservicios.gov.co

Entidades que nos regulan Comisión de Regulación de Agua Potable y Saneamiento Básico CRA - www.cra.gov.co / Comisión de Regulación de Energía y Gas CREG - www.creg.gov.co

Información técnica
Gas: Duración Interru .00 Horas - Ind.presión 100.00 % - Ind.respuesta 100.00 % - Ind.odorización 100.00 % - Interrupción Max .00

La presente factura presta mérito ejecutivo en virtud del artículo 130 de la Ley 142 de 1994 modificado por el artículo 18 de la Ley 689 de 2001.

epm
NIT 890904 996-1
Jonn Alberto Maya Salazar
Representante legal
Empresas Públicas de Medellín E.S.P
De conformidad con el Decreto 2150 de 1995, la firma mecánica tiene plena validez para todos los efectos legales

CUDE: 6cade6ba7c6ca43a2dddcace5c72d9a1f0a4dad8d2b7b6a4b3a6

1d7bc1c7e7f3e87fc349f0498

epm

$4.058.556
Valor total a pagar

Documento Equivalente Electrónico SPD
N° DEE8729770

Pagar hasta el:
24-feb-2025

El pago después de esta fecha generará intereses de mora

Contrato 11158835

Referente de pago: 1054841185 38
Documento No: 143 8915411
Cliente: Jorge Humberto Muñoz Correa
CC/NIT: 79291714
Dirección de cobro: EL MORRON
La Estrella - Antioquia Estrato: Ciclo: 5
15901110000000500 1-5-000528100

PARA USO INTERNO DE EPM

Resumen de facturación febrero de 2025

	Incrementó ▲ Disminuyó ▼ Igual Consumos	Valor a pagar
Gas	1742,0 m3 ▼	$3.973.208,53
Otras entidades		$ 85.346,70
Ajuste al peso		$ -0,23

Puedes realizar tu aporte voluntario a través de www.epm.com.co - Transacciones rápidas - opción: "Aporte Voluntario Comparto mi Energía - Iniciativa Gobierno Nacional"

Total a pagar
Contrato 11158835 **$4.058.556**

Fecha de generación 06/02/2025 10:44:00
Fecha de validación 06/02/2025 10:44:00

(415)7707173981000(8020)1054841185 38(3900)4058556(96)20250224

6S11S 32896 2/2

Powered by CamScanner

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
JEFATURA ADMINISTRATIVA

No. GS-2025- 001613 -ESCER

La Estrella, 04 de marzo de 2025

Señor
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Arrendatario Restaurante ESCER
La Estrella, Antioquia

Asunto: solicitud pago servicios públicos

En atención al contrato 80-1-30099-23, celebrado entre la Dirección de Educación Policial y el señor Jorge Humberto Muñoz Correa, cuyo objeto es el "Arrendamiento de un local con un espacio de 570 metros cuadrados (m2) en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, destinado a la prestación del servicio de restaurante para estudiantes y auxiliares de policía"; según lo expuesto me permito informar que para el mes de FEBRERO del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (Energía) el valor de **$465.724,00 (cuatrocientos sesenta y cinco mil setecientos venticuatro pesos M/L),** según lecturas, así:

Cálculo para el consumo de energía mensual o proporcional según corresponda				
Soporte documental	**Periodo de cálculo de medida consumo**	**Medida de KWH**	**Costo KWH/mes – Factura EPM periodo**	**Costo total KW promedio mes – Factura EPM**
Calculo con base en el recibo de energía	Primer día del período 01/02/2025 Último día del período 28/02/2025	648	$ 734,220	$465.724,00
Totales	**28 días**	**648**	**$ 734,220**	**$465.724,00**

Se les recuerda a los señores arrendatarios que el **pago debe ser los primeros 5 días de cada mes a la cuenta corriente del Banco Popular No. 110-018-16886-4 – Fondos Especiales – código convenio 6028.** Una vez realizada la consignación por el valor exacto del consumo relacionado, se deberá enviar el soporte a la Jefatura Administrativa y al supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento de estos pagos.

Atentamente,

Intendente PAOLA ARDILA AYALA
Responsable Infraestructura ESCER

Elaboró: ADS12 Elsi Herrera Montoya
ESCER-JEFAD

Revisó IT Paola Ardila Ayala
ESCER-JEFAD

Fecha de elaboración 04/03/2025
Ubicación Disco C/ 2025 /Informes de supervisión

Calle 81 Sur 66-180 La Estrella
Teléfono 3203402844
escer.coadyu@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Powered by CamScanner

1648241997

Powered by CamScanner

aportes en línea

Resumen General de Pago

GS-2025-001725-ESCER

1648241997

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-02	2025-03	1315443945	9482819851	E	2025/03/05	2025/03/06	BANCO CAJA SOCIAL	1	$14,018,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION			SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: LA ESTRELLA (17 Afiliados)							**$1,708,200**	**$273,500**			**$1,708,200**	**$68,400**			**$1,699,968**	**$68,200**			**$1,708,200**	**$21,600**		**$0**	**$0**
Centro de Trabajo: LA ESTRELLA (17 Afiliados)							$1,708,200	$273,500			$1,708,200	$68,400			$1,699,968	$68,200			$1,708,200	$21,600		$0	$0
Ciudad: LA ESTRELLA Depto: ANTIOQUIA (17 Afiliados)							$1,708,200	$273,500			$1,708,200	$68,400			$1,699,968	$68,200			$1,708,200	$21,600		$0	$0
1	CC	98627844	ARANGO RAUL	Z5-14	1		$47,450	$7,600	EPS040	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$43,334	$1,800	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
2	CC	42100933	CATANO LUZ	Z5-14	1		$47,450	$7,600	EPS010	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
3	PT	5982025	ESPINOZA ZULEIMA	Z30201	1		$47,450	$7,600	EPS040	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
4	PT	7229247	FONSECA CARMEN	Z30201	1		$47,450	$7,600	EPS040	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
5	PT	4608282	GARCIA DIEGO	Z30201	1		$47,450	$7,600	EPS002	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
6	CC	1115853006	GARCIA FRANKLIN	Z30201	1		$47,450	$7,600	EPS010	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
7	CC	1045113506	GARZON MARY	Z30301	1		$47,450	$7,600	EPS040	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
8	CC	65704865	GUZMAN SOL	Z30201	1		$47,450	$7,600	EPS002	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
9	PT	1667139	HERNANDEZ INES	Z30201	1		$47,450	$7,600	EPS040	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
10	CC	43681871	MEDINA BEATRIZ	Z5-14	1		$47,450	$7,600	EPS010	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
11	CC	1027888779	MUÑOZ YESSICA	Z30301	18		$854,100	$136,700	EPS040	18	$854,100	$34,200	CCF04	18	$854,100	$34,200	14-7	18	$854,100	$0	18	$0	$0
12	CC	1027888779	MUÑOZ YESSICA	Z30301	2		$94,900	$15,200	EPS040	2	$94,900	$3,800	CCF04	2	$94,900	$3,800	14-7	2	$94,900	$2,400	2	$0	$0
13	CC	42785465	OSORIO LUZ	Z5-14	1		$47,450	$7,600	EPS037	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
14	CC	60337434	RAMIREZ FRANCELINA	Z5-14	1		$47,450	$7,600	ESSC24	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
15	CC	1070601070	RINCON MARIA	Z30201	1		$47,450	$7,600	EPS005	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
16	PT	5192334	RINCON ROBERT	Z5-14	1		$47,450	$7,600	EPS037	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$43,334	$1,800	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
17	CC	40732882	RODRIGUEZ MARIA	Z5-14	1		$47,450	$7,600	EPS010	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
18	PT	4697842	SAEZ ALBA	Z30201	1		$47,450	$7,600	EPS010	1	$47,450	$1,900	CCF04	1	$47,450	$1,900	14-7	1	$47,450	$1,200	1	$0	$0
Total	**Afiliados(17)**						$1,708,200	$273,500			$1,708,200	$68,400			$1,699,968	$68,200			$1,708,200	$21,600		$0	$0

Powered by CamScanner

GS-2025-001725-ESCER

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 03 de febrero de 2025

Mayor
Angi Lised Lozano Diaz
Supervisor de Contrato
CALLE 81 SUR Nº 66-180
LA ESTRELLA

Asunto: Informe de Fumigación

Comedidamente me permito enviar a la señora Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el informe de fumigación en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo realizado el 31 de enero de 2025, adjunto certificado de fumigación. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente;

Maria Alejandra Rincon Cartagena
ADMINISTRADORA JHMC
COMEDOR ALUMNOS ESCER
CALLE 81 SUR Nº 66-180 LA ESTRELLA
Cel: 321-2225708

1648241997
Powered by CamScanner

Profumigar

CERTIFICACIÓN

La empresa PROFUMIGAR S.A.S, hace constar que realizó el servicio de CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.

Razón social:	Jorge Humberto Muñoz Correa
SEDE	Alimentación Escuela de la Policía
CC / NIT	79291714 - 5
Dirección:	Calle 81 Sur # 66 - 180
Municipio-Departamento	La Estrella - Antioquia
Fecha de realización:	31 de enero de 2025
Fecha de vencimiento:	31 de febrero de 2025

Concepto Sanitario Favorable de acuerdo con el acta de inspección sanitario EPEA No. 10-026-0061 Y No. Adhesivo 10-014-013836 del 18 de septiembre de 2024, emitido por la secretaria de Salud de Medellín.



Certificado valido solo con firma.

Diego Taborda

Diego Armando Taborda
Representante Legal

gerenciaprofumigar@gmail.com - carrera 48 # 67 – 87 Int 401 - 3043498278

1648241997

Powered by CamScanner

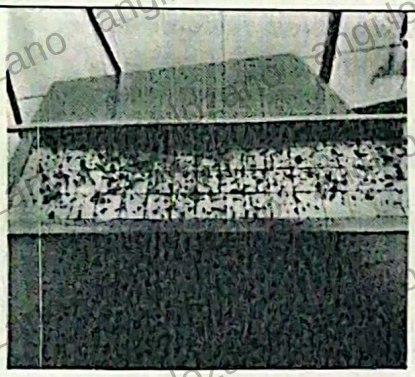
GS-2025-001725-ESCER

Profumigar

DIAGNÓSTICO FOTOGRÁFICO 31 DE ENERO DE 2025



Área donde fue tomada la foto
Área general
Situación encontrada
Se realiza revisión y aplicación preventiva de químicos en tomacorrientes
Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas
Método preventivo para control de plagas
Acciones a realizar
Realizar retiro de grasas acumuladas frecuentemente



Área donde fue tomada la foto
Cocina
Situación encontrada
Cambio de adhesivos en lámparas para control de insectos voladores
Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas
No se encuentra presencia de plagas
Acciones a corregir
Continuar con las buenas condiciones higiénicas



Área donde fue tomada la foto
Área general
Situación encontrada
Se lleva a cabo el control de plagas en zócalos y paredes
Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas
Se recomienda limpieza frecuente
Acciones a corregir
Continuar con las buenas condiciones higiénicas y los controles de plagas preventivos.

1648241997

Powered by CamScanner



Área donde fue tomada la foto
Lockers
Situación encontrada
Se lleva a cabo la aplicación de inseciticidas
Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas
Se realiza control de plagas, no se evidencia vectores.
Acciones a corregir
Continuar con las buenas condiciones higiénicas

Inspección técnica:

Se inicia el control de plagas el día 31 de enero de 2025 a las 9 pm, iniciando con la limpieza y cambio de adhesivos en las lámparas para control de insectos voladores, revisión de estaciones para control preventivo de plagas, y finalmente el control general en las instalaciones

Lámpara 1: Ubicación, ingreso de materia prima y personal.
Lámpara 2: Ubicación, cocina
Lámpara 3: Salón comedor

Se lleva a cabo el control de plagas a las 9 pm, revisando a profundidad todos los sectores que corresponden a la cocina lo que incluye: área de lavado, cocina, bodegas, salón comedor, bodegas, e instalaciones en general y se revisan y se limpia estaciones para control de roedores en estas no se encuentra evidencia de presencia de esta plaga, se observa muy buenas condiciones higiénicas, no se evidencia presencia de residuos orgánicos y grasas acumuladas

Hallazgos: No se evidencia presencia de ningún vector, se encuentran excelentes condiciones higiénicas y locativas, se recomienda continuar con los controles preventivos para mantener controlado posibles infestaciones que se puedan generar por ingresos desde zonas externas.

Diagnóstico valido solo con firma.

Diego Taborda

Diego Armando Taborda
Representante Legal

1648241997

Powered by CamScanner

JHMC

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79.291.714-5

La estrella, Antioquia 29 de enero de 2025

Mayor
Angi Lised Lozano Diaz
Supervisor de Contrato
CALLE 81 SUR Nº 66-180
LA ESTRELLA

Asunto: Informe de Mantenimiento de trampa de Grasa

Comedidamente me permito enviar a la señora Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el Mantenimiento de trampa de Grasas en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo realizada el 24 de enero de 2025, adjunto certificado de mantenimiento y registro fotográfico

Atentamente;

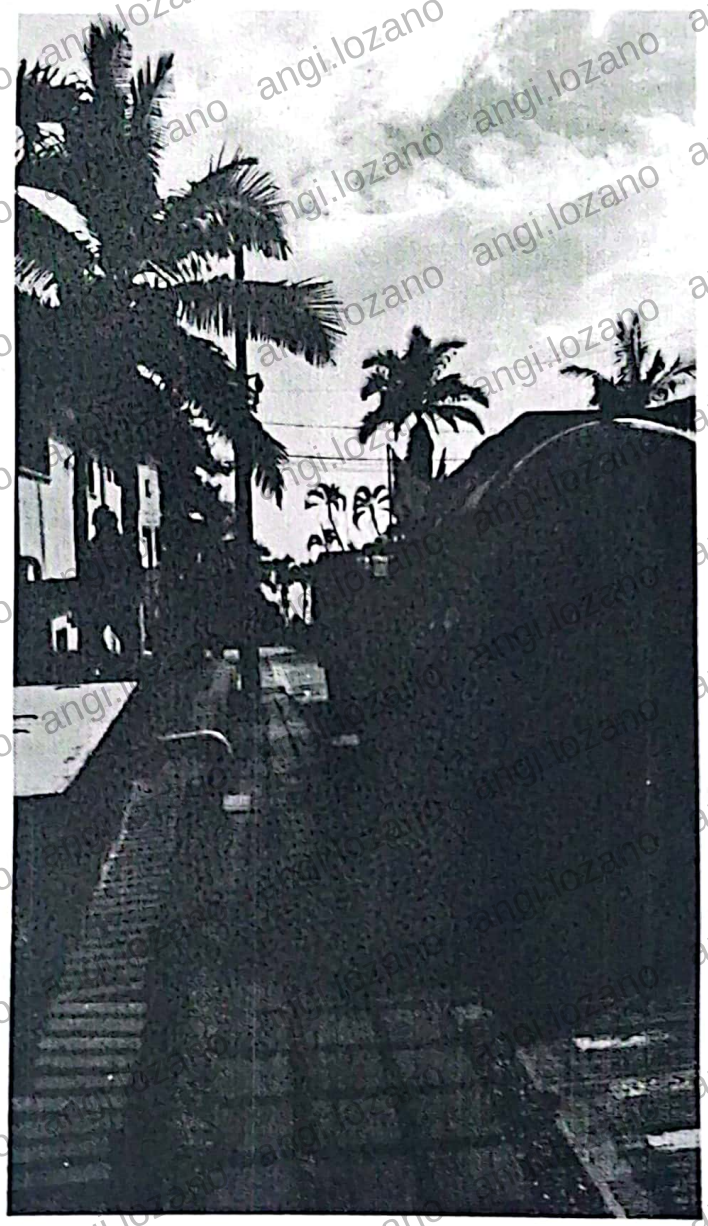
Maria Alejandra Rincon Cartagena
ADMINISTRADORA JHMC
COMEDOR ALUMNOS ESCER
CALLE 81 SUR Nº 66-180 LA ESTRELLA
Cel: 321-2225708

1648241997
Powered by CamScanner

GS-2025-001725-ESCER

JHMC

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79.291.714-5

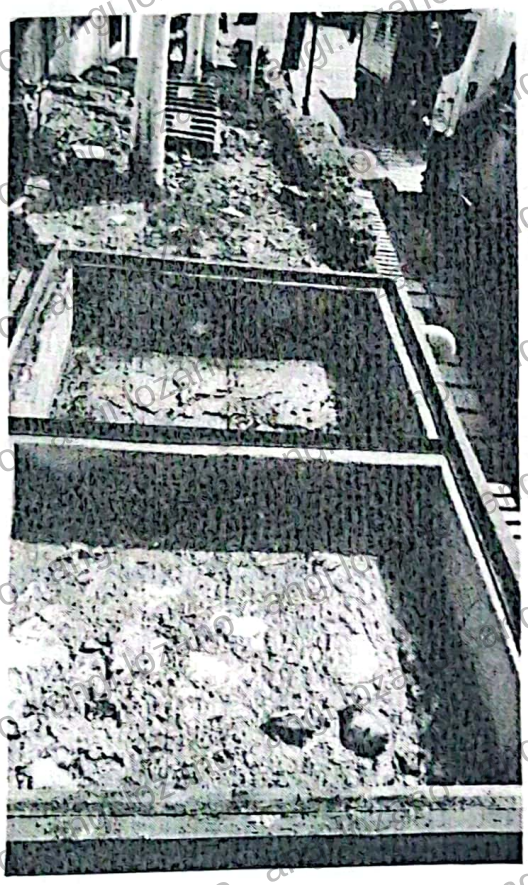


1648241997

Powered by CamScanner

JHMC

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79.291.714-5

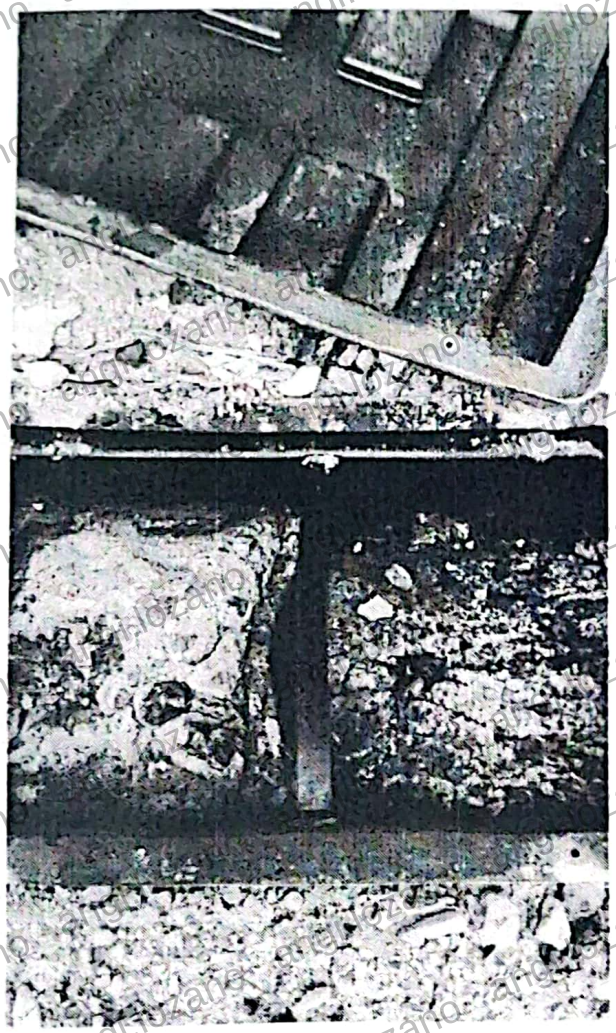


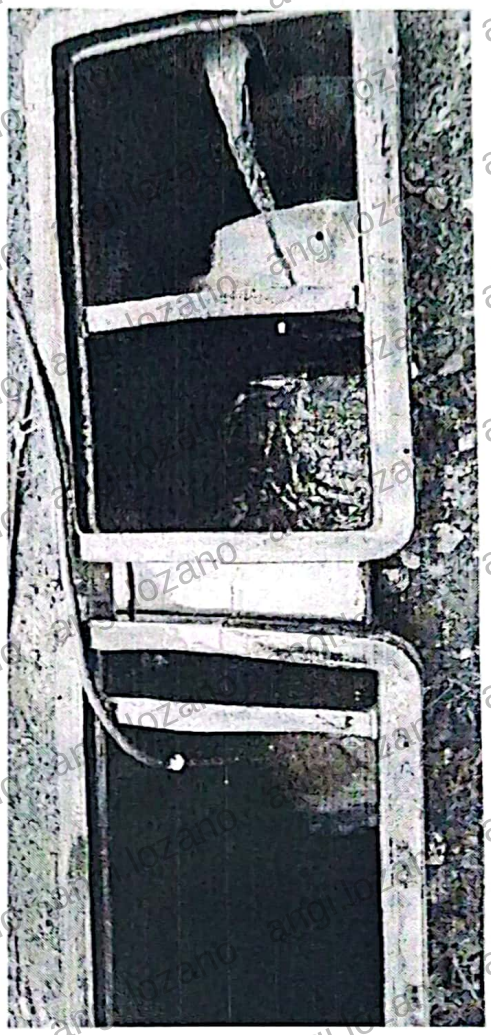


1648241997
Powered by CamScanner

JHMC

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79.291.714-5





1648241997
Powered by CamScanner

APLIED ENGENIEERING FORCE
AEF S.A.S
Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo y Biomédica

Bogotá D. C., 28 de enero de 2025

Señores
JORGE HUMBERTO MUÑOZ
Ciudad

Ref. Informe de limpieza de grasas casino de alimentos Escuela Carlos Eugenio Restrepo.

Respetados Señores.

Presento las actividades realizadas en la limpieza de la trampa de grasas de la Escuela Carlos Eugenio Restrepo en La Estrella Antioquia las que se relacionan a continuación:

El viernes 24 de enero de 2025 se realizó visita, inspección y mantenimiento a la trampa de grasas ubicada en la dirección calle 81 Sur # 66 -180 sector occidental de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el mantenimiento tardo alrededor de (3) tres horas, la disposición final de los lechos lodos retirados fueron llevados a disposición final en una planta de tratamiento, registrando en bascula un peso de 5.510 litros.

RECURSO HUMANO

Para la realización de la visita, inspección y mantenimiento se dispuso de (1) técnico encargado de la succión del agua lodosa y grasas.

PRODUCTOS Y EQUIPOS

Camión con sistema de succión de vacío capacidad de cargue de 10m3.
El personal se presenta con sus respectivos elementos de protección personal como son: guantes, botas guantes y elementos tales como pala y barra de acero.

DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO

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

Cel. 3114995683
Email. info.aefsas@gmail.com

1648241997
Powered by CamScanner

PPLIED ENGENIEERING FORCE
AEF S.A.S
Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo y Biomédica

OBSERVACIONES

La trampa de grasas se encuentra funcionando en normalidad, hace retención de grasas adecuadamente, el mantenimiento se llevó a totalidad, se realizó prueba hidráulica comprobando su funcionamiento.

Se llevó a cabo la succión de 5510 litros de agua lodosa con alto contenido en grasas.

RECOMENDACIONES

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO





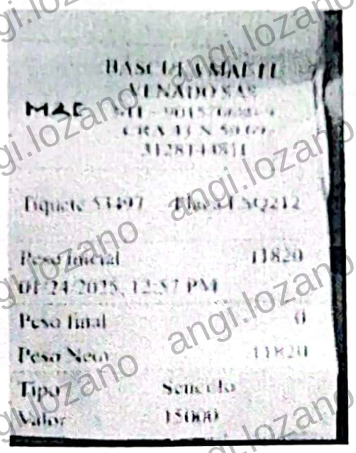


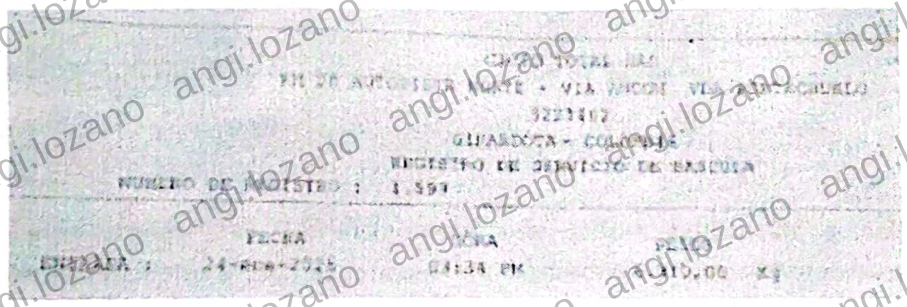
Cel. 3114995683
Email. info.aefsas@gmail.com

1648241997
Powered by CamScanner

PPLIED ENGENIEERING FORCE
AEF S.A.S
Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo y Bienestar







Sin otro particular, agradezco por contratar nuestros servicios.

Atentamente,

Ing. ADRIANA MERCHÁN
Gerente
AEF SAS
Cel. 3114995683

Cel. 3114995683
Email. info.aefsas@gmail.com

1648241997
Powered by CamScanner

ESCER

MENU 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**
ARROZ HUEVOS RANCHEROS PAN CHOCOLATE BOCADILLO	CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS REVUELTOS PAN CAFÉ	ARROZ HUEVOS CON JAMON PAN DULCE CAFÉ CON LECHE	CHORIZO ARROZ AREPA MEDIA TELA FRUTA CAFÉ	HUEVOS PERICOS ARROZ TOSTADAS BOCADILLO AVENA	CALDO DE CARNE ARROZ PAN BOCADILLO Ó FRUTA AGUA DE PANELA	CALENTADO DE FRIJOL HUEVO COCIDO PAN CAFÉ
ALMUERZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
ARROZ CON FIDEOS LENTEJAS POLLO VARIADO ENSALADA ROJA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ CON POLLO CONSOME DE POLLO ENSALADA VERDE PLATANO ASADO Ó AREPA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ FRIJOLES CHORIZO AREPA JUGO O LIMONADA	ARROZ CON FIDEOS SOPA Ó CREMA POLLO APANADO ENSALADA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ MIIXTO CONSOME DE POLLO TAJADAS DE PLATANO JUGO Ó LIMONADA	ARROZ CARNE CON VERDURAS AREPA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ SOPA DE SANCOCHO CARNE ASADA DE CERDO ENSALADA VERDE JUGO Ó LIMONADA
CENA	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**
ARROZ SALCHICHON TAJADAS MADURAS JUGO Ó LIMONADA	ARROZ CARNE DESMECHADA TAJADAS MADURAS Ó AREPA JUGO Ó LIMONADA	ESPAGUETTI CON CARNE EN SALSA BOLOÑESA TAJADA DE PAN JUGO Ó LIMONADA	ARROZ LENTEJAS CARNE DE HAMBURGUESA PAPA CRIOLLA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ MACARRONES CHORIZO JUGO Ó LIMONADA	HAMBURGUESA JUGO	ARROZ LENTEJAS POLLO FRITO AREPA JUGO Ó LIMONADA
REFRIGERIOS	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**
COLADA DE AVENA PAN NEVADO	CAFE CON LECHE PAN COCO	JUGO DE FRUTA GALLETA WAFER	AGUA DE PANELA CON LECHE ROSCON DE AREQUIPE	AVENA EN HOJUELAS TORTA DE CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE PAN CAÑA	JUGO DE CAJITA PAN SALCHICHA

CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA
Nutricionista Dietista
Matricula profesional No. 00399
C.C. 51.851.445

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Contratista
Nit:79.291.714-5

GS-2025-001725-ESCER
1648241997
Powered by CamScanner
angi.lozano

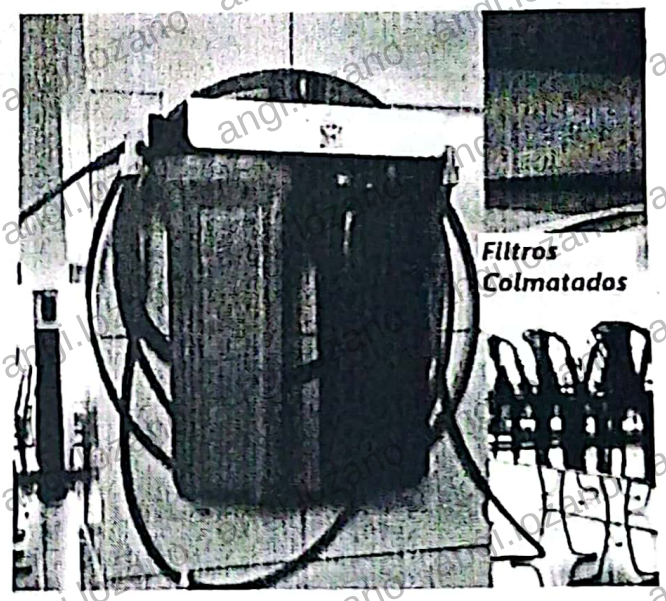
GS-2025-001725-ESCER

Fecha: 13 /11/2024
Cliente: JORGE HUMBERTO MUÑOZ
Ubicación: LA ESTRELLA-ANTIOQUIA

Por medio de la presente, se deja constancia que la empresa Agroaguas s.a.s., realiza visita de mantenimiento de las unidades de filtración y lampara ultravioleta en la escuela de la policía Carlos Eugenio Restrepo del municipio de la Estrella-Antioquia.

El técnico realiza revisión general del sistema y reemplazo de cartuchos de celulosa y carbón activado en cada una de las unidades.



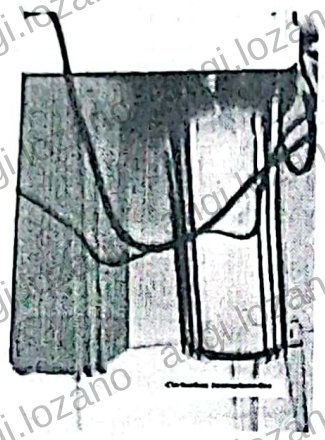


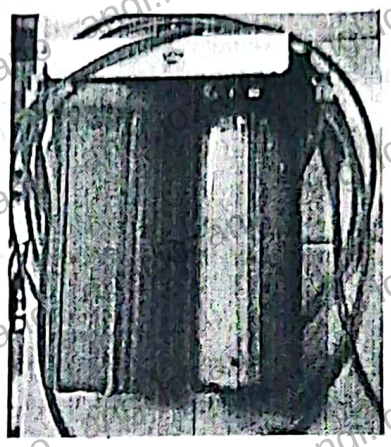
Filtros Colmatados

AGROAGUAS S.A.S.
agroaguas@agroaguas.com
Cel 3217826992
www.agroaguas.com

Scanned with CamScanner
1648241997
Powered by CamScanner

Evidencia del cambio





La visita fue realizada por el técnico Freidys Rodríguez, empleado de nuestra empresa.

Atentamente,

CLAUDIA P. PEREZ CARO
Directora Comercial

AGROAGUAS S.A.S.
agroaguas@agroaguas.com
Cel 3217820992
www.agroaguas.com

Scanned with CamScanner

1648241997

Powered by CamScanner

LUIS CARLOS POSADA ZAPATA
CC. 70.001.788

EL SUSCRITO

CERTIFICA QUE:

El señor **LUIS CARLOS POSADA ZAPATA** realizo la recolección, transporte y disposición final de residuos orgánicos producidos por el casino de la **ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO** correspondientes al mes de **FEBRERO** del 2025, casino que es administrado por el señor **Jorge Humberto Muñoz Correa** con **Nit:79.291.714-5**

Los residuos orgánicos recolectados son destinados a procesos de aprovechamiento como compostaje.

Se expide la presente a los veintiocho **(28)** días del mes de febrero de 2025 en la estrella- Antioquia, con destino a solicitud del interesado.

Luis Carlos Posada Z

LUIS CARLOS POSADA ZAPATA
CC. 70.001.788
Dirección: Finca el Morrón – La estrella
Cel: 314741144

1648241997
Powered by CamScanner

JHMC

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 01 de marzo de 2025

Señores:
POLICIA NACIONAL ESCUELA DE POLICIA ESCER
Angi Lised Lozano Diaz
Supervisora de Contrato
CALLE 81 SUR Nº 66-180
LA ESTRELLA

Cordialmente me permito comunicarle que de acuerdo con lo establecido en el contrato he suministrado mensualmente una comida especial al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.

Además, se les suministra un postre al personal que cumple años, ya sea auxiliares, estudiantes o uniformados

Atentamente;

JORGE HUMBERO MUÑOZ CORREA
REPRESENTANTE LEGAL

1648241997

Powered by CamScanner