No. GS-2025- 007351 **/ARLOF- UBIK9 – 29. 25**

Sibaté, 05 de agosto de 2025

Señor teniente coronel
FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES
Director Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté-Cundinamarca

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. 53-1-30010-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X **O FINAL** ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	02/07/2025	Hasta	01/08/2025

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-2025-002646-ESJIM del 20/03/2025 el señor teniente coronel, JORGE DE JESUS ALZATE MONTOYA, obrando en su calidad subdirector de la Escuela, nombró como supervisora del contrato del asunto a la señora patrullero NATHALY VIVIANA HERRERA GARCÍA.
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 4
  - Infirme de supervisión del periodo comprendido entre el 20/03/2025 hasta el 01/04/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-003079-ESJIM de fecha 01/04/2025.
  - Infirme de supervisión del periodo comprendido entre el 02/04/2025 hasta el 01/05/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-004151-ESJIM de fecha 09/05/2025.
  - Infirme de supervisión del periodo comprendido entre el 02/05/2025 hasta el 01/06/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-005045-ESJIM de fecha 03/06/2025.

- Infirme de supervisión del periodo comprendido entre el 02/06/2025 hasta el 01/07/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-006139-ESJIM de fecha 04/07/2025.

Información del contrato u orden de compra

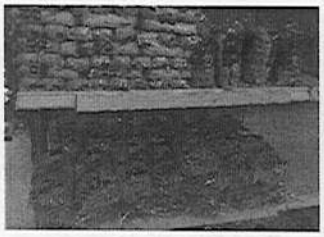
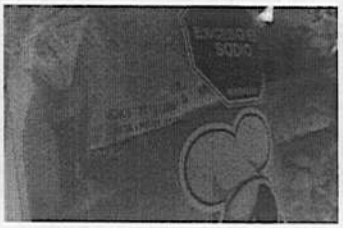
Contrato No. / Orden de compra No.	**53-1-30010-25**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN MINI MERCADO EN LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA".
Contratista	DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS CC: 1073717681
Representante legal	DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS CC: 1073717681
Valor inicial del contrato u orden de compra	VEINTE MILLONES CIENTO OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS pesos ($20.182.500.00) Moneda corriente.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	VEINTE MILLONES CIENTO OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS pesos ($20.182.500.00) Moneda corriente.
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	20/03/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	20/03/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	Nro.1 de fecha 01/04/2025 por la cual se modifica la disposición de nombramiento del señor ordenador del gasto.
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

- El día 04 de julio del 2025, se pasó revista al personal que labora en el Mini Mercado, verificando que estén debidamente uniformados y carnetizados utilizando los elementos de bioseguridad como gorro, tapa bocas y guantes, de igual manera se observa que los productos comercializados tienen los precios

visibles y los equipos de emergencia básicos como lo son el extintor, botiquín y la camilla rígida en PVC, los cuales están en lugares visibles y de fácil acceso en caso de emergencia.


- El día 15 de julio del 2025, el señor arrendatario informa que la señora **LINA PAOLA BUITRAGO NAVAS** identificada con cedula de ciudadanía 52.962.416 de Sibaté, inicia su inducción para prestar sus servicios en el Mini Mercado, se verifica que cumpla con la afiliación a la seguridad social, al sistema de aportes parafiscales y certificados vigentes de: Examen físico general y de laboratorio de igual manera curso de manejo de alimentos.

- El día 29 de julio del 2025, se pasó revista de las instalaciones del local comercial, verificando que este se encuentre en óptimas condiciones sanitarias y de aseo.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	Se verifica y cumple
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Sin Observaciones
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL - Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Sin Observaciones
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Presenta certificación firmada por el contratista, planilla Nro. 1074087283 (informe histórico resumido) y pantallazos del pago realizado.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	La garantía única fue entrega al grupo de contratos dentro del plazo establecido para tal fin.
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	Sin Observaciones
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 Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Sin Observaciones
Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.	N/A	Sin Observaciones
Restituir a la POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	Sin Observaciones
Incluir todas aquellas obligaciones que el arrendatario debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01/11/13, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).	SI	Sin Observaciones
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Sin Observaciones
OTRAS OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO		
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.	SI	Presenta certificación firmada por el contratista, planilla Nro. 1074087283 (informe histórico resumido) y pantallazos del pago realizado.

El ARRENDATARIO se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	Sin Observaciones
La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a realizar aseo de manera diaria y mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	Se verifica, cumpliendo sin novedad.
El ARRENDATARIO Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud.	SI	Se verifica, cumpliendo sin novedad.
Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de		

Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del ARRENDATARIO.	SI	Sin Observaciones
En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del ARRENDATARIO ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad INDUSTRIAL.	SI	Sin Observaciones
Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento de los espacios físicos, y los demás insumos que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el ARRENDATARIO.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social.	SI	Se verifica, cumpliendo sin novedad.
El ARRENDATARIO se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela,		

solamente dentro de los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá Cancelar el canon de arrendamiento por el valor establecido y conforme a la forma de pago establecida, así mismo deberá realizar el pago de servicios públicos.	SI	El arrendatario cancela el canon de arrendamiento del mes de junio mediante la página de Pagos Seguros en Línea PSE con Nro. de transacción/CUS 1654102366 por un valor de $ 1,681.875.00 con fecha 25/07/2025. Pago de servicio público de energía, por medio de la página de Pagos Seguros en Línea PSE con Nro. de transacción/CUS 1654348058 por valor de $597.621.24 con fecha 25/07/2025 correspondiente al consumo mes de abril con un valor por Kilovatio de $723,51.
El ARRENDATARIO deberá restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá Tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá informa cualquier cambio del personal que se requiera, allegando las hojas de vida correspondientes.	SI	Sin Observaciones

El ARRENDATARIO deberá exigir al personal que labore el porte del carné de identificación.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO en ningún sentido podrá ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá contar con todos los elementos y equipos Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a entregar los primeros diez (10) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA).	SI	El arrendatario entrega comprobante de pago de aporte parafiscales.
El ARRENDATARIO deberá fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.	SI	Se verifica, cumpliendo sin novedad
El ARRENDATARIO deberá brindar buen trato al personal en la atención.	SI	Sin Observación.
El ARRENDATARIO se compromete a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, así como las puertas, ventanas y cerraduras, etc. Y deberá reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones en las cuales le fue entregado. Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus	SI	Sin Observaciones

alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la ESCUELA. La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el ARRENDATARIO desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto.		
INDEMNIDAD: Será obligación del ARRENDATARIO mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El ARRENDATARIO o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.	SI	Sin Observaciones

El ARRENDATARIO no descontará por nomina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores.	SI	El arrendatario informa al Jefe de Información, la llegada de los proveedores y así mismo realizar el debido acompañamiento de ser requerido.
El ARRENDATARIO en ningún caso podrá realizar la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, siendo responsabilidad del cumplimiento por parte del arrendador.	SI	Sin Observaciones
Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la ESJIM.	SI	Sin Observaciones
Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados.	SI	Sin Observaciones
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos.	SI	Se verifica, cumpliendo sin novedad
Diseñar y ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Sin Observaciones
Presentar cuando lo solicite la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas	SI	Sin Observaciones

y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.		
El ARRENDATARIO debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables.	SI	Sin Observaciones
OTRAS OBLIGACIONES		
El ARRENDATARIO se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada".	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá Utilizar las áreas del local únicamente para dar cumplimiento al objeto contractual y en los términos indicados en el presente contrato.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas, de igual manera deberá responder por todo daño que sufran salvo el deterioro normal.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella.	SI	Sin Observaciones
Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten	SI	Sin Observaciones

El ARRENDATARIO deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI	Presenta certificación firmada por el contratista, planilla Nro. 1074087283 (informe histórico resumido) y pantallazos del pago realizado.
El ARRENDATARIO deberá informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad.	SI	Sin Observaciones
El arrendatario deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" de cualquier daño o inconformidad a terceros.	SI	Sin Observaciones

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos profesionales, por lo cual, deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (5) cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados, de igual manera la indemnidad abarca todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El	SI	Sin Observaciones

ARRENDATARIO o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.		
El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. EL ARRENDATARIO deberá cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.	SI	Sin Observaciones
Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se	SI	Sin Observaciones

requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en el mini mercado debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.		
CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL ARRENDATARIO deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. • Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.	SI	Sin Observaciones

• Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
EL ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del arrendatario).	SI	Sin Observaciones
El arrendatario deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.	SI	Sin Observaciones
ASEO Y LIMPIEZA, EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: -Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y Desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto	SI	Sin Observaciones

para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. -Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. - El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. - Los equipos y utensilios que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. - Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (Ejemplo acero inoxidable).		
EL ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del mini mercado. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración inadecuada, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	SI	Se verifica, cumpliendo sin novedad
EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. Nota: se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de	SI	Sin Observaciones

mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.		
HORARIO: El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención siete (7) días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: Lunes a viernes: A partir de las 05:00 horas hasta las 19:00 horas. Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 07:00 horas hasta las 17:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas, cigarrillos o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.	SI	Sin Observaciones
Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.	SI	Sin Observaciones
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: • El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. • El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.	SI	Sin Observaciones
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en		

sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad que dicten al respecto. • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos 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, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o	SI	Sin Observaciones

corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	SI	Sin Observaciones
Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. NOTA: Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	Sin Observaciones
APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	SI	Sin Observaciones
La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público y también debe estar la lista de precios visibles al público.	SI	Sin Observaciones
El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	SI	Sin Observaciones

Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.	SI	Sin Observaciones
Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "... El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del arrendatario y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos 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 ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho (8) días con anterioridad.	SI	Las hojas de vida fueron entregadas, con la documentación requerida al inicio de ejecución del contrato y el 15 de julio del presente año entrego la hoja de vida de la nueva empleada señora LINA PAOLA BUITRAGO NAVAS identificada con cedula de ciudadanía 52.962.416 de Sibaté.
El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de mini mercado, por lo tanto, áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	SI	Sin Observaciones
Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes	SI	Sin Observaciones

del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.		
El horario para el ingreso de insumos será de 05:00 a 10:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir el arrendatario a recibir sus pedidos.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá anexar en su oferta la relación de los servicios que ofrecerá (portafolio de servicios), con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en la minuta del contrato.	SI	Sin Observaciones
EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de mini mercado, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del arrendatario, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el arrendatario deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre del arrendador • Nombre, dirección y teléfono del contratante • Objeto del contrato certificado • Número de contrato. • Valor del contrato **Nota 1:** la entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación. **Nota 2:** el presente ítem también se puede acreditar con la copia de contratos o actas de liquidación suscritos con una entidad pública o privada donde se evidencie que el objeto contractual sea similar al del presente proceso.	SI	Sin Observaciones

<table>
<tr>
<td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", es para la prestación del servicio de mini mercado, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

<table>
<tr><th>CANTIDAD MÍNIMA</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ESPECIFICA</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL, DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>2</td><td>Auxiliar de mini mercado</td><td>Experiencia especifica como auxiliar de mini mercado mínima un (01) año</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cajero</td><td>No Aplica</td><td>100%</td></tr>
</table>

Nota: <u>El personal designado para laborar como cajero no deberá manipular alimentos.</u>

Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes:

• Hoja de vida debidamente firmada
• Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
• Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
• Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF), y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.

En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.</td>
<td>SI</td>
<td>Sin Observaciones</td>
</tr>
<tr>
<td>CAPACIDAD OPERATIVA
El arrendatario deberá presentar certificación firmada por el representante donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de mini mercado. Es necesario que el arrendatario presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística</td>
<td>SI</td>
<td>Sin Observaciones</td>
</tr>
</table>

necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.		
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA El arrendatario deberá certificar las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	SI	Sin Observaciones
CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS El arrendatario deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa o quien haga sus veces, en la cual garantice que durante los doce (12) meses los productos que se encuentran a la venta dentro del espacio físico del mini mercado, objeto del presente estudio previo, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin que se genere un valor adicional al consumidor.	SI	Sin Observaciones
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES 1. El arrendatario se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. 2. El arrendatario se compromete a cumplir con la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto contractual. 3. El arrendatario deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No. 03049 de 2014", dando estricto	SI	Sin Observaciones

cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.4 "En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 mini mercado", así: **Numeral 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales:** • El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. • El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). • El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. • El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. • En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Numeral 4.4.1 Mini mercado:** • El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las		

aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. • Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el mini mercado, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. • El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo 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. • El arrendatario 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. • El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas		

ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. • El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada. • Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán 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. • Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. • Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento del mini mercado, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. • Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio del mini mercado estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. 4. El arrendatario asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del		

inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. 5. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". 6. El arrendatario certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).		
Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019 (el arrendatario debe implementare lo estipulado en la Resolución 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST).	SI	Sin Observaciones

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA
No aplica

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (135) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, (230) días calendario para que finalice el plazo de ejecución (20/03/2026).

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a pagar el CANON MENSUAL ANTICIPADO, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo con la fecha de la aprobación de la póliza y la carta de inicio al arrendatario.
El valor del canon de arrendamiento será pagado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad.
El servicio público domiciliario estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado directamente por éste, de la siguiente manera:

- El servicio público domiciliario de energía (kWh), estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad; deber ser entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato y al tesorero (a) de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el supervisor del contrato de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con relación a las lecturas de consumos de energía (Kwh). Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios por parte del supervisor del contrato.
- Medidores: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte del servicio público consumido (kWh) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Suboficiales y Nivel

Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).
La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.
Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.
El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados; lo cual está debidamente descrito en las condiciones técnicas.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$20.182.500,00	100%
Valor total de las entregas	$8.409.375,00	41.67%
Valor total facturado	$8.409.375,00	41.67%
Valor facturado pendiente de pago	$0.00	0%
Valor pagado	$1.681.875,00	8.33%
Valor pendiente de entrega	$11.773.125,00	58.33%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	$1.681.875,00	DEL 20/07/2025 AL 20/08/2025	$1.681.875,00	Transacción/CUS 1654102366	N/A	N/A	N/A

NOTA: Se deja constancia que por parte del señor DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS Identificado con cédula de ciudadanía Nro. 1.073.717.681 de Soacha Cundinamarca, fue pagado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE el día 25/07/2025 un valor de $1.681.875.00 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo comprendido del 20 de julio al 20 de agosto del 2025, del contrato Nro. 57-1-30010-25.

PAGO DE ENERGIA ELECTRICA

FECHA	Nº CONSIGNACION	VALOR
25/07/2025	165434858	$597.621.24

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

NO APLICA

5 RECOMENDACIONES

En mi calidad de supervisor certifico que el contratista realizo el pago del canon de arrendamiento del primer mes de ejecución, dando cumplimiento con lo establecido en el objeto contractual sin presentarse novedades

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 Nathaly H.

Patrullero **NATHALY VIVIANA HERRERA GARCÍA**
Supervisor Contrato No. 53-1-30010-25
Correo electrónico: nathaly.herrera@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3102943452

PAGO ARRIENDO

TRANSACCIÓN PSE - PSE PAGOS

FORMA DE PAGO

No. Pago:	70189
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	25/07/2025
Ticket ID:	70189
Transacción/CUS:	1654102366
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
Ciclo Transacción:	1
Banco:	NEQUI
Cód. de servicio:	1007
Total:	1681875
Total Iva:	0

PAGO SERVICIO PÚBLICO LUZ

TRANSACCIÓN PSE - PSE PAGOS

FORMA DE PAGO

No. Pago:	70190
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	25/07/2025
Ticket ID:	70190
Transacción/CUS:	1654348058
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
Ciclo Transacción:	1
Banco:	NEQUI
Cód. de servicio:	1007
Total:	597621.24
Total Iva:	0

SIBATE, 29 DE JULIO DEL 2025

CERTIFICACIDO

Ref. Certificación de aportes parafiscales, Art 50 ley 789 de 2002.

Yo **Diego Alejandro Hermida Barrios** identificado con CC 1073 717 681 de Soacha, Cundinamarca, certifico que me encuentro a paz y salvo con el pago de las obligaciones al sistema integral de los aportes parafiscales del mes de JULIO del presente año de acuerdo con la ley.

Cordialmente

Diego Alejandro Hermida Barrios
CC. 1073717681
Cel 311 208 2809
Correo: mailto:negociosdhermida@gmail.com?subject=CONTRATO MINIMARKET 2023

PAGOSIMPLE | prefactura

Fecha de Creación del Informe: lunes,28 de julio de 2025 11:20:55 AM

Pagada 10/07/2025

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	CREAR ASESORIAS INTEGRALES SAS	**Sucursal**	7034 PAOLA SERRANO
Documento	NI901874674	**Dirección**	CALLE 6 # 11 ¿ 29
Tipo de Empresa		**Teléfono**	3164914504
Tipo Persona		**Forma Presentación**	
Ciudad	BUGA	**Departamento**	VALLE DEL CAUCA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago				Novedades																Administradoras								IBC				Liquidación de Aportes								
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (Pila) / Número planilla	Fecha de Pago	Periodo de Cot.	Periodo Serv.	ING	RET	RET P.	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	
CC 1073717981	HERMIDA BARROS DIEGO ALEJANDRO	1074067283	10/07/2025	202506	202507	X																5	30	30	30	230301	EPS008	14-17	CCF67	$237,250	$237,250	$237,250	$1	$38,000	$57,000	$99,100	$57,000	$0	$0	$0	$0	
CC 1015403180	GARCIA GARZON DIANA KATHERINNE	1074067283	10/07/2025	202506	202507	X																5	30	30	30	230301	EPS002	14-17	CCF67	$237,250	$237,250	$237,250	$1	$38,000	$57,000	$99,100	$57,000	$0	$0	$0	$0	
CC 1026790501	GARZON FRANCO ANGIE SULAY	1074067283	10/07/2025	202506	202507	X																5	30	30	30	230301	EPS002	14-17	CCF67	$237,250	$237,250	$237,250	$1	$38,000	$57,000	$99,100	$57,000	$0	$0	$0	$0	

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

¡El Poder de lo SIMPL

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



DATOS PERSONALES

F.Nacimiento: 02 de marzo de 1983

(301)439-1857

C.C 52.962.416 De Bogotá D.C

paolabuitrago2416@gmail.com

Dirección: Diag. 11A #12-29 B/
San Martin Sibaté

REFERENCIAS

ASTRID BUITRAGO
(310) 229-3597

NELLY PULIDO
(320) 315-2164

CAMILO GUTIERREZ
(322) 847-4313

SOBRE MÍ

Soy una persona responsable, puntual, comprometida y dispuesta aprender cada día más para mejorar personalmente. El trabajo en equipo es mi fuerte, la organización y la autonomía en la toma de decisiones cuando el caso lo amerita

HABILIDADES

Liderazgo
Comunicación
Toma de decisiones

IDIOMAS

Español

EDUCACIÓN

1999 BACHILLER
Colegio Departamental Sibaté

1993 PRIMARIA
Escuela Departamental Sibaté

EXPERENCIA LABORAL

2024 Auxiliar de Servicios Generales

EMPRESA: Colegio Parroquial Asunción
CARGO: Auxiliar de Servicios Generales
JEFE INMEDIATO: Parroco Diego Sabogal
TRABAJO: Desde 01-03-2024 hasta el 30-11-2024
TELÉFONO: 6017250233

2023 Manipuladora de Alimentos

EMPRESA: FUNDESOCIAL
CARGO: Manipuladora de Alimentos
JEFE INMEDIATO: Carmen Lucia Diaz Bohórquez
TRABAJO: Desde 15-02-2023 hasta el 15-12-2023
TELÉFONO: 3015909027

2022 Auxiliar de Servicios Generales

EMPRESA: CANTAR Y VIVIR
CARGO: Auxiliar de Servicios Generales
JEFE INMEDIATO: Gisley Amaya
TRABAJO: Desde 01-02-2022 hasta el 30-11-2022
TELÉFONO: 3126422692

2018 Atención al Cliente y Cajera

EMPRESA: GABOS`S CAFE
CARGO: Atencion al Cliente y Cajera
JEFE INMEDIATO: Wilson Zuluaga Ramirez
TRABAJO: Desde 20-10-2018 hasta el 20-03-2020
TELÉFONO: 3134158267

2017 Auxiliar de Cocina

EMPRESA: SIPRO
CARGO: Auxiliar de Cocina
JEFE INMEDIATO: Andres Villamor
TRABAJO: Desde 01-04-2017 hasta el 30-08-2018
TELÉFONO: 3134158267

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
52962416
NUMERO

BUITRAGO NAVAS
APELLIDOS

LINA PAOLA
NOMBRES

Lina P Buitrago N.
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 02-MAR-1983

SIBATE
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60
ESTATURA

B+
G.S. RH

F
SEXO

13-MAR-2001 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

P-1500102-42092163-F-0052962416-20010705 04401 01184B 01 111001785

DR: Miguel Angel Robinson Sáenz

Médico Cirujano Universidad Nacional de Colombia
Reg. MD Nal 4228 Minsalud Insc,SSD 110010821200
Calle170 # 56 Aut Norte Bogotá tel. 3132359988

Nombre: LINA PAOLA BUITRAGO NAVAS

Fecha: Enero 15 del 2025 NºID: 52.962.416 Edad: 41

EXAMEN MEDICO GENERAL

Peso: 69 Kg Talla: 1.60 Cm

El suscrito medico certifica que: La señora

LINA MARIA BUITRAGO NAVAS

Al examen físico no presenta signos ni síntomas de enfermedades Físicas ni mentales o infectocontagiosas alguna que le impida vivir en comunidad con las demás gentes que lo rodea. Apta para manipular alimentos



FORTIMEDIC



CLINICA FORTIMEDIC CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD

Nit. 800.149. 562-5 **salud ocupacional LABORAR PARA TRABAJO DE AUXILIAR SRVICIOS GENERALES**

Empresa: Fundacion: AGRO AMBIENTAL Nit.: 832003813-3 CC: 52.962.416

Pre ocupacional o ingreso: ✓ Sexo: F Cargo: Auxiliar de servicios generales

Nombres y Apellidos: LINA PAOLA BUITRAGO NAVAS

Edad: 41 años Altura: 1.60 cm

Peso: 69 kg Fecha: Enero /15 / 2025

EXAMENES CLINICOS REALIZADOS

EVALUACION MEDICO OCUPACIONAL

Visiometria: ✓

Audiometría: ✓

Espirometria:

EXAMENES DE LABORATORIO:

Clic: ✓ Col: ✓ Si ✓ No __

Cuales: Trigi: ✓ Otros: __

RADIOGRAFIAS:

El suscrito medico hace constar que el (la) señor (a) se presentó a valoración médica el día de hoy expidiendo el siguiente diagnostico

APTO: ✓ MOTIVO: Apto para laborar como Agente Educativo

NO APTO: __ MOTIVO:

OBSERVACIONES:

USO DE EPP

CONTROLES EPS: (X)

APTO PARA LABORAR COMO AGENTE EDUCATIVO SI X NO ____

EXAMEN PERIODICO Se sugiere reubicación laboral Sí No x

Puede continuar con su labor Sí X No

EXAMEN DE INGRESO

Sospecha de enfermedad profesional Si No X Cual

RECOMENDACIONES DE SALUD OCUPACIONAL

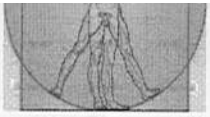


FIRMA DEL PACIENTE

FIRMA DE ESPECIALISTA

TELEFONOS: 3003983976 – 3045496117

CORREO: *fortimedicangie@hotmail.com*



Dra.: MIREYA RICO
BACTERIOLOGA UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
REG 39658852

NOMBRE: LINA PAOLA BUITRAGO NAVAS

EDAD: 41 años **RH: B+**

FECHA: ENERO 15 del 2025

CC: 52.962.416

METODO	PREVALESENCIA %	SENSIBILIDAD %
EXAMEN COPROLOGICO:		
MCEF	7.71	36.5
TSE	13.38	65.2
TSR	20.60	
EXAMEN SEROLOGIA:		
FAS2 ELISA	27.22	96.72
WESTEN BLOT	20.85	71.82
ARCO 2	6.55	34.43
FROTIS FARINGEO:		
COCOS GRAM POSITIVOS	+	
PMN:	ESCASOS	

EXAMEN DE KOH (UÑAS):

ANALISIS DE LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	AGENTE
EXAMEN DIRECTO POSITIVO		
CULTIVO NEGATIVO	116	
EXAMEN DIRECTO POSITIVO		
CULTIVO POSITIVO	80	24 T RUBRUM
		3 M GYPSEUM
		1 E FLOCCSUM
		44 CANDIDA spp
		9 FUSARIUM SPP
		4 FUSARIM SPP
EXAMEN DIRECTO NEGATIVO		
CULTIVO POSITIVO	0	

MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL
RC 4228 INSC1100108212

NOTA: LA PRESENTE SUSCRITA EN ESTE EXAMEN NO PRESENTA NINGUN CUADRO INFECTO CONTAGIOSO QUE LE IMPIDA SEGUIR CON SUS LABORES COTIDIANAS..

CLINICA FORTIMEDIC

Reg MD Nal 4228 Minsalud Ins.SSD 110010821200

DR: Juan Jose Ricaute Villareal

En Cumplimiento de la resolución 2674 del 2013

Nombres: **Lina Paola**

Apellido: **Buitrago Navas**

Cédula: **52.962.416**

Hace constar que cursó y aprobó la accion de formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Con una duración de 20 horas

EN TESTIMONIO DE LO ANTERIOR SE FIRMA EN BOGOTÁ D.C A LOS DIECISIETE (17) DIAS DEL MES DE ENERO DEL DOS MIL VEINTI CINCO (2025)

DOC. MIGUEL ANGEL ROBINSON SAENZ
DIRECTOR GENERAL DE CLINICA FORTIMEDIC REGIONAL BOGOTA

JUAN JOSE RIGAUTE VILLA REAL
ING. MANIPULACIÓM DE ALIMENTOS



202517014I6
SGCV202517014I617/01/2025
No Y FECHA DE REGISTRO