| Página 1 de 2 | PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS | POLICIA NACIONAL |
|---|---|---|
| CODIGO: 2BS-FR-0019 | | |
| FECHA: 19-08-2015 | INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL | |
| VERSION: 4 | | |

Bogota D.C., 11 MAR 2020

No. ___01_____ ESPOL GRULO

Señora Teniente Coronel
**SANDRA BIBIANA LOPEZ DUQUE**
**Director ( E ) Escuela de Postgrados de Policía**
Bogota D.C.

Asunto: Informe de supervision contrato No. 45-1-16002-20 mes reportado FEBRERO 2020

| 1. PRÓRROGA No. | | 2. ACLARATORIO No. | 3. MODIFICATORIO No. | 4. OTROS |
|---|---|---|---|---|
| INCIO: N/A | TERMINO: | FECHA: N/A | FECHA: N/A | FECHA: N/A |

| 5. OBJETO | 6. CONTRATISTA | 7. PLAZO DE EJECUCION | BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS | | | RECIBIDO | | PENDIENTE POR RECEPCION | | 15. OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 8. DESCRIPCION | 9. CANTIDAD | 10. VALOR | 11. CANTIDAD | 12. VALOR | 13. CANTIDAD | 14. VALOR | |
| ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET | NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO | Vigencia<br>incio : 01/02/2020<br>termino: 31/01/2021<br><br><br><br>Adición:<br>Inicio<br>termino<br><br><br><br>VALOR TOTAL | CANON DE ARRENDAMIENTO | 12 | 8.944.200,00 | 1 | 745.350,00 | 10 | 7.453.500,00 | El arrendatario realiza la consignación del canon de arrendamiento mes de Marzo 2020, adjuntado consignacion N° 38437; así mismo se solicita al arrendatario el pago de servicios públicos de agua por valor de $ 17.358,19 y luz por valor de $719.468,90 |
| | | | | | 8.944.200,00 | | 745.350,00 | | 7.453.500,00 | |

| 16. El contratista cumplió con lo establecido con las cláusulas contractuales? | | |
|---|---|---|
| | SI. __X__ | 17. Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes, descritos en el numeral 23. del presente formato. |
| | NO _____ | 18. En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, diligenciar el numeral 19 del presente formato, para lo cual anexo comunicación oficial No._____ del _____, mediante la cual se informa al ordenador del gasto, el no cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. |

**19. RELACIÓN DE OBLIGACIONES INCUMPLIDAS**

| 20. ÍTEM Y/O NUMERAL | 21. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | 22. OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL INCUMPLIMIENTO. |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

**23. DOCUMENTOS TÈCNICOS OBLIGATORIOS ESTABLECIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, INCLUYENDO LAS AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y OTROS.**

| 24. ÍTEM Y/O NUMERAL | 25. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | 26. OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL CUMPLIMIENTO. |
|---|---|---|
| 1 | El ARRENDATARIO anexa en su oferta la relación de los servicios que ofrecerá (portafolio de servicios), con los correspondientes costos, los cuales se deben mantener acordes con las condiciones de mercado. | na |
| 2 | 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 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. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 3 | Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados.<br>Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo.<br>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. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 4 | EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro de la cafetería tipo CAFÉ GOURMET esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, 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 requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 5 | CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:<br>Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM descritos en los Decretos 3075 de 1997, 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.<br>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.<br>Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:<br><br>• Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.<br>• 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.<br>• 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.<br>• 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 recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.<br>• 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)<br>• 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.<br>• Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 6 | EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Postgrados de Policía por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto señale el supervisor del contrato, 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 junto con el supervisor se verificaran periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 7 | 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 en la cafetería. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 8 | ASEO Y LIMPIEZA<br><br>EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO<br>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.<br><br>DESINFECCIÓN:<br>-Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.<br>-Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.<br>-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.<br>- El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección.<br>- Los equipos y utensilios de cafetería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso.<br>- Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.<br>- Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 9 | EL ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería.<br><br>Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado.<br><br>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.<br>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroidos, o con presencia de gas interior. | Cumple con las especificaciones tecnicas |

| | | |
|---|---|---|
| 10 | EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente que le haya sido entregado por la entidad y la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato.<br><br>NOTA: Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes de propiedad de la Policía Nacional lo cual contribuye a la buena prestación del servicio.<br><br>Por lo tanto, EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional) | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 11 | HORARIO: Lunes a viernes: A partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas; Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas<br><br>Nota: en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad, de lo cual se realizará acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 12 | EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 13 | Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna y áreas comunes del sitio arrendado. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 14 | PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:<br>• El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia.<br>• 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.<br>• El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades.<br>• 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. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 15 | PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:<br><br>Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece:<br><br>• 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.<br>• 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.<br>• Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.<br>• Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas.<br>• Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.<br>• Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.<br>• 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.<br>• Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS.<br>• Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.<br>• El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.<br>• Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.<br>• Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor).<br>• 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).<br>• Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable.<br>• Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales.<br>• Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.<br>• Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. | Cumple con las especificaciones tecnicas |

| | | |
|---|---|---|
| 16 | CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas trimestral 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. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 17 | 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.<br>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. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 18 | COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL: Como aporte a la "Guia Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá:<br><br>• Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental.<br>• En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable.<br>• El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, en caso de ser requerido por la escuela. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:<br>• El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (15 días después de la firma del contrato), donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.<br>• Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.<br>• El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.<br>• En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.<br>• El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar 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. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | • El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.<br>• El arrendatario acoge el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación-ESPOL en coordinación con el al supervisor del contrato.<br>• El arrendatario, se abstiene el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.<br>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:<br>• El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía.<br>MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.<br>• Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990<br>• El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la prestación del servicio: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.), especificando: 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 toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 19 | El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante 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). | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 20 | Los alimentos preparados no vendidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente. (empanadas, café, jugos, ensaladas de frutas, embutidos, pasteles etc). | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 21 | APLICAR LAS POLITICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PUBLICOS: 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. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 22 | 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. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 23 | 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 laborara 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 en 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 contratista y de sus empleados.<br>Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica".<br>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.<br>En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe ser aportado estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad. | Cumple con las especificaciones tecnicas |

| | | |
|---|---|---|
| 24 | El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de cafeteria, 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 | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 25 | Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del contratista. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 26 | Servicios:<br>• Venta de snacks, refrescos y café<br>• Venta de dulces y golosinas<br>• Venta de bebidas calientes, como los diferentes tipos de café, té, chocolate, milo, aromáticas etc.<br>• Venta de bebidas frías tales como gaseosas, jugos, agua embotellada, té, etc.<br>• Variedad de productos de panadería, repostería y otros comestibles.<br>a. Empanadas, b. Baguettes, c. Ensaladas de frutas, d. Crepas dulces y saladas, e. Galletas, f. Pasteles dulces, g. Flan, h. Hot cakes, i. Panques o muffins, j. Gelatinas, k. Refrescos - limonada, naranjada y cerezadas, l. Frappes, m. Pinchos, n. Pizza, o. Pastelitos de carne, jamón y queso, pollo, p. Onces gourmet. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 27 | ZONA DE TERTULIAS. Adecuar este espacio donde la comunidad académica pueda reunirse a compartir temas de literatura, arte, ciencia y filosofia, con el fin concretar ideas y opiniones, en la que fluya la conversación y la comodidad, generando un espacio adecuado para la lectura de libros, revistas, periódicos de la comunidad académica de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro". | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 28 | El horario para el ingreso de insumos y proveedores será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 29 | Queda prohibido otorga créditos al personal en caso de realizarlas quedará bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro.<br>El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 30 | Presento certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El ARRENDATARIO se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas.<br>Nota: para la ejecución del contrato el ARRENDATARIO deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 31 | Presento copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del ARRENDATARIO con los anexos correspondiente, que incluyen la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, plan de emergencias, programa de capacitaciones, programa de EPP, programa de inspecciones, análisis de trabajo seguro- ATSs y autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 32 | Presento el plan de trabajo y cronograma de capacitaciones para la ejecución de las actividades del SG-SST de la vigencia 2019, donde se evidencie el cumplimiento de todas las normas vigentes en SG-SST; aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del ARRENDATARIO. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 33 | Presento copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el ARRENDATARIO o subarrendatario en su actividad laboral. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 34 | 1. Presento oficio suscrito por el representante legal donde se comprometió a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y Arrendatarios durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, con el siguiente perfil: profesional en SST o profesional con posgrado en SST, que cuenten con licencia en seguridad y salud en trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas vigente, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST, (se exige para la ejecución del contrato persona profesional SST o con posgrado en SST toda vez que la Escuela de Postgrados de Policía está clasificada en riesgo V). | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | 2. Presento carta firmada por el profesional de SST que acompañara la ejecución del contrato; indicando que autoriza la presentación de sus documentos, junto con la certificación de idoneidad (licencia profesional en SST o profesional con posgrado en SST y curso de 50 horas vigentes). | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 35 | En cumplimiento a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Trabajo en el Decreto 1072 de 2015 en su libro 2, parte 2, titulo 4, capitulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST)" y en la Resolución 0312 de 2019 estándares mínimos del SG-SST, la Policía Nacional mediante la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los Arrendatarios y subarrendatarios, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo", adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, el ARRENDATARIO deberá; entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades y posteriormente los primeros cinco (5) días de cada mes, un informe de las actividades de SST el cual debe incluir la siguiente información: | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Certificado de afiliación vigente a salud, pensiones y ARL, según la normatividad vigente sobre seguridad social en salud y pensiones de todos los trabajadores que se encuentren realizando labores dentro de la Escuela de Postgrados de Policía<br>Nota: para la ejecución del contrato antes de iniciar actividades el ARRENDATARIO deberá entregar al supervisor del contrato certificación de afiliación a ARL en riesgo 5 de los empleados que realizaran las actividades del contrato. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Evidencia de inducción, capacitación y entrenamiento en seguridad y salud en el trabajo dirigido a los trabajadores. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Registro de entrega de elementos de protección personal a los trabajadores. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Presentar un informe de la ejecución del SGSST junto con las estadísticas de accidentalidad y los planes de intervención adelantados por el ARRENDATARIO. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Registros fotográficos y listas de asistencia de charlas de seguridad y pausas activas, seguimiento a accidentes de trabajo y enfermedad laboral, soportes escaneados de permisos de trabajo, inspecciones, documentos y soportes de todo lo relacionado anteriormente para la buena gestión del SG-SST. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | 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 ejecución del contrato | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Entregar copia del plan de emergencias vigente acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional. (una sola vez) | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Si aplica, certificar la conformación y funcionamiento del COPASST y evidenciar conformación y funcionamiento del comité de convivencia laboral. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| | Si la actividad está relacionada con acciones reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico etc) el ARRENDATARIO deberá entregar al supervisor del contrato copia de la (s) licencia (s) (certificados y permisos entre otros) vigente (s) del personal que contemple habilitación para el desempeño de la tarea (una sola vez antes de iniciar actividades y cuando se cambie de personal), junto con el programa de alto riesgo (vigente) correspondiente. | Cumple con las especificaciones tecnicas |

| | | |
|---|---|---|
| | Presentar un informe escrito al supervisor de contrato, donde se evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como ARRENDATARIO, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la Policía Nacional. | Cumple con las especificaciones tecnicas |
| 36 | El ARRENDATARIO se compromete a contribuir con la protección del ambiente y los recursos naturales a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos generados, por acción directa o de terceros partícipes en el cumplimiento del objeto contractual, Así, sus servicios deben adoptar el ejercicio de buenas prácticas ambientales, en concordancia con la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS- GU- 0025.<br><br>En este marco, el ARRENDATARIO debe acoger los programas ambientales establecidos por la Escuela de Postgrados de Policía para la gestión de residuos y uso eficiente de agua y energía.<br><br>El oferente que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.<br><br>Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumido como responsabilidad del ARRENDATARIO.<br><br>Así mismo, certifico que no me encuentro en el registro único de infractores ambientales RUIA | Cumple con las especificaciones tecnicas |

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES O PROFESIONALES**

**Para el caso de prestación de servicios personales o profesionales que afecten la conformidad del servicio: fecha en la cual le fue suministrada la inducción establecida _____ Con base en la inducción recibida, el contratista cumplió con el objeto contractual establecido SI ___ NO ___**

Grado y Nombre del Supervisor Capitán ANDRES YESID PEREZ WILCHES

Firma _____

Cargo Jefe Grupo Logistico

Teléfonos: 3132592398

Anexos: recibo de consignacion de referencia 38437 banco bbva contrato 45-1-16002-20, hojas de vida,afiliaciones de seguridad social (LILIANA PATRICIA SALCEDO PACHECO),

BBVA

Creando Oportunidades

745 350.

BBVA

| | | |
|---|---|---|
| TERM: TP14 | RECAUDO DE FACTURAS | FECHA : 02-03-20 |
| OFIC: 0180 | ESTUDIOS SUPERIORES DE POLICIA | CONVENIO: 0002834 |
| USER: C808111 | CUENTA : 0013-0310-0100150016 | HORA : 14.32 |

| | | |
|---|---|---|
| REFERENCIA NO. 1 | 00019285148 | PAGO APLICADO CUENTA NRO. |
| REFERENCIA NO. 2 | nestor amaya | |
| REFERENCIA NO. 3 | 509 | |
| REFERENCIA NO. 4 | | |
| REFERENCIA NO. 5 | | |
| REFERENCIA NO. 6 | | |
| DESCRIPCION : | 00000000000000000000000 | PAGO APLICADO CREDITO NRO. |
| NRO DE CONFIRMACION: | 000038437 | |

CANTIDAD DE DOCUMENTOS: 000

| FORMA DE PAGO | REFERENCIA DOCUMENTO | IMPORTE |
|---|---|---|
| VALOR EFECTIVO | | $ 745,350.00 |

Pago Arriendo Kiosko Contrato Nº 45-1-16002-20

29-Febrero a.
30-Marzo 2020.

TOTAL PAGO RECAUDO $ 745,350.00

FIRMA Y SELLO CAJERO FIRMA CLIENTE

- CLIENTE -

OFIXPRES MAYO/2019 F-2110841

NIT: 19.285.148-3

Pan & Ponke
Catering

Bogotá D.C. Marzo 03 del 2020

Señores
**ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA MIGUEL ANTONIO LLERAS**
Atn. Capitán. **ANDRES YESID PEREZ WILCHES**
Supervisor de Contrato Kiosko

Respetado Capitán:

Adjunto:

- Recibo de consignación Banco BBVA correspondiente Arriendo Contrato N° 45-1-16002-20 desde el 29 de Febrero del 2020 al 30 de del 2020 por la suma de $745.350.

Cordialmente,

**NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO**
Gerente

www.panyponke.com

NIT: 19.285.148-3

Pan & Ponke
Catering

POLICIA NACIONAL
ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA
OFICINA DE CORRESPONDENCIA
Fecha: 02 MAR 2020 Hora: 15:13
No. Radicado: E-2020-000066-ESPOL
Recibe: ALBERTO BRAVO P.
NO REQUIERE ACEPTACION

Bogotá D.C. Marzo 02 del 2020

Señores
**ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA MIGUEL ANTONIO LLERAS**
Atn. Capitán. **ANDRES YESID PEREZ WILCHES**
Supervisor de Contrato Kiosko

Respetado Capitán:

Por medio de la presente adjunto documentos solicitados para el permiso del ingreso del proveedor en mención, con el fin de no generar inconsistencias al ingreso.

| NOMBRE COMPLETO | No. IDENTIFICACION | PLACA DEL VEHICULO MOTO Y/O CARRO | PRODUCTO QUE TRANSPORTA |
|---|---|---|---|
| Liliana Patricia Salcedo | 39.782.780 | CAMIONETA TAT069 | CAFÉ KARMESI |

Cordialmente,

NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO
Gerente

www.panyponke.com

contacto@panyponke.com
Móvil. 314 357 9954
Tels. 271 2470 - 483 1986
Cra. 58 No. 130A - 04
Bogotá - Colombia

**Bogotá D.C. Febrero 4 /2020**

# HOJA DE VIDA

**DATOS PERSONALES**

| | |
|---|---|
| **NOMBRE:** | LILIANA PATRICIA SALCEDO PACHECO |
| **IDENTIFICACIÓN:** | C.C. 39.782.780 Bogotá |
| **FECHA DE NACIMIENTO:** | 29/11/1969 |
| **ESTADO CIVIL:** | Soltera |
| **DOMICILIO:** | Calle 128 b bis No 58 A -37 APT 316 |
| **TELEFONO:** | 3152119109 |
| **CIUDAD:** | Bogotá D.C. |

**PERFIL LABORAL**

Profesional en Ingeniería Química con énfasis en procesos y calidad de café materia prima, proceso tostion. Catación y capacitaciones en preparación de café diferentes métodos.

## ESTUDIOS

**UNIVERSITARIOS:** **Universidad América** - Ingeniería Química Bogotá 1996

## EXPERIENCIA LABORAL

| | |
|---|---|
| **EMPRESA:** | Sercafé Bucaramanga |
| **CARGO:** | Jefe de Producción y Calidad |
| **PERIODO:** | Enero 1999-2003 |
| **CIUDAD:** | Bucaramanga |

| | |
|---|---|
| **EMPRESA:** | Coloma ltda |
| **CARGO:** | Jefe de Producción |
| **PERIODO:** | 2004-2005 |
| **CIUDAD:** | Fusagasuga – Cundinamarca. |

| | |
|---|---|
| **EMPRESA:** | Toscafe OMA |
| **CARGO:** | Directora de Producción y Calidad |
| **PERIODO:** | 2005 - 2008 |
| **CIUDAD:** | Bogotá |

| | |
|---|---|
| **EMPRESA:** | Café KARMESÍ |
| **CARGO:** | Directora de Producción y Calidad |
| **PERIODO:** | 2009 - Actualidad |
| **CIUDAD:** | Bogotá D.C. |

**REFERENCIA PERSONALES:**

- Edgar Celis Vanegas Cel: 3105313646 (Trabajo)
- Milena Salcedo Cel: 3152119109 (Hermana)
- María Liliana Torres Cel: 3202012104 (Familiar)

**DATOS DE VEHICULO**

**PLACAS:** TAT 069 **MARCA:** DFM **COLOR:** BLANCA Transporte de Alimentos

_____

**Ing. Liliana Salcedo P.**
**CC 39.782.780 BTA**

# REPUBLICA DE COLOMBIA
## IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

**39782780**
NUMERO

**SALCEDO PACHECO**
APELLIDOS

**LILIANA PATRICIA**
NOMBRES



Liliana Patricia Salcedo P.
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **29-NOV-1969**

**BOGOTA D.C.**
**(CUNDINAMARCA)**

LUGAR DE NACIMIENTO

| **1.55** | **O+** | **F** |
|---|---|---|
| ESTATURA | G.S. RH | SEXO |

**11-DIC-1987 USAQUEN**

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
**IVAN DUQUE ESCOBAR**

A-1500113-43100261-F-0039782780-20020402 **05908** 02091A 02 111462514

compensar | salud eps

**EL PROGRAMA DE EPS DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR COMPENSAR**
**NIT 860.066.942-7**

## CERTIFICA QUE

Que el(la) señor(a) LILIANA PATRICIA SALCEDO PACHECO identificado(a) con cedula ciudadania 39.782.780, se encuentra Afiliado en el Plan de Beneficios de Salud PBS, de la EPS Compensar como cotizante independiente según información contenida a la fecha en nuestra base de datos.

| Fecha Afiliación | Fecha Retiro |
|---|---|
| 20040214 | No Registrada |

El presente certificado se expide a solicitud del (la) interesado(a), a los 4 días del mes de Febrero de 2.020

**Observaciones:**

**Con destino a:**
SEÑORES PAN Y PONKE

Información sujeta a verificación por parte de COMPENSAR EPS, cualquier aclaración con gusto será atendida en la línea 4441234 - Documento no válido como autorización de traslado ni aclaración de multiafiliación en el SGSSS.

Cordialmente,
COMPENSAR EPS.

Elaboró: PORTAL CORPORATIVO
13037753

CER-AFI

VIGILADO Supersalud
VIGILADO SuperSubsidio