MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTA
GRUPO SOPORTE LOGÍSTICO

2237988932

Fecha:	Bogotá, D.C. 23 de septiembre de 2025		
Hora de inicio:	10:00 horas	**Hora de finalización:**	12:00 horas
Lugar:	Oficina Grupo Soporte Logístico Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá		

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura de acta anterior
3. Temas a tratar
4. Verificación de los compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de Asistencia.

En las instalaciones de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, el día 19 de septiembre de 2025, siendo las 10:00 horas, se reunieron la señora Teniente **SAMANTA ESTEFANIA DURAN PEÑA** supervisor del contrato No PN DIEPO 80-1-30065-25 y el señor **JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA** Representante Legal y los miembros adscritos de la Empresa **JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA MUÑOZ ,** con el propósito de realizar la entrega y asignación de los elementos que estarán a cargo del comedor para garantizar el desarrollo del objeto del contrato, y verificar el cumplimiento a las condiciones técnicas del contrato, en las instalaciones por parte del contratista.

2. LECTURA DEL ACTA ANTERIOR

No aplica

3. TEMAS A TRATAR:

El arrendatario tendrá en cuenta la siguiente socialización y dará cumplimiento a las condiciones técnicas las cuales están establecidas en el contrato en el anexo número 2, así:

Me permito recordar que el incumplimiento de las siguientes condiciones técnicas mínimas generará incumplimientos parciales o totales en la supervisión del contrato.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

LISTA DE POSIBLES GRUPOS DE ALIMENTOS		
ITEM	**OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MINIMO DE ALIMENTACION**	**ALIMENTOS**
REFRIGERIOS	BEBIDA	JUGOS DE FRUTA, LIMONADA, AGUA SABORIZADA.
	LACTEOS	LECHE, LECHE SABORIZADA, YOGURT
	FRUTAS	GUAYABA, PAPAYA, MANDARINA, BANANO, NARANJA
	SNAKS	DULCE, POSTRES, GALLETA, CALADO, COMIDAS RAPIDAS
ITEM	**OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MINIMO DE ALIMENTACION**	**ALIMENTOS**
GRUPO DE ALIMENTOS QUE PODRAN INCLUIR DESAYUNO - ALMUERZO - CENA Y COMIDA ESPECIAL (MES)	CEREALES Y DERIVADOS	ARROZ, PASTAS CORTAS, PASTAS LARGAS, TORTAS, AREPA, PAN, TOSTADAS, MAIZ.
	LEGUMINOSAS	FRIJOL, ARVEJA, LENTEJA, BLANQUILLO, GARBANZO, HABICHUELA
	PROTEINAS CON HUESO	POLLO, COSTILLA
	PROTEINAS SIN HUESO	RES, CERDO, POLLO, FILETES DE PESCADO
	LACTEOS	LECHE, QUESO
	FRUTAS	PIÑA, UVA, MANZANA, MANDARINA, BANANO, NARANJA, FRESA.
	VERDURAS	LECHUGA, HABICHUELA, PIMENTON, CEBOLLA, TOMATE, ESPINACA, PEPINO, ZUKINI, APIO, MAZORCA
	TUBERCULOS Y RAICES	PAPA, REMOLACHA, YUCA, ZANAHORIA

El oferente y futuro contratista garantizará la alimentación del personal de estudiantes y auxiliares de Policía teniendo en cuenta los grupos de alimentos relacionados y las cantidades mínimas solicitadas, así como la presentación de un menú con variedad de productos asociadas a cada ítem.
NOTA: Se recomienda seguir los productos sugeridos en la tabla, más sin embargo se podrá realizar ajustes y enunciarlos en la propuesta bajo las indicaciones de la nutricionista. Es importante mencionar que en la propuesta se debe certificar que el menú fue revisado y certificado por un profesional en nutrición - (nutricionista).

El oferente y futuro contratista debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.

La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades.

Los trabajadores que utilice el oferente y futuro contratista con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.

El oferente y futuro contratista deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.

Cada vez que el oferente y futuro contratista vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.

El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo DIEPO Y ESMEB.

El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos, y el servicio de cafetería desde las 07:00 horas hasta las 20:00 horas de lunes a domingo incluido los días festivos.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

El oferente y futuro contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir :
- Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros.
- Pantalón.
- Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas).
- Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros).
- Zapato cerrado con suela antideslizante.
- Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.

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

El oferente y futuro contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.

El oferente y futuro contratista se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta.
De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.

El oferente y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.
De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.

CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS

Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.

El oferente y futuro contratista deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.

El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el oferente y futuro contratista, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable.
El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el oferente y futuro contratista. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.

El oferente y futuro contratista deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.

El oferente y futuro contratista deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el oferente y futuro contratista de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

El oferente y futuro contratista se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.
DIMENSIONES:



Largo: 69.00 cm
Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg
Materiales contenedores: Polietileno.
Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática.
Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h.
Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica.

El oferente y futuro contratista se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.

El oferente y futuro contratista deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.
Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso.
Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.

En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo.
Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje.
Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento.
El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos

MENU Y GRAMAJE: El oferente y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.
PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION: la Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($20.000), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención y el cual será sujeto a modificaciones según lo establezca el Gobierno Nacional.
REFRIGERIO: conforme lo establece la Resolución No. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el oferente al personal de estudiantes y Auxiliares de Policía de forma diaria en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana.
NOTA 1: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc.) o aquellos que sean fabricados por el oferente).
ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION: el valor que se le cancelará al oferente favorecido por concepto del servicio de alimentación suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el mediante Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 la cual tiene un valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el oferente deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.
NOTA 2: la partida de alimentación está determinada por resolución del Gobierno Nacional, motivo por el cual se deberá tener presente que la Resolución No. 0899 del 24/03/2023 rige hasta la expedición de la nueva Resolución con los valores determinados por el Gobierno para el año 2024 que se ajustarán para la partida de alimentación durante la ejecución del contrato.

COMIDA ESPECIAL: el oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional

El oferente y futuro contratista deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

El oferente y futuro contratista deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos dl sistema de gestión ambiental.

MATERIAS PRIMAS

-Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.
-El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.
-Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.
-Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color).
-Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales.
-Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).
-Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos.
-No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.

El oferente y futuro contratista se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.

El oferente y futuro contratista se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados en la entrega diaria de alimentación por ningún motivo.

MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el oferente y futuro contratista como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el oferente y futuro contratista se compromete con la Dirección de Educación Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato.
Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato.
Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos.
Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el oferente y futuro contratista, para el seguimiento de este indicador en rutas.
En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envié al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente.

Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato.
Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la **ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ** a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

CONTRAMUESTRAS: El oferente – futuro contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.
NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.

EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata.

REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.

Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos:
-Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato.
-Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.
-Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.
- Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos

ASEO Y LIMPIEZA

COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor.
MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.
BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del oferente y futuro contratista, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos -divisiones – infraestructura)

DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS

- En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados.
- Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.
- Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos.
- Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.
- Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja.
- Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.
- Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida.

Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.

El oferente y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.

El oferente y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).

El oferente y futuro contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.

El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial, sin costo alguno para la Institución.

Los equipos extras que requiera el oferente y futuro contratista para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el oferente y futuro contratista sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.
El oferente y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados
El Director de Educación Policial y el Director de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, dentro de sus funciones puede adelantar y previa autorización adelantar actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de corozal.
GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.
Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.
Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
El oferente y futuro contratista deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro (4) años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.
El oferente y futuro contratista dejará en un lugar visible copia del RUT.
El oferente y futuro contratista deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capítulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe informar la lista de precios, un tablero y la carta o lista de precios. Para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, de conformidad con el siguiente listado:

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

LISTA DE PRECIOS CAFETERIA	
Lista de precios	
Tinto 4 oz	1300
Tinto 6 oz	1500
Café con leche 4 oz	1500
Café con leche 6 oz	2000
Chocolate	2000
Aromática 4 oz	1500
Aromática 6 oz	2000
Milo caliente o frio 6 oz	3500
Gaseosa 350 ml Coca Cola botella vidrio	3000
Gaseosa 350 ml Postobón botella vidrio	3000
Gaseosa plástica 200 ml	2000
Gaseosa plástica 300 ml	3000
Gaseosa plástica 600 ml	5000
Gaseosa plástica 3.000 ml	10500
Gaseosa litro y medio	6500
Jugos Hit 350 ml	3000
Hit Vital	1200
Hit Caja	1000
Vive 100 pequeño	2500
Vive 100 grande	3000
Gatorade	3700
Agua en botella sin gas	1600
Agua en botella con gas	2600
Agua H2O	3000
Mr. te plástico	3000
Mr. te vidrio	2800
Jugo soka vaso	2300
Leche entera caja	1300
Alpin bolsa	2500
Kumis 200 grm	2000
Bonyurt 200 grm	4800
Regeneris 200 cc	3700
Yogurt 200 cc	3800
Papas super rica	2500
Papas margarita	2500
Tajaditas sal y dulce	2500
Todo rico	2800

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

Todo rico criollo	2800
Cheetos	2000
Doritos	2000
Chocorramo	2500
Gala	2500
Gansito	1700
Donas ramo	2000
Choco brownie	3500
Yogurt vaso 200 gr	3800
Avena fitnes 200 gr	4800
Avena natural 200 gr	2200
Avena canela 200 gr	4800
Leche deslactosada caja	2000
Gelatina	2500
Leche entera caja	3200
Yogurt vaso pomar 150 ml	2500
Yogo Yogo bolsa 200 gr	2000
Alpin en bolsa	2500
Empanadas de pollo y de carne	2700
Empanadas jamón y carne	3000
Croissant	2000
Mantecada	2500
Salchicha zenu	2500
Arepas de queso	2500
Almojábanas	2500
Salchichón individual pollo y carne	1000
Salchichón serveroni zenu	1000
Mini jumbo	100
Milky way	2000
Halls en barra	2000
Halls individual	200
Maní – manimoto – chokys	2500
Galletas pequeñas	1000
Galletas club social	1200
Queso relleno	2500
Queso pera	3000
Arequipe alpina	2000
Brazo de reina	2200

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

Chiskey queso	2500
Avena natural	2000
Achiras pequeñas	1000
Alfajor	3000
Corazones – bocaditos	2500
Brownie	3500
Botellón de agua	2600
Almendras	3500
Caseros	2000
Choco - cono	2800
Artesanal – platillo	2800
Paleta pasión	3500
Polet – cono bocato	4800
Aloha mix	2500
Paleta jet	4800
Agua pequeña sabor limón	1200
Avena bolsa alpina	2500
Avena vaso alquería	2500
Bebida achocolatada alpin	2500
Bebida achocolatada alquería	2000
Coca cola pet	3000
Cocacola mini	2500
Gaseosa big cola mini	2000
Gaseosa big cola personal	3000
Gaseosa pony malta mini	2000
Gaseosa pony malta personal	3000
Gelatina alpina	3000
Jugo bolsa tangelo	2000
Jugo california personal	3000
Jugo cifrut litro	6000
Jugo cifrut personal	3000
Jugo en caja cifrut	3000
Jugo néctar alpina	3000
Jugo néctar cifrut	2200
Jugo tangelo botellita	2200
Limonada natural vaso 7 onz.	3500
Sporade	3000
Yogurt griego alpina	4000

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

Arepa boyasence	2500
Arepa de huevo	3500
Arepa de queso	2500
Avena vaso 7 onz.	2500
Buñuelos	2500
Café con leche	2000
Chorizo con arepa	4500
Crepes pequeños	2000
Emparedado con pollo, jamón y queso	3500
Ensalada de frutas con helado	6000
Hamburguesa	4000
Helado mini polet	3000
Helado artesanal	2800
Helado bon ice	2500
Helado paleta de agua	2500
Helado paleta choco listo	2500
Helado paleta hobby y alhoja económico	2500
helado vasito choco listo	3500
Hojaldre de chocolate	2500
Hojaldre pequeño	2000
Jugo vaso 7 onz.	1200
Milhoja	2500
Liberales	2500
Milo caliente 7 onz.	3500
Palito de queso	2500
Pastel de pollo	3500
Pastel de queso y jamón	3500
Pastel de yuca	3000
Pastel de gloria	3500
Perro caliente	3500
Pizza	5000
Porción de arroz	1500
Porción de fruta	3800
Salchipapa	1500
Torta de queso	2500
Vaso caliente leche	2000
Arequipe galleta vasito	1500
barra cereal gloria	800

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

Barrilete barra	1000
Frunas	1000
Bocadillos multi color	1000
Bocadillo veleño	1000
Caramelo liquido acido	800
Cereal froot loops paquete	2000
Choclitos 27 gramos	2000
Chocolate burbuja jet	1000
Chocolate choco stop	800
Chocolatina jet	1000
Chocolatina Bianchi	1500
Chocolatinas cookies and cream	2500
Sándwiches	2500
Bananos	1000
Manzanas	2200
Peras	2200
Uvas	2200
Duraznos	2200
kiwi	2200

El oferente y futuro contratista deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe informar la lista de precios, un tablero y la carta o lista de precios. Para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, en un lugar visible y claro al público, de conformidad con el siguiente listado:

DESAYUNOS CON SU TABLA DE PRECIOS

HUEVOS AL GUSTO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	5700
HUEVOS AL GUSTO PAN Y JUGO NATURAL	5700
HUEVOS AL GUSTO CON ARROZ, PAN Y BEBIDA CALIENTE	6900
HUEVOS AL GUSTO CON ARROZ, PAN Y JUGO NATURAL	6900
HUEVOS AL GUSTO, ARROZ PAN, SALCHICHA Y BEBIDA CALIENTE	8300
HUEVOS AL GUSTO, ARROZ PAN, SALCHICHA Y JUGO NATURAL	8300
CALDO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	7600
CALDO, PAN Y JUGO NATURAL	7600
CALENTADO CON HUEVO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	6700
CALENTADO CON HUEVO, PAN Y JUGO NATURAL	6700

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

CALDO, HUEVOS AL GUSTO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	9900
CARNE EN BISTEC CON ARROZ, HUEVO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	8800
CARNE EN BISTEC CON ARROZ, HUEVO, PAN Y JUGO NATURAL	8800
TAMAL, PAN Y BEBIDA CALIENTE	7400
TAMAL, PAN Y JUGO NATURAL	7400
AREPA, QUESO Y CHOCOLATE	5500
HUEVOS AL GUSTO	3500
CALDO DE COSTILLA O POLLO	5500
CHANGUA	5500
CARNE EN BISTEC	4200
AREPA DE QUESO	2200
PAN	500
SALCHICHA	3000
PORCION DE QUESO	1500
CALENTADO	2800
TAMAL	5500
CHOCOLATE	2000
CAFÉ CON LECHE	2000
AGUA DE PANELA	1500
TINTO	1500
JUGO DE NARANJA 9 ONZ	2500
JUGO DE NARANJA 14 ONZ	3500
JUGO DE FRUTAS 14 ONZ	3800
CONSOME	2200
SANDWICH DE JAMON Y QUESO	2800
GRANOLA, CEREAL CON YOGURT	5800
PORCION DE FRUTA	3500

ALMUERZO EJECUTIVO	10,000
PLATOS A LA CARTA	20000 A 25000

PORCIÓN ADICIONAL DE PROTEINA	5000
PORCIÓN ADICIONAL DE PRINCIPIO	2400
PORCIÓN ADICIONAL DE ENSALADA	1900

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

VASO ADICIONAL DE JUGO	1200
SOPA DEL DIA	4200
PORCIÓN ADICIONAL DE ARROZ	1500
PORCIÓN DE PAPA A LA FRANCESA	3900
PORCIÓN DE TAJADAS DE PLATANO	1400

NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO.
Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el oferente y futuro contratista deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).

EXPERIENCIA DEL PERSONAL.
El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería y restaurante de la Dirección de Educación Policial, deberá tener la respectiva en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios.

CAPACIDAD OPERATIVA.
Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones de la Dirección de Educación Policial y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, debe contar con la maquinaria, equipo, platería, azafates, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de cafetería y restaurante.
Para ello deberá presentar contratos laborales, anexar certificación de servicio atención y de manipulación de alimentos del personal este último expedido por la secretaría de salud y/o entidad adscrita y adicional acreditar experiencia mínima de (6) meses con el objeto de garantizar un buen servicio, asimismo inventarios de los elementos en mención.

Se debe presentar brochure o menús de productos que el oferente y futuro contratista suministraría incluyendo el valor de desayunos y almuerzos para el personal profesional, así como los productos de la cafetería en lugar visible y con acceso al público.

Lista de precios para cafetería con los artículos que se deseen vender en una tabla física como menú o "carta" para los clientes, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios. (nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario, ni como consecuencia de las fluctuaciones de la moneda, durante el tiempo de ejecución del contrato y sus prorrogas sí las hubiese).

El oferente y futuro contratista se compromete a garantizar la prestación del servicio de manera permanente, atendiendo cualquier situación de índole logístico y de abastecimiento (gas- agua -logística), por lo que no se podrá suspender la prestación del servicio atendiendo las urgencias manifiestas que puedan presentarse.

El oferente certificara documento escrito en el que manifesté veracidad de la información y documentación presentada en el proceso. (Dejando en claro que en caso negativo o falsedad se procederá conforme a la normatividad legal vigente).

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de cuatro (4) años en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, de restaurante y cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros

Información que debe traer la certificación:

- Nombre o razón social del contratista
- Nombre o razón social del contratante
- Descripción del objeto contratado
- Fecha del contrato (inicio y terminación)
- Valor del contrato
- Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual
- Valoración de la prestación por parte del contratante

Nota: las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable, así como tampoco las certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el oferente y futuro contratista deberá presentar con la oferta los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).

EXPERIENCIA

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el oferente y futuro contratista deberá presentar los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio.

CAPACIDAD OPERATIVA

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Dirección de Educación Policial y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de comedor. Para ello deberá presentar mediante certificación el cumplimiento.

CONFIDENCIALIDAD

Una vez se suscriba el contrato el oferente y futuro contratista deberá hacer llegar al supervisor el formulario declaración de confidencialidad el cual será suministrado por el supervisor dentro de los cinco días (05) siguientes a la firma.

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal, documentos que deben ser presentados con la oferta.

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista**	Permanente del 100%
1	Ingeniero de Alimentos	Ingeniero de Alimentos. (certificado del SENA-FENALCO o entidad de educación superior) presentar tarjeta profesional.	Experiencia **mínima de un (2) años como nutricionista**	Permanente del 100%
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia **mínima de un (2) años** en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%
1	Control de calidad	Técnico o superior en alimentos.	Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos	Permanente del 100%
1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia mínima de 1 año como Administrador a fin con el objeto del contrato.	Permanente del 100%
10	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

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

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

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

NOTA: en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia

2237988932

Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al oferente favorecido del mismo".

NOTA 1: el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el oferente que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio.

NOTA 2: el oferente se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato.

NOTA 3: la cantidad de Auxiliares de cocina serán ajustables a la cantidad de personal que se requiera en la demanda del servicio, para el caso puede aumentar o disminuir llegando a un consenso con el supervisor del contrato.

REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"*, Capítulo 6 *"Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*, Resolución 01956 del 2018 *"Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo"* y Resolución 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo"*, así:

Los contratistas o subcontratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los cuatro siguientes documentos, así:

1. Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con el respectivo curso de 50 o 20 horas SGSST y licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente.

2. Resolución de la Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente (según alcance).

3. Certificado del curso de 50 horas SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente del Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (tener en cuenta el artículo 16 de la Resolución 4927 de 2016, la cual establece que el curso virtual de cincuenta (50) horas en SST cuenta con una vigencia de 3 años y Circular 063 de 2020 Actualización curso 50 horas SGSST).

4. **El Representante legal deberá entregar el siguiente documento, firmado por su parte, donde se compromete a cumplir con los siguientes criterios, así**:

1.1.1 Durante la ejecución contractual cumpliré las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015.

"Responsabilidades de los trabajadores. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST".

La Resolución No. 03843 del 09/09/19 *"Por la cual se actualiza la Política y los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional"*, así: Artículo 2.

POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de Seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las acciones de mejora continua.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

Artículo 3 OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

1. Promover la mejora continua del desempeño y los resultados de la Policía Nacional en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, minimizando la ocurrencia de los accidentes de trabajo y la aparición de enfermedades de origen laboral. 2. Definir y gestionar los recursos para la gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. 3. Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles. 4. Identificar y evaluar los requisitos legales aplicables a los centros de trabajo y establecer las acciones de mejoras que permitan dar tratamiento a las brechas identificadas.

5. Fomentar actividades de promoción y prevención de la salud en las unidades que conforman la Policía Nacional.

1.1.2 Mantener la afiliación vigente a EPS, AFP y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.

1.1.3 Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, espacio confinados etc.) la persona que realizará la actividad deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.

1.1.4 Tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.

1.1.5 Mantener actualizado el plan estratégico de seguridad vial en atención a la normatividad vigente.

Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:

1.2.1 Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

1.2.2 Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.

1.2.3 Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas.

1.2.4 Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada.

1.2.5 Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.

Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:

1.3.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, 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 en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	
01	***En atención la comunicación oficial GS-2024-000157-ESMEB, se expide el formato que contiene las pautas ambientales que deben ser incluidas para el objeto contractual solicitado, así.*** *Referencia: compromisos con el Sistema de Gestión Ambiental para el proceso cuyo objeto es* ***"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 370m2 (TRESCIENTOS SETENTA METROS CUADRADOS) (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL PROFESIONAL Y PERSONAL NO UNIFORMADO DEL COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO", UBICADOS EN LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ "TENIENTE CORONEL JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO".*** El(los) suscrito(s) a saber: (nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en (domicilio de la persona firmante), identificado con (documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición), quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así: 1. Estudios previos Criterios para compras públicas sostenibles Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista. Nota 1. En caso de no requerir trámite con la autoridad ambiental, el oferente y futuro contratista deberá anexar oficio donde manifieste(n) que el(los) integrante(s) no requirieron permisos o licencias ambientales para su funcionamiento. Nota 2. Durante la ejecución del contrato, en caso de requerirse, el futuro contratista deberá adelantar los trámites ambientales correspondientes ante la autoridad competente. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante, especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. Nota 3. Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. **SOPORTE REQUERIDO:** El oferente deberá presentar comunicación que contenga la siguiente información presentación de permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva o en su defecto se informe que no requieren de los mismos. 2. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como:

- Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados.
- Uso de elementos de protección personal.
- Manejo de sustancias químicas.
- Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía).
- Normativa ambiental.
- Saneamiento básico.
- Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.

Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener:

- Alcance
- Objetivos
- Responsables
- Descripción de actividades
- Cronograma
- Indicadores que serán del control de la empresa contratista

Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.

El Oferente y futuro Contratista deberá garantizar que los residuos sólidos no peligrosos generados durante el desarrollo de las diferentes actividades y eventos objeto del contrato, se realicen las acciones de segregación, manejo adecuado, transporte, almacenamiento temporal y disposición adecuada dentro de las respectivas instalaciones donde éstas se desarrollan. Así como deberá promover y facilitar los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados.

Nota 4: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.

3. Otros criterios ambientales para considerar

Cafeterías o restaurantes

1. El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

2. 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 la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.

3. El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.

4. El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

5. El oferente y futuro contratista 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.

6. El oferente 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, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

7. Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 "*Por el medio del cual se establece regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado*". Asimismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darles 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.

8. Evitará el uso de polietileno expandido más conocido como (ICOPOR) para servir alimentos.

9. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura –– BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.

10. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

Nota 5: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.

En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental.

1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.

2. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter-calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".
   Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.

3. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.

4. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".

Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.

5. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*).
Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.
Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.

6. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.
Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.

7. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (*parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas)* provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (*si se están cumpliendo todos los parámetros*), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.

Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.
Nota: de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.

8. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "*por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones"* en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá:
   - Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
   - Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
   - Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
   - Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

9. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados *(neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique),* certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

(*mantenimiento, calibración y/o verificación*), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*", y el Decreto 284 del 2018 "*Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones*".
Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*".

10. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.

11. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".
Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones*".

12. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".

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

14. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.

Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "*Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones*", de la Secretaría Distrital de Hábitat de Bogotá.

15. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.

16. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

17. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 *"Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".*

18. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía *"Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.

19. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:

- Identidad del producto
- Información sobre componentes
- Identificación de peligros
- Primeros auxilios
- Inflamabilidad y explosión
- Medidas en caso de derrames o escapes
- Manipulación y almacenamiento
- Control de exposición / protección personal
- Propiedades físicas y químicas
- Estabilidad y reactividad
- Información toxicológica
- Información ecológica
- Consideraciones relativas a la eliminación
- Información relativa al transporte
- Informaciones reglamentarias

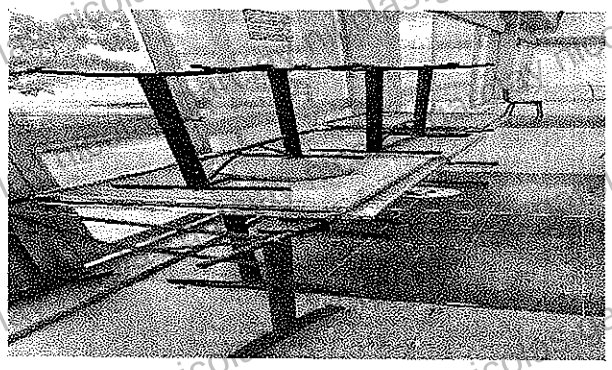
Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*.
Nota 5: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.
Requerimientos para supervisores de contratos:

El supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en elestudio de conveniencia previo, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

- Se realizo la verificación del inventario de los elementos que serán responsabilidad del contratista **JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**, asignados para la ejecución del contrato PN DIEPO 80-1-30065-25, de la siguiente manera:

Registro fotográfico





2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.



ELEMENTOS QUE REPOSAN EN EL COMEDOR Y QUE SIRVEN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	
ESPACIO ESTUDIANTES: • 77 MESAS • 140 SILLAS METALICAS • 28 SILLAS VERDES	**ESPACIO PROFESIONALES:** • 77 MESAS • 140 SILLAS METALICA • 34 SILLAS VERDES

ATENDIENDO LO MENCIONADO EN EL ANEXO NÚMERO 2 DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EN EL NUMERAL 33 EN EL APARTADO ASEO Y LIMPIEZA REZA LO SIGUIENTE (...) BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del oferente y futuro contratista, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos -divisiones – infraestructura)

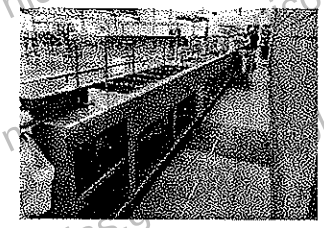
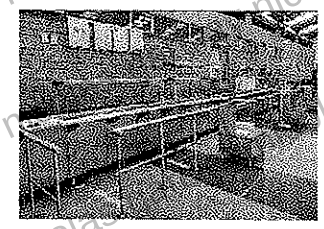
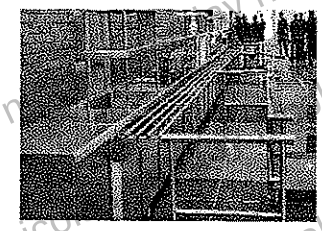
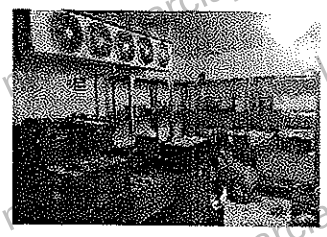
02 sectores de baño para el funcionamiento y apoyo del servicio de baterías tanto femenino como masculino, así:

Baño de hombres
03 baños (sanitarios) compuestos por 03 inodoros completos con asiento sanitario y tapa nuevos, así mismo las 03 divisiones metálicas en funcionamiento únicamente deterioradas por uso.
04 lavamos en deterioro por uso con las Llaves Lavamanos De Push Cierre Automático Economizadora nuevos.
05 orinales

Baño de mujeres
04 baños (sanitarios) compuestos por 03 inodoros completos con asiento sanitario y tapa nuevos, así mismo las 03 divisiones metálicas en funcionamiento únicamente deterioradas por uso.
03 lavamos en deterioro por uso con las Llaves Lavamanos De Push Cierre Automático Economizadora nuevos.
01 espacio de lavado de traperos en funcionamiento completamente enchapado en baldosa negra.

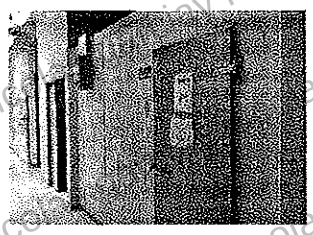
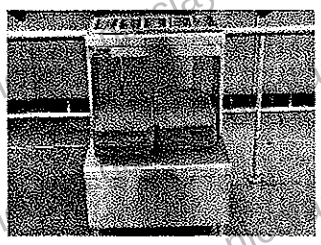
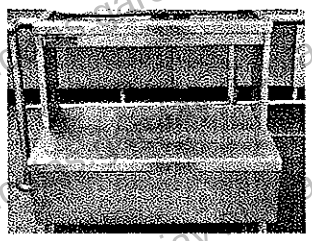
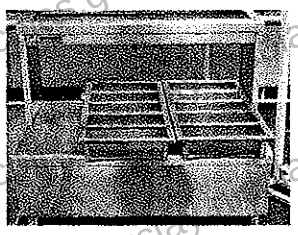
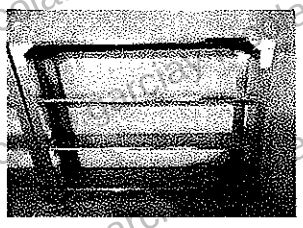
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CANTIDAD	DENOMINACIÓN	NUMERO DE INVENTARIO	FECHA DE ENTREGA	ESTADO	ESTADO DE ENTREGA
AUTOSERVICIO ACERO INOXIDABLE DOBLE REFRIGERACIÓN Y CALIENTE	1		FVSL2040724	01/03/2024	LAS RESISTENCIAS DE LA LINEA FUERON REPARADAS POR EL CONTRATISTA, SIN ASAFATES.	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
AUTOSERVICIO ACERO INOXIDABLE DOBLE REFRIGERACIÓN Y CALIENTE	1		FVSL2040725	01/03/2024	LAS RESISTENCIAS DE LA LINEA FUERON REPARADAS POR EL CONTRATISTA, SIN ASAFATES.	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
AUTOSERVICIO ACERO INOXIDABLE DOBLE REFRIGERACIÓN Y CALIENTE	1		FVSL2040727	01/03/2024	LAS RESISTENCIAS DE LA LINEA FUERON REPARADAS POR EL CONTRATISTA, SIN ASAFATES.	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
CAMPANA EXTRACTORA	1		FVSL2040728	01/03/2024	NO FUNCIONA	NO FUNCIONA
CUARTO FRIO	1		FVS0025763	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO, SEGURO DE LA PUERTA SUELTO.	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

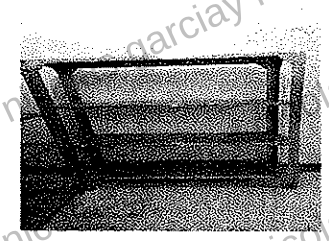
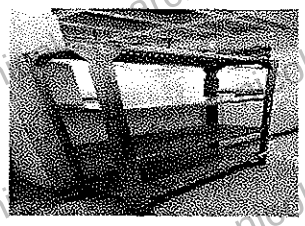
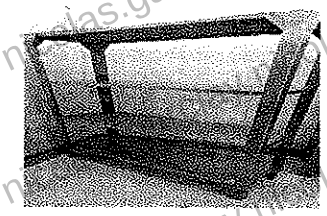
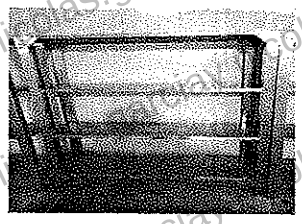
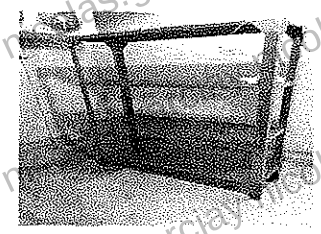
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

CUARTO FRIO	1		FVS0025766	01/03/2024	EN FUNCIONAMIENTO, EL MANTENIMIENTO FUE REALIZADO POR EL CONTRATISTA	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
CUBIERTERO ACERO	1		FVSL2040733	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
CUBIERTERO ACERO	1		FVSL2040723	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
CUBIERTERO ACERO	1		S/N	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTE	1		FVSL2040715	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

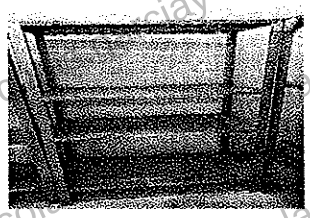
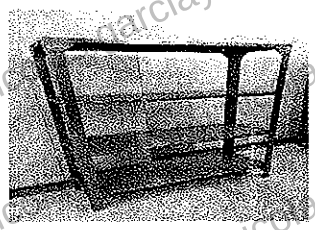
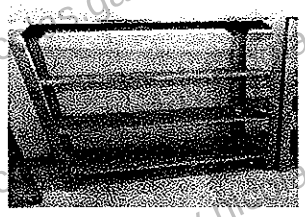
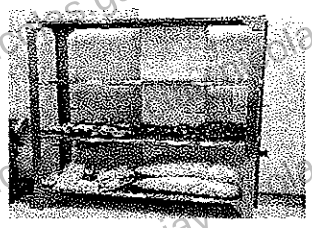
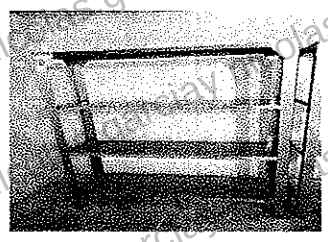
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040729	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040703	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040704	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040701	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040702	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

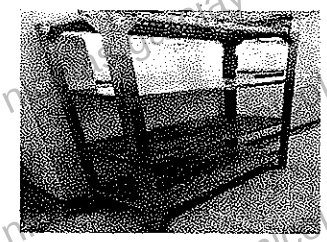
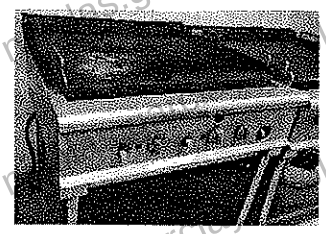
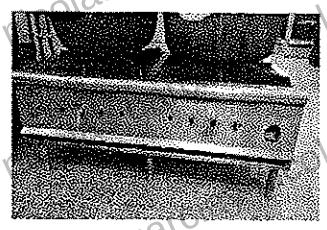
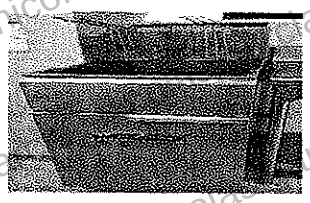
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040700	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVS0025758	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVS0025718	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVS0025709	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVS0025762	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

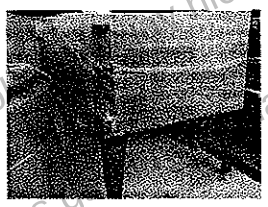
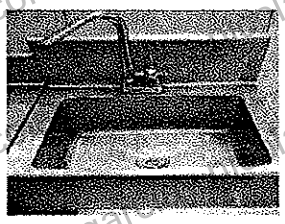
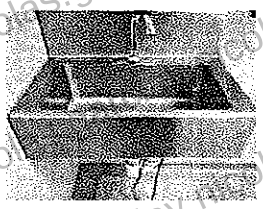
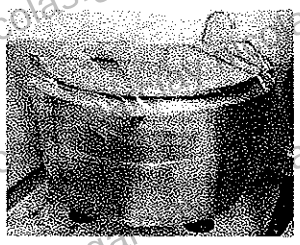
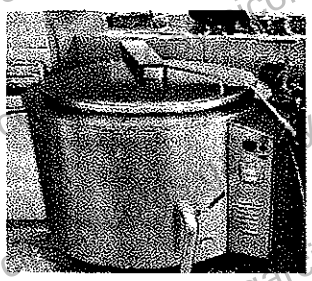
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1		FVS0025755	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA EN ACERO GALVANIZADO	1		FVS0025754	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTERÍA EN ACERO GALVANIZADO	1		FVS0025740	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTUFA 6 PUESTOS CON HORNO	1		FVSL2040717	01/03/2024	LA ESTUFA EN MENCIÓN SE ENCUENTRA FUERA DE SERVICIO.	FUERA DE SERVICIO
ESTUFA ENANA DOS PUESTOS	1		FVS0025724	01/03/2024	ESTUFA EN FUNCIONAMIENTO, EL MANTENIMIENTO FUE REALIZADO POR EL CONTRATISTA	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
FREIDORA INDUSTRIAL	1		FVSL2040713	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	FUERA DE SERVICIO

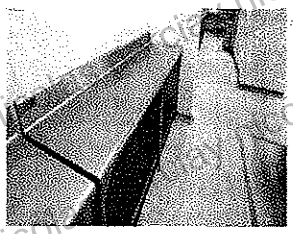
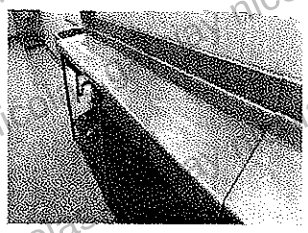
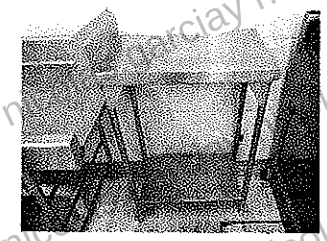
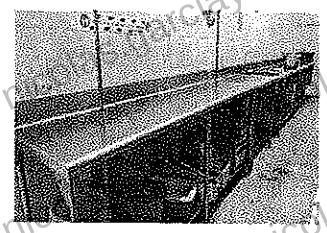
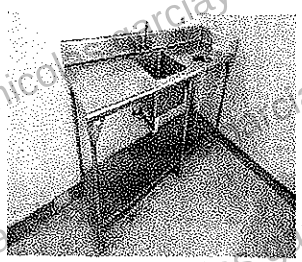
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

HORNO	1		FVSL2040712	01/03/2024	FUERA DE SERVICIO	FUERA DE SERVICIO
LAVAMANOS EN ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040721	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
LAVAMANOS EN ACERO INOXIDABLE	1		FVS0025720	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MARMA EN ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040707	01/03/2024	EN USO, PERO SIN FUNCIONAMIENTO SEGÚN SU NATURALEZA. MANGUERA DE SUMINISTRO DE GAS QUEMADA, NO FUNCIONA ESTA CERRADA.	FUERA DE SERVICIO
MARMA EN ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040711	01/03/2024	FUERA DE SERVICIO	FUERA DE SERVICIO
MARMA EN ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040709	01/03/2024	EN USO, PERO SIN FUNCIONAMIENTO SEGÚN SU NATURALEZA. MANGUERA DE SUMINISTRO DE GAS QUEMADA, NO FUNCIO ESTA CERRADA.DESGASTE NORMAL POR TIEMPO	FUERA DE SERVICIO

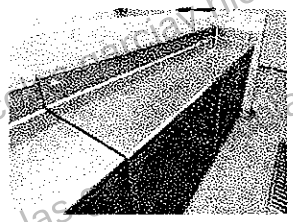
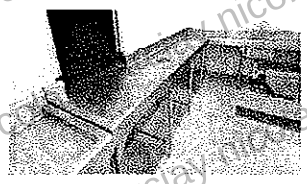
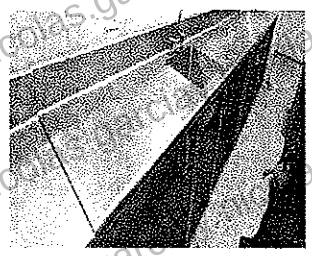
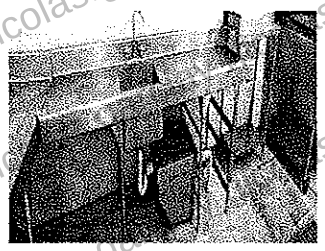
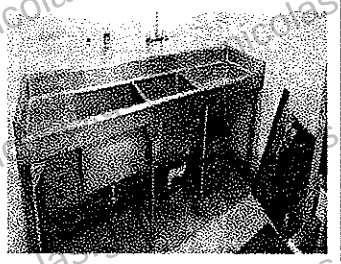
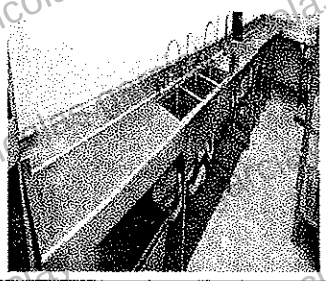
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

MESA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040722	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040732	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESA ACERO INOXIDABLE	1		FVS0025722	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO, EL CONTRATRISTA INSTALO REPISAS A LA VITRINA	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESA AUXILIAR COCINA ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040720	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESA DE ACERO CON UNA POCETA	1		FVSL2040716	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO FALTA SOPORTES DE NIVELACIÓN EN ALUMINIO TOTAL 8	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESA LAVA OLLAS UNA POCETA	1		FVSL2040726	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO FALTA SOPORTES DE NIVELACIÓN EN ALUMINIO TOTAL 3	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

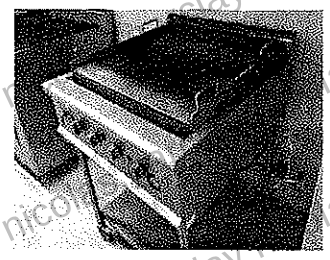
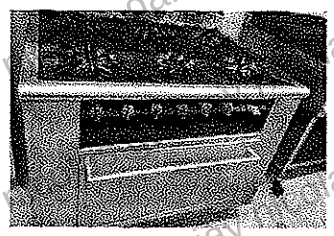
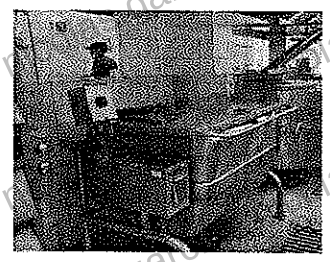
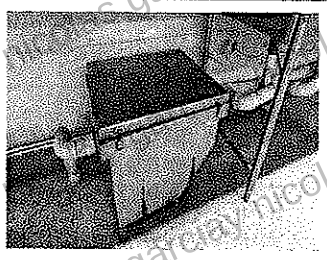
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

MESÓN EN ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040708	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESÓN EN ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040705	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESÓN LAVA PLATOS	1		FVSL2040706	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO LLAVE NO FUNCIONA	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESÓN LAVA PLATOS	1		FVS0025739	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESÓN PARA LAVADO DE OLLAS EN ACERO INOXIDABLE CON DOS POCETAS	1		FVS0025745	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
MESÓN PARA LAVADO DE PLATOS CON TRES POCETAS	1		FVS0025737	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

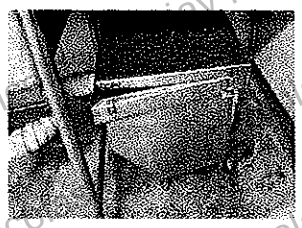
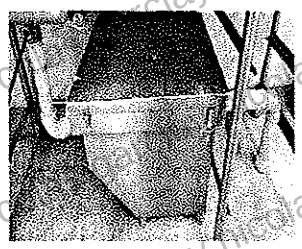
2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

MESÓN PARA LAVADO DE PLATOS UNA POCETA EN ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040714	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
PLANCHA ASADORA	1		FVSL2040718	01/03/2024	EN FUNCIONAMIENTO, EL MANTENIMIENTO FUE REALIZADO POR EL CONTRATISTA	FUERA DE SERVICIO
ESTUFA	1		FVSL2040719	01/03/2024	FUERA DE SERVICIO	FUERA DE SERVICIO
SARTÉN BASCULANTE	1		FVSL2040710	01/03/2024	EN FUNCIONAMIENTO, EL MANTENIMIENTO FUE REALIZADO POR EL CONTRATISTA	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
TRAMPA DE GRASA	1		FVS0025743	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

TRAMPA DE GRASA	1		FVS0025744	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
TRAMPA DE GRASA	1		FVSL2040742	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

El presente documento se detalla el estado del inmueble arrendado al día 23/09/2025 y se anexa al contrato de arrendamiento. Se certifica que el inmueble, ubicado en la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, se entrega al representante legar JORGE HUMBERTO CORREO MUÑOZ con los anteriores elementos

4. COMPROMISOS

Actividad	Responsable
Realizar el pago del consumo los servicios públicos como lo estima el contrato.	Empresa Jorge Humberto correo muñoz
Realizar el pago del canon de arrendamiento los primeros 5 días a partir de la fecha de cumplimiento del mes de arriendo.	Empresa Jorge Humberto correo muñoz
Procurar mantener los elementos asignados para el servicio en buen estado de funcionamiento	Empresa Jorge Humberto correo muñoz
El contratista se compromete a cumplir los compromisos descritos en las especificaciones técnicas mínimas.	Empresa Jorge Humberto correo muñoz
Los demás relacionados en la minuta del contrato	Empresa Jorge Humberto correo muñoz
Preservar y vigilar los elementos asignados al servicio del restaurante y cafetería.	Empresa Jorge Humberto correo muñoz

2237988932

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

TE SAMANTA ESTEFANIA DURAN PEÑA
Supervisor contrato PN DIEPO 80-1-30065-25

JORGE HUMBERTO CORREA MUÑOZ
Contratista

TC VIVIANA PATRICIA CONSUEGRA BOLÍVAR
Director de Escuela Metropolitana de Bogotá

Elaborado por: TE SAMANTA DURAN PEÑA
Revisado por: TE SAMANTA DURAN PEÑA
Fecha de elaboración: 19/09/2025
Ubicación: C:\\mis documentos\Actas 2026

Transversal 33 No. 47A 35 Sur
Teléfono 5159650 ext. 30110
esmeb.gusol@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2237988932