



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
GONZALO JIMENEZ DE QUESADA

No. S-2020 0005043 /AFINA – GRULOG – 29.25



MINISTERIO DE DEFENSA
POLICIA NACIONAL

Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: _____
Fecha: _____ Hora: _____

Sibaté; 09 de junio de 2020

Coronel
OLGA PATRICIA SALAZAR SANCHEZ
Director Escuela
Kilómetro 20 vía sibate

Asunto: Informe seguimiento contractual No. **PN ESJIM CD 018 2018 N° 53-1-10284-18**

En cumplimiento a lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 80 de 1993, y los Artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 concordante con la Resolución 03049 del 30 de Julio 2014 ***“Por la cual se Adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”*** y la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 ***“Por la cual se actualiza modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014”***, respetuosamente me permito informar a mi Coronel, el estado del contrato **PN ESJIM CD 018 2018 N° 53-1-10284-18** como sustento de la certificación de cumplimiento que fundamenta el pago a efectuar.

CONTRATISTA: PARRILLADAS Y EMPANADAS Y AREPAS DE HUEVO DIROJO NIT: No. 7.646.414-0

OBJETO DEL CONTRATO	De conformidad con la cláusula Primera , el objeto del contrato se estableció de la siguiente manera: “ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO “GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA” KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES”.
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	Conforme a la cláusula Tercera del contrato, el valor del mismo fue por la suma de VEINTITRÉS MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS CON VEINTE CENTAVOS (\$23.782.483,20) MCTE , precio correspondiente a 28.72 salarios mínimos legales mensuales vigentes para el año 2019 .
VALOR EJECUTADO A LA FECHA DEL PRESENTE INFORME	El valor ejecutado en el periodo comprendido del 28/10/2018 al 28/03/2020 fue por la suma de DIECISÉIS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTICINCO PESOS CON SESENTA CENTAVOS (\$ 16.845.925,60) MCTE .
SALDO DEL CONTRATO A LA FECHA DEL PRESENTE INFORME	A la fecha de la presentación del presente informe, el saldo pendiente por ejecutar es de SEIS MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS CON SESENTA CENTAVOS (\$ 6.936.557,60) MCTE .
PLAZO DE EJECUCIÓN	De acuerdo a la cláusula Sexta del contrato, el plazo del mismo se pactó en VEINTI CUATRO (24) meses, contados a partir de la fecha suscripción del acta de inicio o carta de inicio. Plazo Ejecutado diecinueve (19) meses. Plazo por Ejecutar cinco (05) meses Fecha fin de Ejecución: 27/10/2020.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	No. N/A
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	No. N/A

SUPERVISOR	De conformidad con la cláusula Decima primera del contrato: PN ESJIM CD 018 2018 N° 53-1-10284-18
DESARROLLO DEL CONTRATO	El objeto del contrato se ha venido desarrollando de la siguiente manera: El 12 de Octubre de 2018 se suscribió el contrato entre las partes contratantes. El 28 de Octubre de 2018 se firmó el acta de inicio del contrato, por parte del supervisor y contratista o se suscribió la carta de inicio. Que se ejecutó, modificó, adicionó o prorrogó el contrato.
FORMA DE PAGO	De conformidad con lo establecido por la cláusula del contrato, la forma de pago se indicó de la siguiente manera
PAGO QUE E EFECTUARÁ A LA FECHA DEL PRESENTE INFORME	CERO PESOS (\$ 00,00).
No. FACTURA Y/O CUENTA DE COBRO	Consignacion No. 01109196 de fecha 28/05/2020 por valor de \$180.889,07 por concepto de consumo de energía eléctrica mes de abril.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

ÍTEM	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS DOCUMENTALES
1	Oferente debe tener los elementos necesarios para acondicionar el sitio Como lo son: Equipo de cocina, hornos de microondas, refrigeradores, congeladores, tarja, freidora, licuadoras, Cristalería y loza Refrigerador para bebidas, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cubiertos, platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre), tazas, vasos, cremeras, azucareras, saleros, pimenteros, espátulas, batidores, balanza de alimentos, etc. , Mantelería Mantel (base, de diseño e individuales), servilletas, delantales para meseros y cocineros, cofias, filipinas, papelería, Formatos Operativos de solicitud de víveres, botellas y materiales, Facturas Para proveedores y clientes, Cartas Menús para los comensales, de comida, Insumos en general, Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas, al igual que la logística para que desempeñe su objeto social a cabalidad, de igual manera contara con el recurso humano idóneo para este servicio, ya que la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" solo arrendara el local para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al objeto. (Presentar documentación que acredite lo enunciado).	El oferente cuenta con los elementos necesarios para cumplir con el objeto del contrato.	Material fotográfico
2	Con el fin de garantizar que se ofrezca un servicio con calidad y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato de arrendamiento, se requiere que el oferente acredite experiencia en contratos similares al objeto del presente proceso y por lo tanto tal acreditación debe ser avalada con la presentación de documentos que certifiquen la realización de contratos celebrados y mínimo de dos años, con empresas públicas o privadas, para lo cual debe presentar certificaciones sobre la prestación de este tipo de servicios.	Los soportes fueron entregados al presentar la oferta	
3	El personal que vaya a cumplir con el objeto del presente contrato, debe ser ampliamente entrenado en la preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta y metodologías que garanticen un óptimo servicio al cliente que supere sus expectativas.	El arrendatario cuenta con el personal idóneo para la prestación del servicio	Material fotográfico
4	El oferente velara por que el personal que está bajo su mando tendrá el carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en el local a arrendar donde se vaya a prestar servicio de cafetería, cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	Los camets de manipulación de alimentos se encuentra vigentes hasta el 15/04/2020	
5	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el objeto del presente proceso: Jefes de turno: Cuando se trabaja en una franja horaria amplia suele ser habitual hacer turnos y nombrar un responsable de cada turno. Encargado de caja: Se trata de las personas que responden de los cuadros de caja.	El arrendatario cuenta con el personal idóneo para la prestación del servicio	Material fotográfico

	<p>Camareros de mesa: Son los puestos de servicio en las mesas. Deben tener enfoque comercial y de servicio para cuidar de los clientes, generar la satisfacción y actuar si hay problemas</p> <p>Equipo de limpieza: Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas. Es un punto que se debe controlar de manera intensa, para que el establecimiento permanezca en perfectas condiciones de aseo e higiene.</p>		
6	Todas las personas que laboren en la cafetería y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular y preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca. Igualmente, el administrador debe usar gorro. Según lo estimado en el Capítulo III del Decreto 3075 de 1997.	El personal que labora en la cafetería cuenta con los elementos necesarios para la atención de los usuarios.	Material fotográfico
7	Al perfeccionamiento del presente proceso, el oferente, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARP (seguridad social) así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes de manera inmediata.	Los documentos fueron entregados en el momento de presentar la propuesta.	
8	El horario de atención al personal será de domingo a domingo en horario de 05:00 horas hasta las 20:00 horas, y en eventos especiales hasta la hora que se acuerde entre las partes.	El arrendatario está dando cumplimiento del horario establecido.	
9	El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.	Cumple con lo establecido en el anexo en cuanto al valor de los elementos.	Material fotográfico
10	El ARRENDATARIO no deberá realizar mejoras directas o modificaciones al inmueble, distintas de las locativas, sin autorización del Director de la Escuela.	No se han presentado novedades.	
11	El ARRENDATARIO se compromete en devolver el inmueble en óptimas condiciones y a responder por pérdidas y daños cuando se demuestre su responsabilidad, así mismo a responder por daños y/o perjuicios que cause a terceros.	En la actualidad el arrendatario lleva una ejecución del contrato del 71%, por ejecutar un 29%.	Diagrama de ejecución contractual.
12	El ARRENDATARIO fijará en lugar visible el listado de precios, igualmente deberá presentar una carta donde se especifique los precios de los alimentos, bebidas y demás servicios adicionales que ofrezca, a fin de que los precios se sostengan por un lapso de doce (12) meses de acuerdo a los incrementos realizados por el Gobierno Nacional. Los precios se incrementarán solo mediante acuerdo entre las partes contratantes previa solicitud por escrito del ARRENDATARIO y posterior estudio de mercado emanado por el Supervisor del contrato asignado y de acuerdo con las reglas estipuladas en el estatuto del consumidor y la Superintendencia de Industria y Comercio.	El arrendatario cuenta con carteles y listas de los precios de los elementos que ofrece.	Material fotográfico
13	<p>La calidad y buen estado de los productos: deben estar sometidos a la aprobación del ARRENDADOR o de la persona a quien se le delegue la función. Efectuando para ello revistas constantes de manera conjunta. Mantener nevera de tránsito necesaria para almacenar las muestras de la alimentación ofrecida en las setenta y dos (72) horas anteriores refrigerándolas permanentemente.</p> <p>Los productos deberán ser variados, teniendo en cuenta y obediendo la carta de menús presentados en la oferta.</p>	<p>Los elementos que se ofrecen son de buena calidad, en la actualidad no se han presentado quejas por parte de los usuarios.</p> <p>Los productos que se ofrecen son variados y teniendo en cuenta el anexo No. 3 lista de productos de cafetería y el otro si modificatorio de fecha 08/05/2019.</p>	Material fotográfico
14	El ARRENDATARIO se obliga a entregar las áreas dadas en arrendamiento en perfectas condiciones de funcionamiento, buen estado de mantenimiento y conservación a la terminación del contrato.	En la actualidad el arrendatario lleva una ejecución del contrato del 71%, por ejecutar un 29%.	Diagrama de ejecución contractual.

15	Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la ESJIM, en caso de hacer cambios de personal debe informar al supervisor vinculando la afiliación inmediata al sistema de seguridad social integral, vinculando fotocopia de la cédula de ciudadanía.	En el mes de febrero no se presentó cambio de personal.	
16	Se prohíbe la instalación de máquinas de juegos de azar o suerte y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	No se han presentado inconvenientes con este ítem.	
17	Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR.		
18	NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS: Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTSUSNA007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	El personal que labora cuenta con el carnet de manipulación de alimentos, el cual se encuentra vigente hasta el 04/04/2020.	
	La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.	Realiza los diferentes manejos de alimentos en las áreas correspondientes.	Material fotográfico
	La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.	Los empleados utilizan los elementos correspondientes para la manipulación de alimentos.	Material fotográfico
	Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.	Existen horarios adecuado para la recepción de los diferentes productos comunicación oficial S-2019-000814-AFINA-GULOG.	Primer ingreso: 05:30 a 06:30 horas, en este horario pueden ingresar proveedores que requieran entregar algún tipo de alimento preparado para la venta inmediata en vitrina. Segundo ingreso: 07:30 a 09:30 horas, en este horario pueden ingresar proveedores tanto para realizar la solicitud de sus necesidades como la entrega de los pedidos.
	Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.	Se utilizan los elementos correspondientes para evitar su contaminación.	Material fotográfico
	Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.		
	Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.	Los elementos se manipulan cuando son entregados al usuario final.	Material fotográfico
	Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos:	Se da cumplimiento a lo establecido en la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007, NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS-Capítulo 8	El personal que labora cuenta con el carnet de manipulación de alimentos, el cual se encuentra vigente hasta el 19/03/2021.
	Recepción		
	Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anomalías.		
	La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C.		
	Adecuación		
	El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 ° C y 7 ° C en forma lenta dentro de la unidad de frío.		
	Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso.		
	Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada.		
	Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.		
	Almacenamiento		

<p>Se debe almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.</p> <p>En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.</p> <p>Se debe. Almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.</p> <p>Preparación</p> <p>Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70°C sin interrupción del proceso de cocción.</p> <p>Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final.</p> <p>No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.</p> <p>Servicio</p> <p>Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:</p> <p>Recepción</p> <p>Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anomalías.</p> <p>Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Adecuación</p> <p>Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.</p> <p>Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.</p> <p>Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.</p> <p>Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.</p> <p>Almacenamiento</p> <p>Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.</p> <p>Preparación</p> <p>Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.</p> <p>Servicio</p> <p>Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.</p> <p>Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:</p> <p>Recepción</p> <p>Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.</p> <p>La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.</p> <p>Almacenamiento</p> <p>Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S</p> <p>Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.</p> <p>Preparación</p>		
--	--	--

	<p>Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.</p> <p>Servicio</p> <p>Deben mantenerse en temperaturas de seguridad.</p> <p>Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad.</p> <p>Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra.</p> <p>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroidos, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.</p>		
19	<p>NORMAS SANITARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y/o alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.</p>	<p>Se da cumplimiento a lo establecido en la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007, NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS-Capítulo 8</p>	<p>El personal que labora cuenta con el carnet de manipulación de alimentos, el cual se encuentra vigente hasta el 19/03/2021.</p>
20	<p>NORMAS SOBRE EL PERSONAL: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD; El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.</p>	<p>Los carnets de manipulación de alimentos se encuentran vigentes hasta el 15/04/2020.</p>	
21	<p>El contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>	<p>En el último mes no se presentaron accidentes laborales ni enfermedades comunes.</p>	

22	<p>EDUCACION Y CAPACITACION: Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación. La empresa debe de tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y luego deberá 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 o 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 tal efecto se tendrán 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 de plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar unos sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observación durante la manipulación de alimentos. El manipulador 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.</p>	<p>Los carnets de manipulación de alimentos se encuentra vigentes hasta el 19/03/2021</p>	
23	<p>Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, los alimentos y, de las superficies de contacto con éste. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. El contratista 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. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo Justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p>	<p>Los funcionarios cuentan con el uniforme adecuado para la prestación del servicio, junto con los elementos necesarios (malla para el cabello, guantes, tapabocas, etc.).</p>	<p>Material fotográfico</p>

24	<p>De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de lavarse las manos. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapa bocas mientras se manipula alimentos. No está permitido comer, beber o masticar objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de las bebidas y alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de bebidas y alimentos. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas aquí. Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al Director de la Escuela, debiendo adjuntar los documentos que se le exigió al otro personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento y de acuerdo con las normas legales vigentes. Deberá presentar el examen médico sanitario completo una vez iniciado el contrato y en los meses de febrero y julio del año siguiente, de todo el personal con su respectiva carpeta celuguía con todos los datos y documentos respectivos. así:</p> <p>Examen médico.</p> <p>Fotocopia de la cedula.</p> <p>Certificado de manipulación de alimentos vigente.</p> <p>Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría.</p> <p>Certificado judicial expedido por la Policía Nacional.</p>	En el momento no ha habido cambio de personal.	Exámenes médicos de fecha 18/03/2020
25	<p>RECEPCION DE ALIMENTOS</p> <p>EL encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse los vegetales que: presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor,</p> <p>Color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rolda contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.</p> <p>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION</p> <p>Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:</p> <p>Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.</p> <p>Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.</p> <p>Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale".</p> <p>Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el</p>	<p>Se están realizando los protocolos correspondientes para el almacenamiento de los productos con que se surte el local comercial.</p> <p>Se aplica el principio de los PEPS (Primeros en entrar-Primeros en salir).</p>	Material fotográfico

	<p>suelo.</p> <p>Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cms), lugar seco, aireado y con luz. Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa.</p> <p>Para almacenar alimentos ácidos jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos.</p> <p>Todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.</p> <p>La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación.</p> <p>Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación.</p> <p>Los huevos se almacenaran en sitios que garanticen la buena conservación. Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos.</p> <p>Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.</p>		
	MATERIAS PRIMAS		
26	<p>Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). Deberá retirarse con agua presión, 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).</p> <p>Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse alimentos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos cuya envoltura presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados, cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.</p> <p>Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anomalía o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.</p>	<p>Se conserva la cadena de frío para las carnes y productos que se debe mantener refrigerados.</p> <p>El arrendatario presenta la certificación de recolección de aceites vegetales usados.</p> <p>N/A</p>	<p>Material fotográfico.</p> <p>Certificación</p> <p>N/A</p>
27	<p>EQUIPOS Y UTENSILIOS:</p> <p>Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como losa, grecas, etc.</p> <p>REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS</p> <p>Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.</p> <p>Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter</p>		

	obligatorio.		
	Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.		
	Las instalaciones de la cafetería se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.		
	Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior.	El arrendador mantiene en buen estado de aseo las instalaciones.	
	En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos.		Material fotográfico
	PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:		
	Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes Desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.		Material fotográfico
	Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo.		Material fotográfico
	PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:		
	Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.	La mayoría de los elementos que se utilizan para atender a los usuarios es desechable.	
	El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.		Material fotográfico
	El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.		
	La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (mantiles, servilletas y cubre mantiles), ésta se realizará siempre por separado. El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado.	N/A	N/A
	Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Cuando se use un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos		
	Deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Los utensilios deben ser de material no tóxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable.	Se utilizan utensilios	Material fotográfico
	DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS		
28	Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que estudiantes en especial de jardín y primaria se quemen al momento de su consumo. Quien entregue alimentos a los estudiantes en especial a la hora de descanso no podrá recibir o entregar dinero a la vez. La Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.	Señalización	Material fotográfico
29	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.		Material fotográfico
	Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.		
	Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.		
	Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.		
	Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal.		
	Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse por separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida.		Material fotográfico
	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.		Material fotográfico
30	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.		
	• Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico.		
	• Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.		
	• La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración de la cafetería.		
	• Observando el calendario académico del personal que ingresa a cursos a la escuela.		
	• Observando las medidas de bioseguridad.		
	• No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación.		
31	• El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.	Presenta certificación de fumigación Nro. 2285 de fecha 25 de febrero de 2020.	Certificado de fumigación
	ASEO Y LIMPIEZA DEL LOCAL: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones.		Material fotográfico
	EI MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal de curso, alumnos, estudiantes, auxiliares de policía, personal de planta, visitantes, etc. con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene las instalaciones.		Material fotográfico
	LA RECOLECCION DE BASURAS; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables.	La recolección de basuras se realiza una vez al día.	Material fotográfico
	LA DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y diluciones exigidas tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.		
	Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo.		
	Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería.		
	Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido, dentro de los	N/A	N/A

	baños de servicio público.		
	Termómetro metálico a la vista.		
	Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.		
	DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS:		
	Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental.		
32	El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.		
	El Diligenciamiento de las planillas respectivas en cumplimiento de la normatividad vigente.		
	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
33	Condiciones Generales; Todas las materias primas y demás insumas para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procedimiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el decreto 3075 de 1997. Se realizará visita técnica a la fábrica de cada contratista.		Material fotográfico
	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
	Las materias primas e insumas para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:		
	Recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación alteración y daños físicos.		
	Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo a los usos clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas para tal efecto.	El 80% de los alimentos que son suministrados a los usuarios son de paquete; los restantes se reciben con las medidas sanitarias establecidas las cuales son consumidos en la jornada diaria.	
	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la red contaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas al proceso.		
34	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	Se conserva la cadena de frío para los elementos que lo necesitan.	Material fotográfico
	Las materias primas e insumos que requieran ser almacenados antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	Se está dando cumplimiento.	Material fotográfico
	Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a Juicio de la autoridad sanitaria competente no representen peligros de contaminación para los alimentos.	El arrendatario cuenta con las vitrinas correspondientes para tal fin	Material fotográfico
	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.	Una vez se reciben las materias primas son almacenadas en los sitios correspondientes (vitrinas y neveras.	Material fotográfico
	La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
	REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL ARRENDATARIO:		
35	Especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	El listado de productos se encuentra en el anexo No. 3 del contrato.	Material fotográfico
	Medidas de seguridad a ofrecer (extintores botiquines y otros).	Cuenta con los elementos necesarios	Material fotográfico

	El personal necesario contemplado en el presente estudio.	Cuenta con el personal necesario.	Material fotográfico
	Experiencia en el manejo de alimentos.	El carnet de manipulación de alimentos se encuentra vigente hasta el 15/04/2020	Carnet de manipulación de alimentos
	Indicar el uniforme del personal que labora, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectuó la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.	El personal cuenta con los uniformes y elementos necesarios para cumplir con el objeto contractual siguiendo la normatividad vigente, (Decreto 3075 de 1997, Artículo 15, Capítulo 3, párrafo B).	Material fotográfico
	Igualmente la propuesta deberá indicar que en caso de ser favorecida con la adjudicación del contrato se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos, artículo 567 de la ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997, especialmente lo contemplado en el artículo 40 que dice: Responsabilidad el propietario, la administración del establecimiento y el personal que labora como manipulador de alimentos preparados y expendidos al consumidor, estarán obligados a cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el artículo 111 (estado de salud, capacitación, prácticas de higiene y medidas de protección). Disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas internamente dentro y fuera de la cafetería, con capacidad promedio de 100 a 130 kilogramos, acorde al área con una bolsa negra, para la recolección de residuos sólidos.	Cuenta con canecas dentro y fuera del establecimiento como también un punto ecológico.	Material fotográfico
	Diariamente se debe de hacer el aseo (limpieza y desinfección) y estipular un día de la semana para realizar aseo general de instalaciones y equipos.	Se realiza el aseo correspondiente y la desinfección de los elementos que son utilizados para la atención de los usuarios.	
	El proponente favorecido, deberá cancelar el salario, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate. La Escuela de Suboficiales de la Policía Nacional no tendrá vínculo alguno con el personal que contrate o el arrendatario.	El arrendatario realiza los pagos correspondientes de seguridad social y otros	Planillas y certificación de pago de parafiscales
	Efectuar en forma trimestral programas de fumigación, desinfección y control de plagas y roedores a cargo del proponente favorecido.	Presenta Certificación de fumigación Nro. 2285 de fecha 25 de febrero de 2020	Certificado de fumigación
	Se compromete a no mantener animales dentro del punto de venta. Los productos y elementos que sean utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual forma transportados de forma higiénica y adecuada. La persona natural o jurídica favorecida, en caso de daños o extravío de los equipos o elementos entregados mediante acta se compromete a realizar la reparación y recuperación de los mismos de acuerdo con las especificaciones que figuren en el inventario general.	Registros sanitarios vigentes, los proveedores transportan los elementos en los vehículos correspondientes de propiedad de las empresas, el Arrendatario cuenta con los equipos de propiedad, en la actualidad no se le ha asignado ningún elemento de propiedad de la escuela.	Material fotográfico
	Las instalaciones y los equipos entregados serán restituidos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural.	El arrendatario en la actualidad lleva un 71% de ejecución del contrato.	Diagrama de ejecución contractual.
	El arrendatario está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, si las ejecutare acrecerán al inmueble sin perjuicio de que el arrendatario pueda exigir su retiro. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.	N/A	N/A
36	Deberá promover en los estudiantes su crecimiento y desarrollo, favoreciendo su estado nutricional.	El arrendatario ofrece productos de calidad.	Material fotográfico

	<p>Todos los alimentos que se expendan deberá tener registro sanitario expedido conforme lo establece el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Se deberá ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros que tendrán que representar como mínimo el cincuenta 50% de la oferta durante la jornada respectiva.</p>	<p>Los elementos cuentan con los registros sanitarios correspondientes teniendo en cuenta el Decreto en mención Capítulo IX "Registro Sanitario"</p> <p>Los elementos se encuentran relacionados en el Anexo No. 3 de la aceptación de la oferta.</p>	<p>Material fotográfico</p> <p>Anexo No. 3 "Lista de preciso productos de cafetería".</p>
37	Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento los primeros cinco (5) días que correspondan a la fecha de celebración del contrato, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control.	Teniendo en cuenta la comunicación oficial E-2020-000078-ESJIM de fecha 02-03-2020 se realiza el acta Nro. 028 de fecha 07/03/2020 en la cual realiza un acuerdo para los pagos del canon de arrendamiento de forma diferida en los meses de julio, agosto y septiembre; por lo cual en el mes de marzo no se cancela el canon de arrendamiento teniendo en cuenta que el pago se realiza por adelantado.	
38	<p>Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del contratista y deberán ser cancelados en la misma cuenta, adicionales al canon de arrendamiento dentro de este mismo rubro, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor del contrato, con relación a las lecturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, por concepto de servicios públicos.</p> <p>Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.</p>	<p>Remite recibo de consignación por concepto de pago de consumo de energía eléctrica.</p> <p>Presenta copia de pago de servicios de gas, TV.</p>	<p>Consignación No. 01109196 de fecha 28/05/2020 por valor de \$180.889,07, y por concepto de consumo de energía eléctrica (reporte tesorería).</p> <p>Recibos de pago</p>
39	El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio	Planilla de pago de parafiscales y seguridad social.	Planillas y certificación.
40	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como EMPLEADOR del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta (en caso de aplicar), el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y riesgos profesionales, de igual manera deberá remitir al supervisor del contrato las hojas de vida del personal que laborará en la prestación de servicio de peluquería, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal. En caso de cambio de personal deberá informar al supervisor del contrato y remitir las hojas de vida para el respectivo estudio.	Planilla de pago de parafiscales y seguridad social.	Planillas y certificación.
41	El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los diez primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de él y sus empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	Planilla de pago de parafiscales y seguridad social.	Planillas y certificación.
42	Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedara bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizara de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro. El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.	N/A	N/A

43	El oferente deberá anexar el FORMULARIO No. 2 FORMULARIO DE CONFIDENCIALIDAD, debidamente diligenciado y firmado.	Se entregó al momento de presentar la oferta.	
44	El oferente se compromete a dar aplicabilidad a las normas establecidas en la resolución 00090 de 2018, Manual de contratación para la Policía Nacional, en cuanto los temas de materia ambientales y SGSST.	Da cumplimiento al SGA con relación a los puntos ecológicos; el SGSST brinda a los empleados los elementos necesarios para laborar.	Material fotográfico
45	El oferente al momento de presentar su oferta, adjuntará documento firmado por el representante legal, en el cual especifique las actividades del valor agregado que prestara en beneficio del personal de este centro docente.	Si/no	
46	Una vez cumplido el primer año de ejecución del contrato se realizará el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará un otrosi modificatorio al contrato principal.	Presento oficio de aceptación de ajuste al canon de arrendamiento por IPC.	Comunicación oficial S-2019 -000253- ESJIM
47	Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.		
48	SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL		
49	El oferente deberá anexar el FORMULARIO No. 1 COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, debidamente diligenciado y firmado.	Se anexo en la presentación de la oferta	
50	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no se esté utilizando.	Presenta recibo de consignación del pago del servicio de consumo de energía eléctrica.	Consignación No. 01109196 de fecha 28/05/2020 por valor de \$180.889,07 por concepto de consumo de energía eléctrica mes de abril.
51	Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el contratante deberá (este enunciado debe ser tomado como encabezado dentro de los contratos al momento de citar, cualquiera de las cláusulas que se mencionen a continuación): · Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, en cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional se debe dar aplicabilidad a las buenas prácticas de manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	Se está dando cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura en cuanto los alimentos que se preparan en la cafetería.	Material fotográfico
	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD · Ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones (restaurantes y/o cafeterías)	Se cuenta con un botiquín y un extintor.	Material fotográfico
	· Durante la ejecución del contrato, el contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual.		
	· El contratista exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades, dentro y fuera de la unidad. · El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del contratista, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista.	Los empleados cuentan con los elementos necesarios para realizar sus funciones.	Material fotográfico
	MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS		

<ul style="list-style-type: none"> El contratista realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, 30 días después de la firma del contrato, donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos. 		
<ul style="list-style-type: none"> Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores. 		
<ul style="list-style-type: none"> El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así: 		
RESIDUOS ORGÁNICO RESIDUOS ORDINARIOS PAPEL Y CARTÓN PLÁSTICO Y VIDRIO BOLSA DE COLOR CREMA BOLSA DE COLOR VERDE BOLSA DE COLOR GRIS BOLSA DE COLOR AZUL		
<ul style="list-style-type: none"> El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada. 		
<ul style="list-style-type: none"> El contratista se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa Gestión Integral de Residuos de la Unidad. El contratista, evitará el uso de poliestireno expandido (ICOPOR) para servir alimentos. 	El arrendatario evita al máximo utilizar ICOPOR para servir los alimentos.	Material fotográfico
RECOLECCIÓN DE BASURAS		
<ul style="list-style-type: none"> El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición. 	La recolección de las basuras es una vez al día.	Material fotográfico
<ul style="list-style-type: none"> El arrendatario se compromete a efectuar el pago respectivo del canon por facturación de la empresa de Servicios Públicos de Sibaté. 	N/A	N/A
LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA		
<ul style="list-style-type: none"> La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el contratista, el cual se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de las trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa cada 60 días de las trampas de grasas. Debe ser puesto a disposición de una empresa gestora contratada por el oferente. 		
Por lo anterior, hará entrega del certificado de la empresa generadora del servicio de la disposición de los elementos y/o residuos al supervisor del contrato.		
<ul style="list-style-type: none"> Los residuos que se generen, se tendrán que disponer en los lechos de secado de la Planta de Tratamiento de Agua Residual, previa coordinación con el jefe logístico de la Unidad. La disposición final de estos residuos los realizará la Unidad con la empresa prestadora de este servicio, la cual cuenta con las diferentes licencias y certificaciones requeridas por los entes ambientales para su funcionamiento. (GUIAS) 		
<ul style="list-style-type: none"> El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. 	Presenta certificación de recolección de aceites vegetales usados.	Certificación No. 222 de fecha 18/01/2020 y Certificación No. 221 de fecha 29/02/2020
MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS		

	<p>· Para el manejo adecuado de sustancias químicas el contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990.</p> <p>· El contratista debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.</p>	<p>Presenta hojas de seguridad de los productos químicos que utiliza para la realización de aseo de las instalaciones.</p>	<p>Hojas de seguridad</p>
	<p>PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES</p> <p>· Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, ahorro de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo seguro de productos químicos entre otros enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente.</p> <p>· Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir en impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.</p>	<p>El responsable del sistema de gestión ambiental realizo capacitacion el día 03/02/2020.</p>	<p>Acta No. 007 de fecha 03/02/2020.</p>
	<p>FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN</p> <p>· Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Unidad como aporte a la Política Ambiental en pro de la conservación del medio ambiente.</p>		<p>Material fotográfico</p>
	<p>· El personal que desarrolle las actividades de restaurante, será sometido a un plan de capacitación y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Escuela de Carabineros con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a los establecido en la política ambiental en la policía nacional y contribuir a mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 DE 2015</p>	<p>El responsable del sistema de gestión ambiental realizo capacitacion el día 03/02/2020.</p>	<p>Acta No. 007 de fecha 03/02/2020.</p>
52	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>

	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.	El arrendatario cuenta con un punto ecológico.	Material fotográfico
	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.	Los elementos que son utilizados para realizar aseo se encuentran en sitios específicos.	Material fotográfico
53	El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.		Material fotográfico
54	Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional Ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995, Ley 373 de 1997, Ley 697 de 2001 y Documento CONPES 2834 de 1996.	Da cumplimiento a lo establecido, como se menciona en los numerales anteriores.	
55	El oferente que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.	Certificación de capacitación de fecha marzo 19, 21 y 23.	Certificación de capacitación de fecha marzo 19, 21 y 23.
56	Certificar que no se encuentra en el registro único de infractores ambientales RUIA.	No presenta sanciones	Certificado RUIA
57	El oferente deberá contar con los permisos y licencias ambientales relacionadas con vertimientos, disposición adecuada de residuos sólidos, emisión de gases, vapores, olores y ruido, uso eficiente de agua potable y energía eléctrica	El arrendatario los presento con la oferta.	
58	El oferente deberá anexar junto con la oferta el concepto técnico sanitario favorable vigente emitido por la autoridad ambiental y sanitaria respecto a los procesos adelantados por la empresa.	El arrendatario los presento con la oferta.	
59	Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del contratista.		
SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
60	El oferente se compromete a dar cumplimiento a las políticas de seguridad y salud en el trabajo, en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 y demás normas vigentes en la materia		

61	<p>Certificado de la ARL y/o certificado del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o quien haga sus veces, firmado con la respectiva licencia en salud ocupacional según su alcance, donde se indique la implementación y funcionamiento del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), con expedición no mayor a 30 días, de acuerdo al número de empleados y fases establecidas en la Resolución 1111 de 2017. Es de anotar, que los profesionales en Seguridad y Salud en el Trabajo, profesionales con especialización o maestría en Seguridad y Salud en el Trabajo, que cuenten con licencia en salud ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas, están facultados para asesorar, capacitar, ejecutar o diseñar el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, en cualquier empresa o entidad, sin importar la clase de riesgo, número de trabajadores o actividad económica de la empresa.</p>		
	<p>SOPORTE REQUERIDO Un certificado de implementación del SGSST, que contenga: 1. Tiempo total de implementación y ejecución del SGSST en la empresa. 2. Cumplimiento de la Resolución 1111 de 2017 "Estándares mínimos del SG SST" Fase I (Autoevaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con el total del porcentaje de cumplimiento), Fase II (Plan de mejoramiento conforme a la evaluación inicial) y Fase III (Ejecución, documento donde se evidencie el desarrollo de las actividades del plan de mejoramiento). 3. El certificado deberá estar firmado por el Responsable SGSST o quien haga sus veces, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia.</p>		
62	<p>El oferente deberá entregar el Certificado de accidentalidad expedido por la ARL y/o certificado del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o quien haga sus veces, con la respectiva licencia en salud ocupacional según su alcance, donde se evidencie el reporte de accidentes presentados durante el año 2017.</p>		
	<p>SOPORTE REQUERIDO Un Certificado expedido por la ARL y/o por el Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o quien haga sus veces (firmado y con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia), donde se evidencie el reporte de accidentes presentados durante el año 2017.</p>	En el último mes no se presentaron accidentes laborales ni enfermedades comunes.	
63	<p>El oferente deberá anexar la Matriz de peligros, riesgos, amenazas y vulnerabilidades, actualizada.</p>		
	<p>SOPORTE REQUERIDO Una matriz de peligros, riesgos, amenazas y vulnerabilidades, de acuerdo al objeto contractual y/o bienes y servicios a contratar, con fecha de elaboración y actualización. Esta matriz debe estar firmada por el Gerente de la empresa y el Responsable SGSST o quien haga sus veces con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia.</p>		
64	<p>El oferente deberá anexar la Matriz Legal actualizada.</p>		
	<p>SOPORTE REQUERIDO Una matriz legal del SGSST de la empresa, firmada por el Gerente y el Responsable SGSST o quien haga sus veces con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia.</p>		
65	<p>El oferente deberá anexar la Matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos del objeto contractual, que contenga la frecuencia (mensual, semestral, anual) establecida para la entrega de los elementos. Así mismo, debe anexar registros de la entrega de los EPP o EPI, que contenga datos de la última entrega de los mismos.</p>		
	<p>SOPORTE REQUERIDO Una Matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos del objeto contractual, que contenga Frecuencia de entrega de los mismos (mensual,</p>		

	semestral, anual).		
66	<p>El oferente deberá certificar, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución del mismo, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato. · En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección Nacional de Escuelas. Así mismo, el contratista se servirá garantizar la asistencia del Responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades. · Entregar al supervisor del contrato, los soportes que certifiquen la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódicos, cambio de ocupación, pos incapacidad, del personal bajo su cargo, quienes desarrollaran el objeto contractual en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007. · Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección Nacional de Escuelas, después de 48 horas de ocurrido el hecho. · Se compromete a cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan. El oferente es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICIA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual. En cumplimiento al Decreto 1310 de 2016 "Por el cual se modifica el Decreto 1079 de 2015, en relación con el Plan Estratégico de Seguridad Vial", el oferente deberá entregar al supervisor del contrato 5 días calendario posteriores a la notificación de la garantía única, el radicado del Plan Estratégico en Seguridad Vial ante los organismos de tránsito, alcaldías o a la Superintendencia de Puertos y Transporte (en el caso que aplique). <p>SOPORTE REQUERIDO Documento en el que el Representante legal de la empresa se comprometa a cumplir con las obligaciones establecidas, el cual deberá estar firmado.</p>	El documento se anexo en el momento de la presentación de la oferta	
67	La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo SST, firmados por el empleador		
68	El ARRENDATARIO debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios, así como los procedimientos estimados en el Decreto 1072 de 2015 y conforme al plazo establecido en el Decreto 052 de 2017 SG SST.	El establecimiento cuenta con la señalización correspondiente.	Material fotográfico
GARANTÍAS DEL CONTRATO		De conformidad con la cláusula decima primera del contrato No. PN ESJIM CD 018 2018 N° 53-1-10284-18 se estableció las siguientes garantías:	

	<p>PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO: No. 360 47 994000018756 expedida el 24/10/2018</p> <p>COMPAÑÍA ASEGURADORA: ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">AMPARO</th><th rowspan="2">VALOR TOTAL CONTRATO</th><th colspan="2">VIGENCIA</th><th colspan="2">AMPAROS</th></tr> <tr> <th>DESDE</th><th>HASTA</th><th>%</th><th>VALOR</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cumplimiento</td><td rowspan="3">\$ 23.782.483</td><td>19/10/2018</td><td>19/04/2021</td><td>20%</td><td>4.756.496,60</td></tr> <tr> <td>Prestaciones sociales</td><td>19/10/2018</td><td>19/02/2022</td><td>5%</td><td>1.189.124,15</td></tr> <tr> <td>Calidad del servicio</td><td>19/10/2018</td><td>19/04/2021</td><td>50%</td><td>11891241,5</td></tr> <tr> <td colspan="5">VALOR TOTAL ASEGURADO</td><td>17.836.862,25</td></tr> </tbody> </table>	AMPARO	VALOR TOTAL CONTRATO	VIGENCIA		AMPAROS		DESDE	HASTA	%	VALOR	Cumplimiento	\$ 23.782.483	19/10/2018	19/04/2021	20%	4.756.496,60	Prestaciones sociales	19/10/2018	19/02/2022	5%	1.189.124,15	Calidad del servicio	19/10/2018	19/04/2021	50%	11891241,5	VALOR TOTAL ASEGURADO					17.836.862,25
AMPARO	VALOR TOTAL CONTRATO			VIGENCIA		AMPAROS																											
		DESDE	HASTA	%	VALOR																												
Cumplimiento	\$ 23.782.483	19/10/2018	19/04/2021	20%	4.756.496,60																												
Prestaciones sociales		19/10/2018	19/02/2022	5%	1.189.124,15																												
Calidad del servicio		19/10/2018	19/04/2021	50%	11891241,5																												
VALOR TOTAL ASEGURADO					17.836.862,25																												
CONSTANCIAS	<p>En mi calidad de supervisor certifico que el contrato se ejecutó en el porcentaje correspondiente a satisfacción, que el contratista cumplió a cabalidad con las obligaciones pactadas en el mismo, y no se le impusieron multas.</p> <p>En mi calidad de supervisor del contrato dejo constancia que en el marco de lo dispuesto por el Artículo 50 de la y el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el contratista ha dado cumplimiento a los pagos por concepto de aportes a los Sistemas de Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales y a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante todo el plazo de ejecución del contrato conforme a la certificación adjunta por el revisor fiscal o representante legal JOHN HERMIDA LOSADA</p>																																
OBSERVACIONES	<p>Teniendo en cuenta la comunicación oficial E-2020-000078-ESJIM de fecha 02-03-2020se realiza el acta Nro. 028 de fecha 07/03/2020 en la cual realiza un acuerdo para los pagos del canon de arrendamiento de forma diferida en los meses de julio, agosto y septiembre; por lo cual en el mes de marzo no se cancela el canon de arrendamiento teniendo en cuenta que el pago se realiza por adelantado.</p>																																
REPRESENTACIÓN GRAFICA ESTADO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL																																	
<div style="text-align: center;"> <h3>EJECUCION CONTRACTUAL</h3> <table border="1"> <caption>Ejecución Contractual</caption> <thead> <tr> <th>Estado</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>V/r Ejecutado</td> <td>71%</td> </tr> <tr> <td>V/r Por ejecutar</td> <td>29%</td> </tr> </tbody> </table> </div>		Estado	Porcentaje	V/r Ejecutado	71%	V/r Por ejecutar	29%																										
Estado	Porcentaje																																
V/r Ejecutado	71%																																
V/r Por ejecutar	29%																																
SOPORTE FOTOGRAFICO																																	

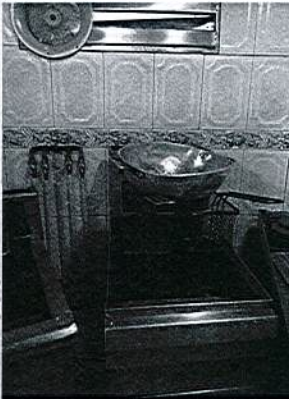




26.



27.

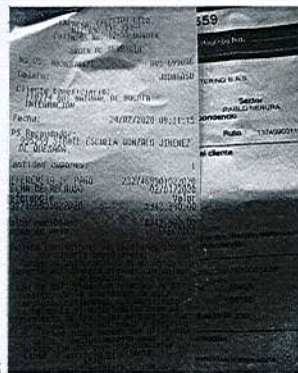
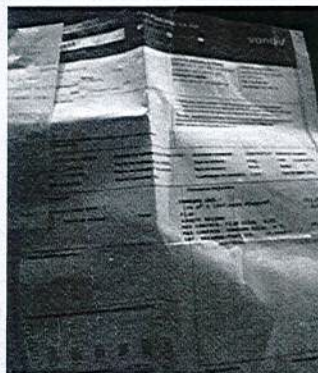


28.



29.





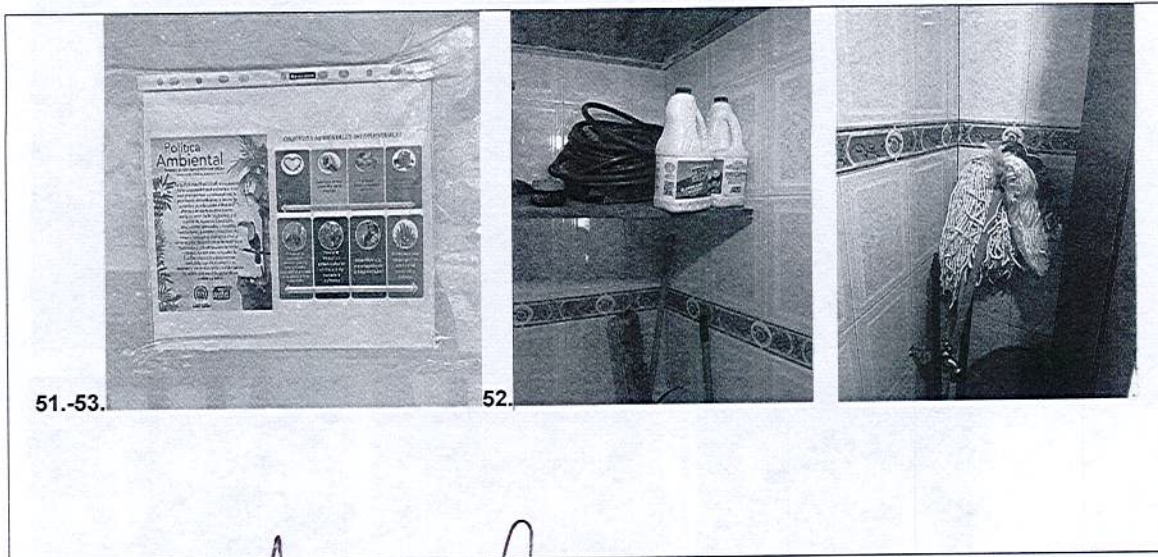
38.



44.

51.





Atentamente,

Intendente Jefe **LUZ DARY CARDENAS MENDOZA**
Supervisor de contrato

Anexo: uno (23 folios)

ELABORO: IJ. Luz Dary Cárdenas Mendoza
REVISO: IJ. Luz Dary Cárdenas Mendoza
FECHA DE ELABORACIÓN: 09/06/2020
UBICACIÓN: D:\documentos /Kiosco-2020

Kilómetro 20 vía Sibaté
Teléfono: 5159600 Ext. 30221
Esjim.grupo@policia.gov.co
www.policia.gov.co



Fecha de Creación del Informe: martes, 14 de abril de 2020 04:23:11 PM

Período del informe: Desde el 01 de abril de 2020 hasta el 14 de abril de 2020

Pagada 06/04/2020

. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL	Dirección	CRA 14L # 77 - 46 SUR
Documento	NI901045839	Teléfono	3013536
Tipo de Empresa		Forma Presentación	
Tipo Persona		Departamento	BOGOTÁ D.C.
Ciudad	BOGOTÁ D.C.	Identificación	CC1031122011
Representante Legal	GALVIS NINO WILSON OSVALDO		

. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado										Novedades										Administradoras					IBC				Liquidación de Aportes									
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PIN) / Número planilla	Fecha de Pago	Período de Cot.	Período de Serv.	RET P	TAE	TAP	VSA	COG	VST	SLN	IDE	LMV	VAC	AVP	VCT	IRP	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTAL			
17666414	HERNANDA LOSADA JOHN	1028946617	06/04/2020	202003	202004														0	300	300	300														\$91.80		

Abril-2020

Período del informe: Desde el 01 de abril de 2020 hasta el 14 de abril de 2020

Pagada 06/04/2020

DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL
Documento	NI901045839
Tipo de Empresa	
Tipo Persona	
Ciudad	BOGOTA D.C.
Representante Legal	GALVIS NINO WILSON OSVALDO
Dirección	CRA 14L # 77 - 46 SUR
Teléfono	3013536
Forma Presentación	
Departamento	BOGOTA D.C.
Identificación	CC1031122011

DETALLE DEL APORTANTE

[illegible]

Período del informe: Desde el 01 de abril de 2020 hasta el 14 de abril de 2020

Pagada 06/04/2020

DATOS DEL APORTANTE

Recursos Humanos	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL		
Razón Social			
Documento	NI901045839	Dirección	CRA 14L # 77 - 46 SUR
Tipo de Empresa		Teléfono	3013536
Tipo Persona		Forma Presentación	
Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Representante Legal	GALVIS NINO WILSON OSVALDO	Identificación	CC1031122011

DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago					Novedades					Administradoras				IBC				Liquidación de Aportes								TOTAL								
Identificación del Colitante	Apellidos y Nombres	Referencia Pago (PUN) Número póliza	Fecha de Pago	Periodo de Col. Serv.	IN	RET	TAE	TAD	TAS	YSA	CON	LSA	VAC	AVP	VCT	RRP	AFP	RRP	CCF	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio			
1070611457	TAJUR LOPEZ EDILVA	102584817	05/04/2020	202003													0.30	0.30	0.30	NINAF	EPS002	14-11	CCF22	\$0	\$877.803	\$877.803	\$877.803	\$877.803	\$0	\$35.200	\$21.400	\$35.200	\$0	\$0	\$0	\$51.6

Fecha de Creación del Informe: martes, 14 de abril de 2020 04:21:00 PM

Período del informe: Desde el 01 de abril de 2020 hasta el 14 de abril de 2020

Pagada 06/04/2020

DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL			
Documento	N1901045839			
Tipo de Empresa				
Tipo Persona				
Ciudad	BOGOTÁ D.C.			
Representante Legal	GALVIS NINO WILSON OSVALDO			
Dirección	CRA 14L # 77 - 46 SUR			
Teléfono	3013536			
Forma Presentación				
Departamento	BOGOTÁ D.C.			
Identificación	CC1031122011			

DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago			Novedades										Administradoras				IBC				Liquidación de Aportes										TOTAL		
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia Pago (Nº y Número planilla)	Fecha de Pago	Periodo de Cot. Serv.	ING	RET	RET P	TDE	TAP	COR	VST	LOE	VAC	VCT	IAS	Dias AF	Dias EP	Dias CF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF		Aporte ESAP	Aporte Ministerio
1072182014	HERRERA MONSALVE OLGA MILENA	1028544617	06/04/2020	202003	202004											0	20	30	30	NIN-AF	EPS002	14-11	CCF22	\$0	\$37.603	\$677.803	\$877.803	\$0	\$35.200	\$21.400	\$35.200	\$0	\$0	\$0	\$91.80

Período del informe: Desde el 01 de abril de 2020 hasta el 14 de abril de 2020

Pagada 06/04/2020

DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL
Documento	NI901045839
Tipo de Empresa	
Tipo Persona	
Ciudad	BOGOTA D.C.
Representante Legal	GALVIS NINO WILSON OSVALDO
Dirección	CRA 14L # 77 - 46 SUR
Teléfono	3013536
Forma Presentación	
Departamento	BOGOTA D.C.
Identificación	CC1031122011

DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado			Información del Pago			Novedades										Administradoras				IBC					Liquidación de Aportes														
Identificación del Colitante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PN) Número póliza	Fecha de Pago	Periodo de Col.	Periodo Serv.	ING	RET	REP	TAE	TDA	TDA	CON	VST	NLS	YML	WYV	23X	481	Días AFP	Días EPS	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTAL	
52008255	CHAZON GARCIA JULIE JORHANA	102854617	06/04/2020	202003	202004														0	30	30	NN-AF	EPS-C22	14-11	CCF22	\$0	\$877.603	\$877.603	\$877.603	\$877.603	\$0	\$35.200	\$21.400	\$35.200	\$0	\$0	\$0	\$0	\$311.80



Fecha de Creación del Informe: martes, 14 de abril de 2020 04:19:11 PM

Periodo del informe: Desde el 01 de abril de 2020 hasta el 14 de abril de 2020

Pagada 06/04/2020

DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL			Dirección	CRA 14L # 77 - 46 SUR		
Documento	NI901045839			Teléfono	3013536		
Tipo de Empresa				Forma Presentación			
Tipo Persona				Departamento	BOGOTA D.C.		
Ciudad	BOGOTA D.C.			Identificación	CC1031122011		
Representante Legal	GALVIS NINO WILSON OSVALDO						

DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago			Novedades										Administradoras				IBC			Liquidación de Aportes																
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia Pago (PNU) Número Afiliación	Fecha de Pago	Periodo de Cot. Serv.	RET	INI	RET	TDE	TAE	TAP	VSP	COR	VST	LMA	VAC	AVP	VCT	Dias FPP	Dias FPA	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTAL		
5212512	FAGUA RODRIGUEZ CLAUDIA MARCELA	1078545617	06/04/2020	20/2003	202004														0	30	30	30	N/A	EPS005	14-11	CCF22	\$0	\$877.603	\$877.603	\$877.603	\$0	\$15.200	\$21.400	\$35.200	\$0	\$0	\$0	\$91.803



**CERTIFICACION
PLAN DE CAPACITACION
2020 - 2021**



**KIOSKO LOS PATOS – ESCUELA GONZALO JIMENEZ DE QUESADA
KILOMETRO 25 VIA SIBATE**

**DATOS GENERALES DEL PLAN DE CAPACITACION
CRONOGRAMA**

MODULO 1		MODULO 2		MODULO 3	
FECHA	MARZO 19 DE 2020	FECHA	MARZO 21 DE 2020	FECHA	MARZO 23 DE 2020
1. Los Alimentos. Clasificación de Alimentos Tren de la Alimentación		6. Enfermedades Transmitidas por Alimentos Que son Vías de Transmisión Fuentes de Transmisión Algunos Ejemplos. Origen y Síntomas		10. El Manipulador de Alimentos y sus Normas 11. Plan de Saneamiento: Programa de Control de Agua Potable Programa de Limpieza y Desinfección Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos Programa de Control de Plagas	
2. La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frío		7. Como se Multiplican los Microorganismos y Condiciones esenciales para que esto ocurra Virus, Parásitos, Toxinas, Hongos			
3. Contaminación Fuentes de Contaminación Tipos de Contaminación Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada con Ejemplos		8. Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Seguros Al Comprar, Transportar, Almacenar y Vender			
4. Métodos de Conservación de los Alimentos Tratamientos Físicos y Tratamientos Químicos		9. Rotulación – Etiquetado de Productos.			
5. Métodos de Descongelación					
3 ½ HORAS		3 ½ HORAS		3 ½ HORAS	
6.30 A.M – 10.00 A.M.		6.30 A.M – 10.00 A.M.		6.30 A.M – 10.00 A.M.	
METODOLOGIA: Capacitación realizada al grupo por personal capacitado y mediante talleres de refuerzo de los temas descritos a continuación y con la intensidad horaria acordada con el establecimiento.					

CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA :		GRUPO MADACA S.A.S.		NIT:	900.421.933-8
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:		HONORIO CARREÑO VANEGAS		CEDULA:	19.427.535
DIRECCION DE NOTIFICACION:		CARRERA 24 # 67 – 28 OFICINA 315 grupomadaca@gmail.com		CELULAR :	3155556666
NOMBRE DEL CAPACITADOR:		LUZ MYRIAM SOSA CUERVO MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS RICARDO OSORIO ANGULO	QUIMICO DE ALIMENTOS MEDICO CIRUJANO INGENIERO DE ALIMENTOS	CEDULA:	40.047.603 19.115.680 79.048.521
No. RESOLUCION QUE LO AUTORIZA:		302	FECHA DE EXPEDICION	14- Noviembre-2014	



Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2002373

**CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Julie Johanna Garzon Garcia

52.908.255

Capacitador

Dr. Marco Alfredo Galeano

Vencimiento

19-mar-2021

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá



Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2002372

**CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Claudia Marcela Fagua Rodriguez

52.212.512

Capacitador

Dr. Marco Alfredo Galeano

Vencimiento

19-mar-2021

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá



Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2002374

**CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Laura Patricia Pineda Barrios

53.118.545

Capacitador

Dr. Marco Alfredo Galeano

Vencimiento

19-mar-2021

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá



Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2002377

**CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Olga Milena Herrera Monsalve

1.072.188.044

Capacitador

Dr. Marco Alfredo Galeano

Vencimiento

19-mar-2021

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá



Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2002376

**CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Edilma Tafur Lopez

1.070.611.467

Capacitador

Dr. Marco Alfredo Galeano

Vencimiento

19-mar-2021

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá



Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2002375

**CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Yadi Veronica Acosta Aldana

65.601.739

Capacitador

Dr. Marco Alfredo Galeano

Vencimiento

19-mar-2021

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá



HACE CONSTAR QUE:

KIOSCO LOS PATOS
Nit: 17,646,414-0
Kilometro 25 vIa Sibate

Realizó el plan de capacitación de manejo higiénico de alimentos y buenas prácticas de manufactura, para el periodo **Marzo 19 de 2020 a Marzo 23 de 2020**, con una intensidad de diez (10) horas y en cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

Dado en Bogotá, D.C. Marzo 23 de 2020



Gerente
madaca@gmail.com

Carrera 24 # 67 - 28 Of 315 Centro Comercial Las Rampas
Celular 3155556666 - 3152166587

FUMAFAL

FUMICACIONES Y MANTENIMIENTOS

DISFRUTE DE UN AMBIENTE SIN PLAGAS

REGIMEN SIMPLIFICADO - ACTIVIDAD ECONOMICA 8129

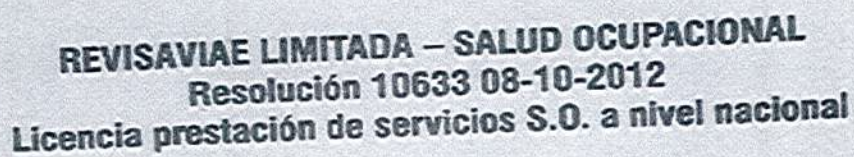
Factura N-

1677

Fecha: 18/03/2020
Establecimiento: CAFETERIA KISOCO LOS PATOS
Nit: 17646414-0
Direccion: Km 25 via Sibate
Barrio: Sibate
Contacto: Jhon Hermida
Celular:

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Carnets y exámenes medicos para manipuladores de alimentos	6	\$30.000	\$180.000
 Firma y sello representante legal:	Firma y sello a satisfacción del cliente:		TOTAL:
			\$180.000

Esta factura se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según artículo 774 del código Comercio
NO SOMOS RESPONSABLES DE IVA - NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES- NO SOMOS AUTORRETENEDORES - TARIFA ICA 9.66*1000.
Tel: 345 345650 y 344 3450804 E-Mail: fumafal@hotmail.com



Fecha: Marzo / 17 / 2020
Nombre: Laura Patricia Pineda Barrios
Identificación: C.C. x C.E. T.I. N° 53.118.545. Género: M F x
Empresa:

Certifico que el paciente en mención, no presenta ninguna enfermedad de origen dermatológico, ni respiratorio, de acuerdo con los paraclínicos respectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

Doctor: _____
RM Nal _____
Especialista Salud Ocupacional
Licencia S.O. N° _____

BERNARDO ORTIZ CERON
Especialista SC - SST
TEL. 3005 - 90 RES. 7240
C.C. 19.386.762

	Flora Normal.
Reacción Leucocitaria:	++
Cocos Gram Positivos:	---
Bacilos Gram Negativo:	

KOH (UÑAS): Negativo.
KOH (CABELLO):

COPROLOGICO: NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES.
Bacteriologo (a)

Cra 11 N° 61-19 Piso 2 Ofic. 201 y Piso 4 Cons. 401 • Correo electrónico: revisaviae@yahoo.es
Teléfono: 2112151 - 3477365 - 2480397 Fax: 3477372



Sede / Orden: 613/000029878292275403721
Paciente: YADI VERONICA ACOSTA ALDANA
Medico: DIANA ROCIO GUZMAN

Fecha: 03/17/2020
Identificación: 65601739
Tipo de Paciente: AMBULATORIO

Convenio: PARTICULAR
Edad: AÑOS
Servicio: LABORATORIO CLINICO

ESTUDIO**RESULTADOS**FROTIS DE GARGANTA

COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N
FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH

TIPO DE MUESTRA (PIEL Y UÑAS MANOS)
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS Y HONGOS

COPROLOGIAESTUDIO MACROSCOPICO

COLOR:
CONSISTENCIA:

AMARILLA
DURA

ESTUDIO MICROSCOPICO

RESIDUOS VEGETALES:

GRASAS NEUTRAS:

MOCO:

BACTERIAS:

ESTUDIO PARASITOLOGICO

NEGATIVO PARA PARASITOS INTESITNALES

Dr. DIANA ROCIO GUZMAN
BACTERIOLOGA
C.M.D.C
C.C. 53.094.481



REVISAVIAE LIMITADA - SALUD OCUPACIONAL
Resolución 10633 08-10-2012
Licencia prestación de servicios S.O. a nivel nacional

Fecha: Marzo / 17 / 2020
Nombre: Olga Milena Herrera Monsalve
Identificación: C.C. x C.E. T.I. N° 1.072.188.044 Género: M F X
Empresa:

CERTIFICACIÓN MÉDICA

Certifico que el paciente en mención, no presenta ninguna enfermedad de origen dermatológico, ni respiratorio, de acuerdo con los paraclínicos respectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

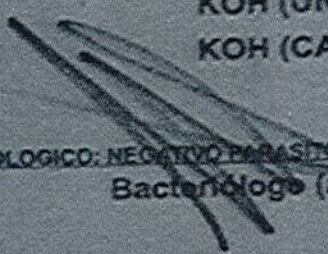
Doctor:
RM Nal
Especialista Salud Ocupacional
Licencia S.O. N°


FERNANDO ORTIZ CERON
Especialista S.O. - SST
C.C. 3005 - 60 RES. 7240
C.C. 19.396.762

FROTIS FARÍNGEO

Reacción Leucocitaria: Flora Normal Bacteriana.
Cocos Gram Positivos: + -
Bacilos Gram Negativo: - +

KOH (UÑAS): Negativo Hongos y Micóticas.
KOH (CABELLO):


COPROLOGICO: NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.
Bacteriología (a)

Cra 11 N° 61-19 Piso 2 Ofic. 201 y Piso 4 Cons. 401 • Correo electrónico: revisaviae@yahoo.es
Teléfono: 2112151 - 3477365 - 2480397 Fax: 3477372



Sede / Orden: 610/ 000029878292275403719
Paciente: EDILMA TAFUR LOPEZ
Medico: DIANA ROCIO GUZMAN

Fecha: 03/ 17 /2020
Identificación: 1070611467
Tipo de Paciente: AMBULATORIO

Convenio: PARTICULAR
Edad: AÑOS
Servicio: LABORATORIO CLINICO

ESTUDIO**RESULTADOS**FROTIS DE GARGANTA

COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N
FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH

TIPO DE MUESTRA (PIEL Y UÑAS MANOS)
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS Y HONGOS

COPROLOGICOESTUDIO MACROSCOPICO

COLOR:
CONSISTENCIA:

CAFE
BLANDA

ESTUDIO MICROSCOPICO

RESIDUOS VEGETALES:

GRASAS NEUTRAS:

MOCO:

BACTERIAS:

ESTUDIO PARASITOLOGICO

NEGATIVO PARA PARASITOS INTESITNALES

+
+
+

Dra. DIANA ROCIO GUZMAN
BACTERIOLOGA
C.M.D.C
C.C. 53.094.481



UNIDAD MEDICA SAN LORENZO

EXÁMENES DE LABORATORIO

Dr. Pedro José Dueñas R.
Médico Cirujano - U.N.

Fecha de recepción de Muestra: **Marzo 16 del 2020**

Nombres y Apellidos: **Julie Johanna Garzon Garcia.**

Documento: **52.908.255.**

Examen Solicitado: **Frotis Faringeo, Frotis de Uñas, Coprologico. General.**

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARÁMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Reacción leucocitaria	ESCASAS
		Bacterias	Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +
		Otras Estructuras	
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

FISICO	LECTURA	PATOLOGIA	LECTURA
ALTERACIONES CUTÁNEAS	NEGATIVO	VIAS RESPIRATORIAS Y DIGESTIVAS SUPERIORES	NEGATIVO

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:

Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que le impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa, no presenta alteraciones dermatológicas

Es apto (a) para manipular alimentos y licores

Dr. Pedro José Dueñas R.

Médico Cirujano U.N.

Dr. Pedro José Dueñas R.C.

MEDICINA LABORAL, SALUD OCUPACIONAL, AUDIOMETRIA, OPTOMETRIA, ESPIROMETRIA, LABORATORIO CLINICO, MEDICINA GENERAL, ECOGRAFIAS, ODONTOLOGIA, CARDIOLOGIA (EKG) OPTICA

Ci. 18 No. 24-21 sur
(Barrio Olaya)

Tels. 2390021 - Cel. (301) 7136388



UNIDAD MEDICA SAN LORENZO

EXÁMENES DE LABORATORIO

Dr. Pedro José Dueñas R.
Médico Cirujano - U.N.

Fecha de recepción de Muestra:

Marzo 16 del 2020

Nombres y Apellidos

Claudia Marcela Fagua Rodriguez.

Documento

52.212.512.

Examen Solicitado: Frotis Faringeo, Frotis de Uñas, Coprologico. General.

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARÁMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Reacción leucocitaria	ESCASAS
		Bacterias	Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +
		Otras Estructuras	-+
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

FISICO	LECTURA	PATOLOGIA	LECTURA
ALTERACIONES CUTÁNEAS	NEGATIVO	VÍAS RESPIRATORIAS Y DIGESTIVAS SUPERIORES	NEGATIVO

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:

Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que le impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa, no presenta alteraciones dermatológicas

Es apto (a) para manipular alimentos y licores

Dr. Pedro José Dueñas R.

Médico Cirujano U. N.

R. N. 16.357 D.C.

MEDICINA LABORAL, SALUD OCUPACIONAL, AUDIOMETRIA, OPTOMETRIA, ESPIROMETRIA,
LABORATORIO CLINICO, MEDICINA GENERAL, ECOGRAFIAS, ODONTOLOGIA, CARDIOLOGIA
(EKG) OPTICA
Cr. 18 No. 24-21 sur
(Barrio Olaya)

Nit. 900.421.933-8

Establecimiento

KIOSKO LOS PATOS - ESCUELA
GONZALO JIMENEZ DE QUESADA

Fecha: Plan Capacitacion 2020 - 2021

Manipulación de Alimentos con Calidad
Resolución 2674 de 2013 Secr. de Salud

Capacitador:

Grupo Madaca

Hora: 6,30 A.M. a 10,00 A.M.

No	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELEFONO	Dia 1: MARZO 19,2020	Dia 2: MARZO 21,2020	Dia 3: MARZO 23,2020	NUMERO CERTIFICADO
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	
1	Claudia Marcela Fagua Rodriguez	52.212.512					M-2002372
2	Julie Johanna Garzon Garcia	52.908.255					M-2002373
3	Laura Patricia Pineda Barrios	53.118.545					M-2002374
4	Yadi Veronica Acosta Aldana	65.601.739					M-2002375
5	Edilma Tafur Lopez	1.070.611.467					M-2002376
6	Olga Milena Herrera Monsalve	1.072.188.044					M-2002377
7							
8							
9							
10							

**CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD
SOCIAL Y PARAFISCALES**

CAFETERÍA KIOSCO LOS PATOS ESJIM

YO, JOHN HERMIDA LOSADA, identificado con la cedula de ciudadanía Nro. 17.646.414 de Florencia- Caquetá, mediante el presente documento me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que me encuentro al día y a paz y salvo por concepto de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscal que me resultan exigibles por la ley.

Lo anterior en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 del 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 del 2007.

Dada en Sibaté, Cundinamarca, a los 8 días del mes de abril de 2020

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'John Hermida Losada', is written over a horizontal line. The signature is stylized with loops and a large initial 'J'.

FIRMA

JOHN HERMIDA LOSADA

C.C. 17.646.414 de Florencia-Caquetá



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No 01179196

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida Cuenta Cta. ☒ Cuenta Ahorro

1110-1033-06025-2

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

ESSIM

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

Ref. 1	1110-1033-06025-2								
Ref. 2									
Ref. 3									
Ref. 4									

Cod. Rec.	Nro. Cta. del Cheque	Valor \$
1		
2		
3		

Total Efectivo

\$180.889=

Total Cheques

\$

Total Consignación

\$180.889=

Ciudad Sibarte Día 28 Mes 05 Año 2020

Nombre usuario del convenio cliente losada

Nro. Ident. 12616444 Teléfono 3127012007

Diligenciar solo para pagos de PILA - asistida

NIT/C.C del aportante

Año Mes

Espacio para sello o Timbre

Mayo - 2022

Período del informe: Desde el 01 de mayo de 2020 hasta el 26 de mayo de 2020

Pagada 11/05/2020

DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL	Dirección	CRA 14L # 77 - 46 SUR
Documento	NI901045839	Teléfono	3013536
Tipo de Empresa		Forma Presentación	
Tipo Persona		Departamento	BOGOTA D.C.
Ciudad	BOGOTA D.C.	Identificación	CC1031122011
Representante Legal	GALVIS NINO WILSON OSVALDO		

DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado			Información del Pago			Novedades										Administradoras					IBC					Liquidación de Aportes													
Identificación del Colitante	Apellidos y Nombres		Referencia Número póliza	Fecha de Pago	Período de Col.	Período Serv.	IN	RET P	TAE	TOP	VAP	COR	NT	LMA	VAC	AVP	VCT	RIP	Días AP	Días FP	Días CP	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTAL	
2212612	FAGUA RODRIGUEZ CLAUDIA MARCELA		1029731260	11/05/2020	202004	202005													0	30	30	30	NIN-AF	EP9005	14-11	CCF22	\$0	\$877.603	\$87.803	\$877.603	\$35.200	\$0	\$21.400	\$35.200	\$0	\$0	\$0	\$0	\$91.80

Fecha de Creación del Informe: martes, 26 de mayo de 2020 05:03:21 PM

Período del informe: Desde el 01 de mayo de 2020 hasta el 26 de mayo de 2020

Pagada 11/05/2020

1. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL		
Documento	N1901045839		
Tipo de Empresa			
Tipo Persona			
Ciudad	BOGOTA D.C.		
Representante Legal	GALVIS NINO WILSON OSVALDO		
	Dirección	CRA 14L # 77 - 46 SUR	
	Teléfono	3013536	
	Forma Presentación		
	Departamento	BOGOTA D.C.	
	Identificación	CC1031122011	

. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago				Novedades										Administradoras				IBC				Liquidación de Aportes											
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PNU/ Número pólizas)	Fecha de Pago	Período de Cód. Serv.	ON	RET	TDE	TAE	TAP	VSP	COR	SLN	LMA	VAC	VCT	Días AFP	Días EPS	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTAL
646414	HERNANDA LOSADA JOHN	1029731280	11/05/2020	20/2004												0	30	30	NIN-AP	EPS2008	14-11	CCF22	\$0	\$877.603	\$877.603	\$877.603	\$877.603	\$0	\$35.200	\$21.400	\$35.200	\$0	\$0	\$0	\$91.800



Biogras S.A.S.
aceites reciclados

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN DE ACEITES VEGETALES USADOS

NIT. 900.489.309-4

www.biograssas.com

Tel: 451 3175 Cel: 321 211 9095 / Email: contacto@biograssas.com

FECHA
02 05 20

FACTURA DE VENTA

Nº 451

HORA:

IMPORTANTE: El personal del local debe acompañar al personal de Biogras indicar envases o bidones a retirar y supervisar la operación en todo momento. El tiempo de espera del camión para retiro de los productos es de 10 minutos como excepción podrá esperar 10 minutos adicionales. Una vez finalizado el retiro, la persona responsable debe completar y firmar los datos correspondientes en el formulario de detalle de servicio.

Nombre o Razón Social	QUIOSO LOS PATOS		
C.C. o NIT		Nº Convenio	INFORMAL
Dirección		Ciudad	BOGOTÁ
Correo Electrónico		Tel:	

DATOS RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL LOCAL

Nombre: JHON HERMIDA
Cargo: ENCARGADO
Firma: _____
Sello: _____

DATOS DEL PERSONAL BIOGRAS

Nombre: INGRID
Cargo: 087
Firma: _____
Firma: _____

Cantidad de Envase/Bidones

Cantidad de kilos recibidos

20 KL

\$ 13.000

OBSERVACIONES:

CUANDO GESTIONE SU ACEITE USADO CON BIOGRAS, ESTAS COLABORANDO EN EL INICIO DE LA CADENA DE SU RECICLAJE Y HACER POSIBLE QUE ESTE RESIDUO NO CONTAMINE Y QUE REDUZCAN LAS EMISIONES DE CO2

**CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD
SOCIAL Y PARAFISCALES**

CAFETERÍA KIOSCO LOS PATOS ESJIM

YO, JOHN HERMIDA LOSADA, identificado con la cedula de ciudadanía Nro. 17.646.414 de Florencia- Caquetá, mediante el presente documento me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que me encuentro al día y a paz y salvo por concepto de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscal que me resultan exigibles por la ley.

Lo anterior en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 del 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 del 2007.

Dada en Sibaté, Cundinamarca, a los 11 días del mes de mayo de 2020



FIRMA

JOHN HERMIDA LOSADA

C.C. 17.646.414 de Florencia-Caquetá

PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS				POLICIA NACIONAL						
INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL										
<p>Sibaté, 09 de junio de 2020</p> <p>No. / AFINA-GULOG 29</p> <p>Coronel OLGA PATRICIA SALAZAR SANCHEZ Director Escuela Sibate</p> <p>Asunto: Informe de supervisión contrato PN ESJM CD 018 2018 N° 53-1-10284-18, meses de abril y mayo-2020</p>										
1. PRÓRROGA No.		2. ACLARATORIO No.		4. OTROS						
INICIO:		FECHA:		FECHA:						
TERMINO:		FECHA:		FECHA:						
<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div>										
5. OBJETO	6. CONTRATISTA	7. PLAZO DE EJECUCION	BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS		RECIBIDO		PENDIENTE POR RECEPCION		15. OBSERVACIONES	
			8. DESCRIPCION	9. CANTIDAD	10. VALOR	11. CANTIDAD	12. VALOR	13. CANTIDAD		14. VALOR
"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERIA, CON UN AREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VIA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".		Vigencia: 24 meses	*ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERIA, CON UN AREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO	24	\$ 23.782.483,20	17	\$16.845.925,60	7	\$ 6.936.557,60	
		Inicio: 28/10/2018								
			Termino: 27/10/2020				19	\$5.925.549,52	5	\$ 5.925.549,52
		PARRILLADAS Y EMPANADAS Y AREPAS DE HUEVO DIROJO	Adición:	Consumo de energía eléctrica	24	\$				
		Inicio:								

El contrato se está realizando conforme al servicio que se necesita, no se ha presentado ningún inconveniente, el arrendatario presenta Recibo de consignación No. 28/05/2020 por valor de \$160.889,07 por concepto de consumo de energía eléctrica mes de abril. al mismo tiempo hace entrega de los documentos correspondientes como la certificación de pago de parafiscales y planilla de pago de seguridad social; valor del contrato inicial es de VEINTITRÉS MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS CON VEINTE CENTAVOS (\$23.782.483,20) MCTE, valor ejecutado a la fecha es de DIECISEIS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTICINCO PESOS CON SESENTA CENTAVOS (\$ 16.845.925,60) MCTE, saldo pendiente SEIS MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS CON SESENTA CENTAVOS (\$ 6.936.557,60) MCTE.

Teniendo en cuenta la comunicación oficial E-2020-000078-ESJM de fecha 02-03-2020 se realiza el acta No. 028 de fecha 07/03/2020 en la cual realiza un acuerdo para los pagos del canon de arrendamiento de forma diferida en los meses de julio, agosto y septiembre; por lo cual en el mes de marzo no se cancela el canon de arrendamiento

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

[illegible][illegible]

Para el caso de prestación de servicios personales o profesionales que afecten la conformidad del servicio; fecha en la cual le fue suministrada la inducción establecida contractual establecido SI ☒ NO ☐

Anexos: Certificado de pago aportes parafiscales de abril y mayo, Planillas integrada de pago de seguridad social de abril y mayo, consignacion Nro. 01109196 de fecha 28/05/2020, copia carnal de

manipulación de alimentos, copia exámenes médicos, copia certificación de recolección de aceites usados de fecha 02/05/2020