MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL

Unidad: _____

Radicado No: _____

Recibido por: _____

Fecha: _____ Hora: _____

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

No. S-2020 - [redacted] AFINA – GRULOG – 29.25

Sibaté; 10 de septiembre 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**. Se realiza el ajuste al canon de arrendamiento por IPC en consecuencia a la cláusula 4 parágrafo segundo quedando el valor total del contrato por **VEINTICUATRO MILLONES CIENTO SESENTA MIL SEISCIENTOS VEINTICUATRO PESOS CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS ($24.160.624,68) Mda/Cte.**
VALOR EJECUTADO A LA FECHA DEL PRESENTE INFORME	El valor ejecutado en el periodo comprendido del 28/10/2018 al **28/08/2020** fue por la suma de **VEINTIDÓS MILLONES CIENTO QUINCE MIL SETECIENTOS VEINTISIETE PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS ($** 22.115.727,50) 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 **DOS MILLONES CUARENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS CON DIECIOCHO CENTAVOS ($** 2.044.897,18) 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 veintidós (22) meses. Plazo por Ejecutar dos (02) 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, modifico, 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	DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UN PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS ($2.296.991.50) Mda/Cte.
No. FACTURA Y/O CUENTA DE COBRO	Consignacion No. 139990205 de fecha 31/07/2020.

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 Manteles (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 garantizan 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 carnets 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.	El arrendatario cuenta con el personal idóneo para la prestación del servicio	Material fotográfico

	Encargado de caja: Se trata de las personas que responden de los cuadres de caja.		
	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		
	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.		
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	La calidad y buen estado de los productos: deben estar sometidos a la aprobación del ARRENDADOR o de la persona a quién 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.	Los elementos que se ofrecen son de buena calidad, en la actualidad no se han presentado quejas por parte de los usuarios.	
	Los productos deberán ser variados, teniendo en cuenta y obedeciendo la carta de menús presentados en la oferta.	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.	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 junio 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 microrganismos 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-Capitulo 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 anormalidades.		
	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		

	8Se debe almacenar las carnes en las unidades de frio correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.		
	En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.		
	Se debe. Almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.		
	Preparación		
	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.		
	Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final.		
	No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.		
	Servicio		
	Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.		
	Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:		
	Recepción		
	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 anormalidades.		
	Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.		
	Adecuación		
	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.		
	Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.		
	Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.		
	Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.		
	Almacenamiento		
	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.		
	Preparación		
	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.		
	Servicio		
	Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.		
	Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:		
	Recepción		
	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.		
	La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.		
	Almacenamiento		
	Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S		
	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.		
	Preparación		

	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. Servicio Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. 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. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
19	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.	Se da cumplimiento a lo establecido en la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007, NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS-Capitulo 8	El personal que labora cuenta con el carnet de manipulación de alimentos, el cual se encuentra vigente hasta el 19/03/2021.
20	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.	Los carnets de manipulación de alimentos se encuentran vigentes hasta el 15/04/2020.	
21	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.	En el último mes no se presentaron accidentes laborales ni enfermedades comunes.	

22	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, verificara 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.	Los carnets de manipulación de alimentos se encuentra vigentes hasta el 19/03/2021	
23	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.	Los funcionarios cuentan con el uniforme adecuado para la prestación del servicio, junto con los elementos necesarios malla para el cabello, guantes, tapabocas, etc.).	Material fotográfico

24	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:	En el momento no ha habido cambio de personal.	
	Examen médico.		
	Fotocopia de la cedula.		
	Certificado de manipulación de alimentos vigente.		Exámenes médicos de fecha 18/03/2020
	Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría.		
	Certificado judicial expedido por la Policía Nacional.		
25	RECEPCION DE ALIMENTOS		
	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,	Se están realizando los protocolos correspondientes para el almacenamiento de los productos con que se surte el local comercial. Se aplica el principio de los PEPS (Primeros en entrar-Primeros en salir).	
	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.		
	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION		
	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:		Material fotográfico
	Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.		
	Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.		
	Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale".		
	Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el		

	suelo.		
	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.		
	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.		
	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.		
	La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frio o refrigerador de modo que permita su buena conservación.		
	Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación.		
	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.		
	Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.		
	MATERIAS PRIMAS		
	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).	Se conserva la cadena de frio para las carnes y productos que se debe mantener refrigerados.	Material fotográfico.
26	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.	El arrendatario presenta la certificación de recoleccion de aceites vegetales usados.	Certificación 451 de fecha 02/07/2020
	Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	N/A	N/A
	EQUIPOS Y UTENSILIOS:		
	Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como losa, grecas, etc.		
27	REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS		
	Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.		
	Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter		

	obligatorio.		
	Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.	El arrendador mantiene en buen estado de aseo las instalaciones.	Material fotográfico
	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.		
	En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos.		
	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:	La mayoría de los elementos que se utilizan para atender a los usuarios es desechable.	Material fotográfico
	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.		
	El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.		
	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 (manteles, servilletas y cubre manteles), 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 toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero Inoxidable.	Se utilizan utensilios	Material fotográfico
28	DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS		
	Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Los liquidas 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.	Señalizacion	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.	Presenta certificación de fumigación Nro. 2285 de fecha 25 de febrero de 2020.	
	• 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.		
	• El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		Certificado de fumigación
31	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
	El 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 recoleccion 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 dilaciones 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.	El 80% de los alimentos que son suministrados a los usuarios son de paquete; los restantes se recepcionan con las medidas sanitarias establecidas los cuales son consumidos en la jornada diaria.	
	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.		
	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 frio 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 recepcionan 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 efectué 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, Articulo 15, Capitulo 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, articulo 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 Certificacion 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 extravió 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 elementos 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.
36	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
	Deberá promover en los estudiantes su crecimiento y desarrollo, favoreciendo su estado nutricional.	El arrendatario ofrece productos de calidad.	Material fotográfico

	Todos los alimentos que se expendan deberá tener registro sanitario expedido conforme lo establece el decreto 3075 de 1997.	Los elementos cuentan con los registraos sanitarios correspondientes teniendo en cuenta el Decreto en mención Capitulo IX "Registro Sanitario"	Material fotográfico
	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.	Los elementos se encuentran relacionados en el Anexo No. 3 de la aceptación de la oferta.	Anexo No. 3 "Lista de preciso productos de cafetería".
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 02-03-2020se 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.	
38	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.		
	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.		
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 ambientas 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, adjuntara 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 otrosí 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 energia apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no se esté utilizando.	Presenta recibo de consignacion del pago del servicio de consumo de energia electrica.	Consignacion No. 01109196 de fecha 28/05/2020 por valor de $180.889,07 por concepto de consumo de energia electrica 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
	PREVENCION 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.	Los empleados cuentan con los elementos necesarios para realizar sus funciones.	
	· 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.		Material fotográfico
	MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS		

	· 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.		
	· 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.		
	· 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		
	· El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, 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.		
	· 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		
	· 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 recoleccion de las basuras es una vez al día.	Material fotográfico
	· 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		
	· 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.		
	· 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)		
	· 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 recoleccion de aceites vegetales usados.	Certificacion No. 451 de fecha 02/07/2020 y
	MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS		

	· 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.		
	· 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.	Presenta hojas de seguridad de los productos químicos que utiliza para la realización de aseo de las instalaciones.	Hojas de seguridad
	PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES		
	· 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.	El responsable del sistema de gestión ambiental realizo capacitacion el día 03/02/2020.	
	· 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.		Acta No. 007 de fecha 03/02/2020.
	FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN		
	· Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Unidad como aporte a la Política Ambiental en pro de la conservación del medio ambiente.		Material fotográfico
	· 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	El responsable del sistema de gestión ambiental realizo capacitacion el día 03/02/2020.	Acta No. 007 de fecha 03/02/2020.
52	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.		
	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 pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.		
	El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	N/A	N/A

	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.	Certificacion de capacitacion de fecha marzo 19, 21 y 23.	Certificacion de capacitacion 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	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 (SST), 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.		
	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.		
62	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.		
	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.	En el último mes no se presentaron accidentes laborales ni enfermedades comunes.	
63	El oferente deberá anexar la Matriz de peligros, riesgos, amenazas y vulnerabilidades, actualizada.		
	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.		
64	El oferente deberá anexar la Matriz Legal actualizada.		
	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.		
65	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.		
	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,		

	semestral, anual).		
66	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: · 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 POLICÍA 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).		
	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.	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 señalizacion 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:		

PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO: No. 360 47 994000018756 expedida el **24/10/2018**

COMPAÑÍA ASEGURADORA: **ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA.**

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

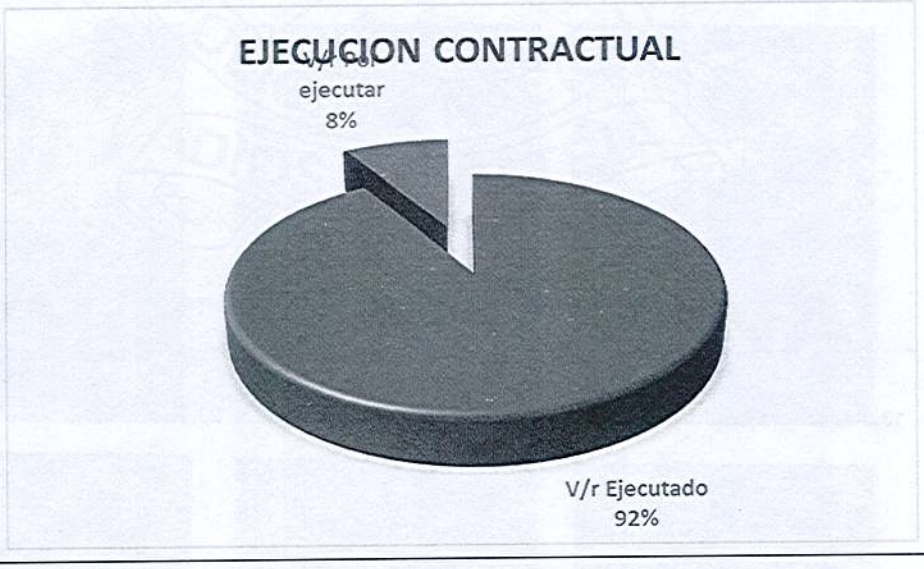
En mi calidad de supervisor certifico que el contrato se ejecutó en el porcentaje correspondiente a satisfacción, que el contratista cumplió a cabalidad con las obligaciones pactadas en el mismo, y no se le impusieron multas.

En mi calidad de supervisor del contrato dejo constancia que en el marco de lo dispuesto por el Articulo 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**

OBSERVACIONES

Realiza el pago del canon de arrendamiento de los meses de mayo y agosto junto con el retroactivo del ajuste por IPC según clausula cuarta parágrafo segundo ***(Una vez cumplido el primer año de ejecución del contrato se realizara 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 otrosí modificatorio al contrato principal).***

REPRESENTACIÓN GRAFICA ESTADO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL



SOPORTE FOTOGRAFICO

1.



3.



5.



6.



9.



12.



13.



18.



23.



25.

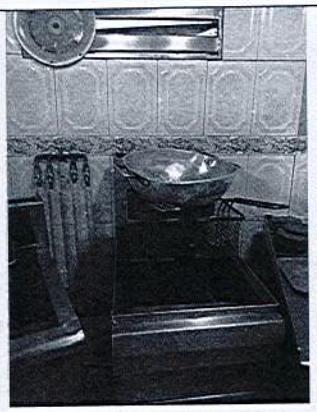




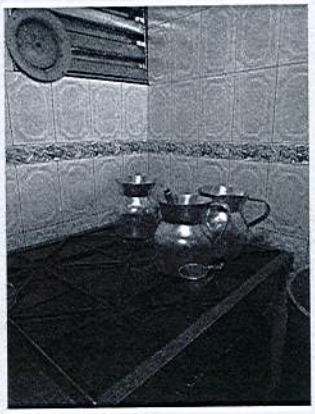
26.



27.






28.




29.





31.








34.



35.





44.



51.







51.-53.

52.  

Atentamente,

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

Anexo: uno (04 folios)

ELABORO: IJ. Luz Dary Cárdenas Mendoza
REVISO: IJ. Luz Dary Cárdenas Mendoza
FECHA DE ELABORACIÓN: 10/09/2020
UBICACIÓN: D/documentos /Kiosco-2020

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

Agosto -

banco popular
ESTE ES SU BANCO
www.bancopopular.com.co

COMPROBANTE ÚNICO DE CONSIGNACIÓN

DILIGENCIE UN COMPROBANTE POR CADA OPERACIÓN

No. 13 9990205

CIUDAD Sibate | DÍA 31 | MES 07 | AÑO 2020

LOCAL NACIONAL ☐ RECAUDO NACIONAL ☐ COMPROBANTE DE PAGO TARJETA DE CRÉDITO ☐

DEPOSITANTE Jhon Hernida | C.C. O CÓDIGO 17646414

DIRECCIÓN DEL DEPOSITANTE Km 20 Vio Sibate | TELÉFONO

CUENTA CORRIENTE ☒ CUENTA DE AHORROS ☐

NÚMERO DE LA CUENTA 3 1 0 1 0 3 3 1 0 6 0 2 5 1 2

NOMBRE DE LA CUENTA o SOCIO ESJIM.

NÚMERO DE LA TARJETA DE CRÉDITO

FORMA DE PAGO | EFECT. | CANJE | CTA. CTE. | CHEQ. BANC.

RELACIÓN DE PAGOS

No. DOCUMENTO (FACTURA)	VALOR
Arriendo Mayo y	
Agosto	
Reajustivo IPC	

SI ACEPTA EL PAGO PARCIAL ANOTE AL RESPALDO DEL (LOS) CHEQUE (S)
" ACEPTO PAGO PARCIAL "

NOMBRE DEL BANCO o (No. DE COMPENSACIÓN)	No. CTA DEL CHEQUE	VALOR

TOTAL DE CHEQUES CONSIGNADOS ☐

EFECTIVO	2 296 991,50
CHEQUES DE LA OFICINA DONDE CONSIGNA	
CHEQUES A CARGO DE OTROS BANCOS LOCALES	
TOTAL CONSIGNACIÓN	2'296.991.50

EL VALOR TIMBRADO A LA SUMA TOTAL INDICADA POR EL DEPOSITANTE EN EL ORIGINAL DE ESTE COMPROBANTE SÓLO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE LA CANTIDAD DEPOSITADA EN EFECTIVO DE ACUERDO CON EL CITADO COMPROBANTE TODOS LOS CHEQUES RELACIONADOS EN EL ORIGINAL DEL COMPROBANTE SON RECIBIDOS SUJETOS A VERIFICACIÓN EN LO QUE RESPECTA A LOS DATOS DE LOS MISMOS.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO AL RESPALDO

EN CONSECUENCIA EL DEPOSITANTE ACEPTA LOS AJUSTES QUE DEBAN EFECTUARSE COMO RESULTADO DE DICHA VERIFICACIÓN SOBRE EL VALOR DE ESTOS CHEQUES NO PODRÁ GIRARSE HASTA TANTO SE HAYA PRODUCIDO SU PAGO QUEDANDO FACULTADO EL BANCO PARA DEBITAR LA CUENTA SI RESULTAREN IMPAGADOS.

ESTE RECIBO NO ES VÁLIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

CLIENTE

FORMA 1-10-3-10231 REV. V.2014

Impresos 86034

PAGOSIMPLE | Informe Histórico Resumido

Fecha de Creación del Informe: martes, 18 de agosto de 2020 09:03:38 AM

Período del informe: Desde el 01 de agosto de 2020 hasta el 31 de agosto de 2020

Pagada 12/08/2020

. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL		
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								
entificación l Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PIN) / Número planilla	Fecha de Pago	Período de Cot.	Período Serv.	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTAL
17646414	HERMIDA LOSADA JOHN	1031849154	12/08/2020	202007	202008																		0	30	30	30	NIN-AF	EPS008	14-11	CCF22	$0	$877.803	$877.803	$877.803	$0	$35.200	$21.400	$35.200	$0	$0	$0	$0	$91.80

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 343 2949 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 694 54 44 - Pereira: 340 25 82 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Simple

PAGOSIMPLE | Informe Histórico Resumido

Fecha de Creación del Informe: martes, 18 de agosto de 2020 09:01:50 AM

Período del informe: Desde el 01 de agosto de 2020 hasta el 31 de agosto de 2020

Pagada 12/08/2020

. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	RECURSOS HUMANOS EL TREBOL		
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								
entificación l Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PIN) / Número planilla	Fecha de Pago	Período de Col.	Período Serv.	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTAL
52212512	FAGUA RODRIGUEZ CLAUDIA MARCELA	1031849154	12/08/2020	202007	202008																		0	30	30	30	NIN-AF	EPS005	14-11	CCF22	$0	$877.803	$877.803	$877.803	$0	$35.200	$21.400	$35.200	$0	$0	$0	$0	$91.80

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 343 2949 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 694 54 44 - Pereira: 340 25 82 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

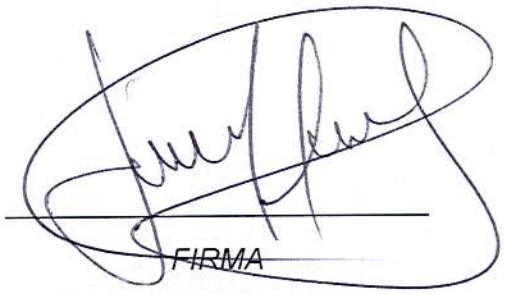
CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

CAFETERÍA KIOSCO LOS PATOS ESJIM

YO, JOHN HERMIDA LOSADA, identificado con la cedula de ciudadanía Nro. 17.646.414 de Florencia- Caquetá, mediante l 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 6 días del mes de agostol de 2020



FIRMA

JOHN HERMIDA LOSADA

C.C. 17.646.414 de Florencia-Caquetá

CODIGO: 2BS-FR-0019	PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS	POLICIA NACIONAL
FECHA: 18-08-2014	INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	
VERSION: 4		

Sibaté, 10 de septiembre de 2020

No. / AFINA-GULOG 29

Coronel
OLGA PATRICIA SALAZAR SANCHEZ
Director Escuela
Sibate

Asunto: Informe de supervision contrato PN ESJIM CD 018 2018 N° 53-1-10284-18, mese de agosto 2020

1. PRÓRROGA No.		2. ACLARATORIO No.	3. MODIFICATORIO Nro.	4. OTROS
INCIO:	TERMINO:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

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 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".	**PARRILLADAS Y EMPANADAS Y AREPAS DE HUEVO DIROJO**	**Vigencia: 24 meses**	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO	24	$ 24.160.624,68	22	$22.115.727,50	2	$ 2.044.897,18	El contrato se está realizando conforma al servicio que se nesecita, no se ha presentado ningun inconveniente, presenta Consignacion No. 139990205 de fecha 31/07/2020, 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, Se realiza el ajuste al canon de arrendamiento por IPC en consecuencia a la cláusula 4 parágrafo segundo quedando el valor total del contrato por VEINTICUATRO MILLONES CIENTO SESENTA MIL SEISCIENTOS VEINTICUATRO PESOS CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS ($24.160.624,68) Mda/Cte; valor ejecutado a la fecha es de VEINTIDÓS MILLONES CIENTO QUINCE MIL SETECIENTOS VEINTISIETE PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS ($ 22.115.727,50) MCTE., saldo pendiente DOS MILLONES CUARENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS CON DIECIOCHO CENTAVOS ($ 2.044.897,18) MCTE.
		Incio: 28/10/2018								
		Termino: 27/10/2020	Consumo de energia electrica	24	$ -	19	$6.040.870,11	5	$ 6.040.870,11	
		Adición:								
		Inicio:								

		Termino:								
		VALOR TOTAL			$ 24.160.624,68		$ 28.156.597,61		$ 8.085.767,29	

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

19. RELACIÓN DE OBLIGACIONES INCUMPLIDAS

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

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

24. ÍTEM Y/O NUMERAL	25. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	26. OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL CUMPLIMIENTO.

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES O PROFESIONALES

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

Con base en la inducción recibida, el contratista cumplió con el objeto

Firma

Intendente Jefe LUZ DARY CARDENAS MENDOZA

Teléfonos: 5159600 ext. 30221

Anexos: Certificado de pago aportes parafiscales de agosto, Planillas integrada de pago de seguridad social de agosto, certificacion de recoleccion de aceites usados, consinaciones 139990205