MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA
"GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER"
GRUPO SOPORTE ACADÉMICO

Nro. GS- 2026 - 002959 **- ECSAN / ARACA - GUSAC 20.1**

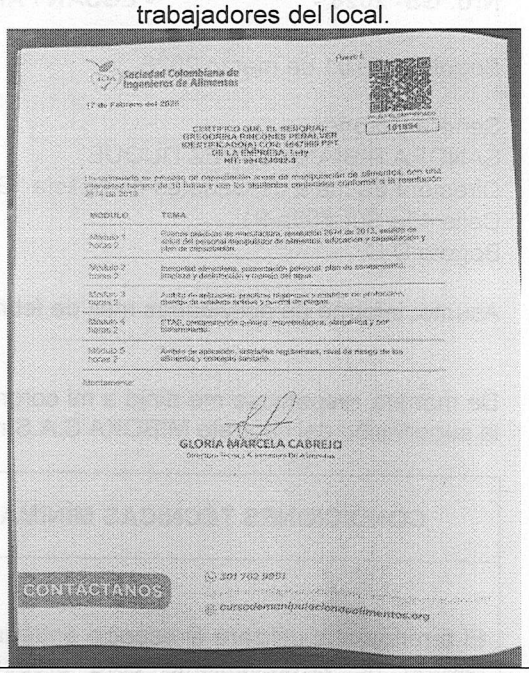
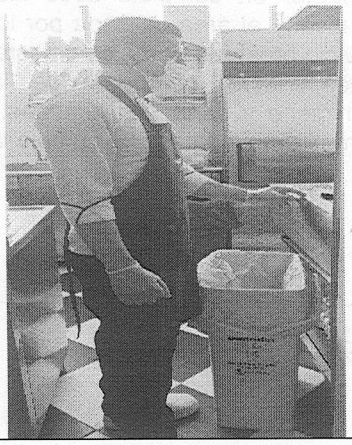
Bogotá D.C. 01 de marzo 2026

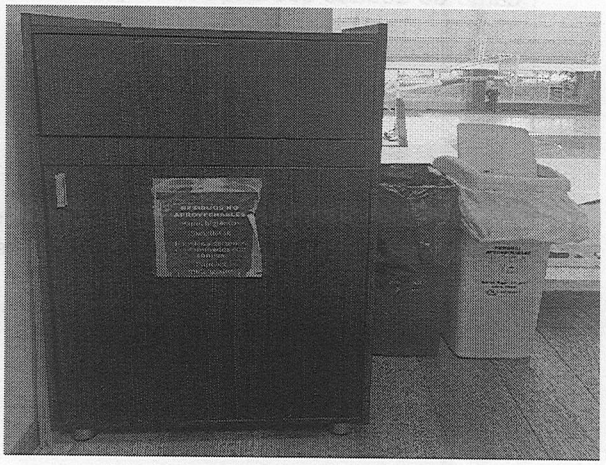
Señora Coronel
SANDRA BIBIANA LÓPEZ DUQUE
Directora Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander"
Calle 45a Sur #50a-91
Bogotá D.C.

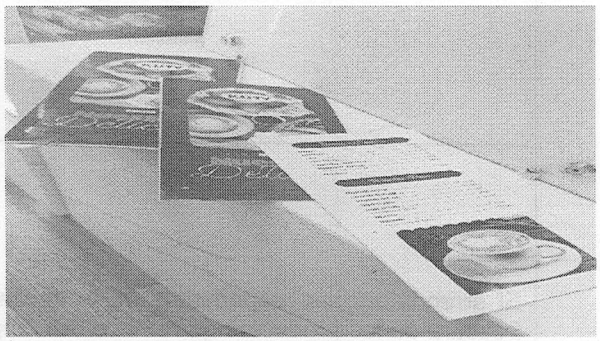
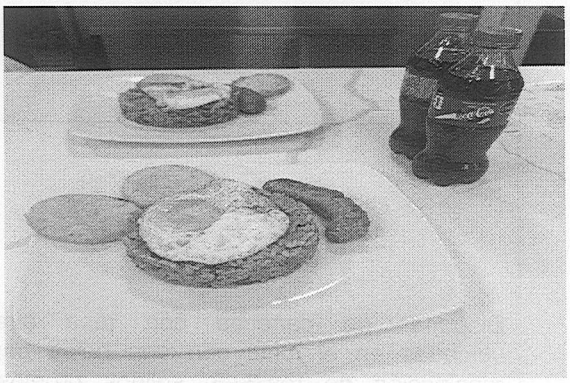
Asunto: informe de actividades mes de febrero contrato 69-1-30032-25.

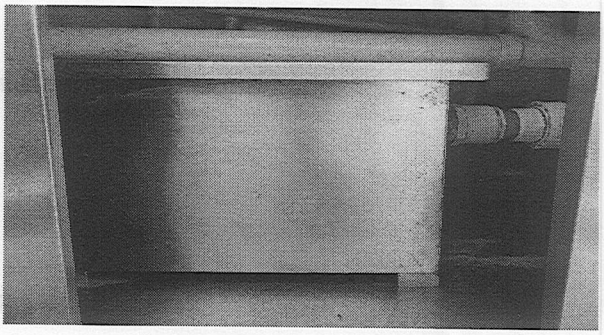
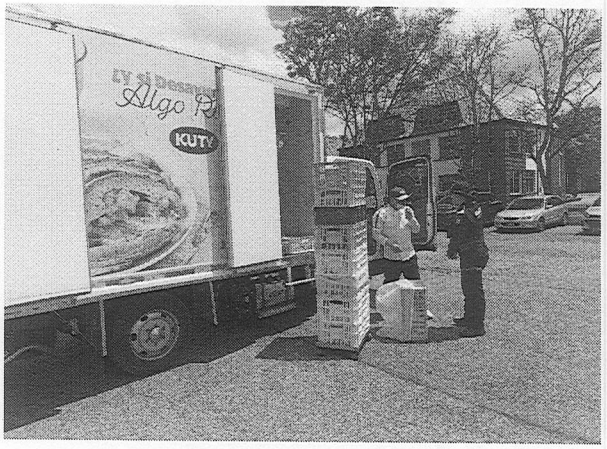
De manera respetuosa me dirijo a mi coronel, con el fin de informar sobre las actividades realizadas bajo la supervisión del contrato MIBOKA S.A.S número 69-1-30032-25, durante el mes de febrero así:

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE
El arrendatario utilizara el espacio entregado en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana el servicio, estipulados en el portafolio de servicios del arrendamiento al personal de la Escuela de cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander" en los siguientes horarios así: lunes a viernes de 07:00 a.m a 07:00 p.m y sábados, domingos y festivos de 08:00 am a 05:00 p.m, cualquier situación de cambio referente a los horarios establecidos será con previa coordinación con el supervisor del contrato.	Se evidencia el servicio de manera presencial en los horarios estipulados. 
Mantener en completo aseo las instalaciones del local y el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista, y disposición de los residuos, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las normas ambientales que cumple la unidad.	Se evidencia el servicio de manera presencial en el orden y aseo del establecimiento 

El arrendatario deberá cumplir estrictamente con las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida para los servicios de alimentación, así mismo atender las observaciones que realice el encargado del control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los vivieres, manipulación de alimentos.	Se evidencia de manera presencial los carnet o documento de manipulación de alimentos de los trabajadores del local. 
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones del local y sus áreas comunes. Con el fin de brindar un ambiente salubre agradable.	Se realiza la observación de manera presencial adquiriendo el contratista dicho compromiso. 
Todas las personas que laboren en el local de comidas y que 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 manipulación y al servir los alimentos.	Se realiza de manera constante la recomendación a todos los trabajadores evidenciando, el servicio de manera presencial sin encontrar novedad. 

Es importante que se dé cumplimiento a las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el decreto 3075 del 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones", resolución ministerio de salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	Se evidencia el servicio de manera presencial y que los productos se encuentren en condiciones óptimas para la venta. 
El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se puede ofrecer alimentos a su vencimiento, y/o en estado de descomposición que pueda afectar la salud del personal.	Se evidencia el servicio de manera presencial sin encontrar novedad. 
Disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el local con una bolsa para la recolección de residuos sólidos propios del arrendatario el cual deberá disponer y gestionar la disposición de los mismos, con un ente externo que se encargue de los residuos orgánicos.	Se evidencia que se dispone de un sitio de residuos para los usuarios del local en el segundo piso del estadero. 
Suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.	Los productos son adquiridos por empresas surtidoras que están clasificadas y evaluadas por

	parte del INVIMA. Al momento de verificar no se presenta alguna observación Compromiso notificado mediante comunicación oficial GS-2025-008967-ECSAN.
Fijar en un lugar visible el listado de los precios previo visto bueno del supervisor designado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".	Se verifica de manera presencial la presentación con todos los precios del local. En donde se les recuerda que todo cambio de precios y/o producto deberán solicitar para la modificación del contrato, de lo contrario deben cumplir con el mismo. 
El arrendatario deberá vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato, en ningún momento la Escuela se hará cargo de deudas que adquiera el personal de la misma.	Se evidencia de manera presencial que el servicio sea adecuado en cuanto a la venta de los productos. 
El arrendatario deberá 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 del procesamiento de los alimentos.	Se evidencia los elementos de aseo de manera presencial. Se les realiza la recomendación de mantener dichos elementos en lugares óptimos para su uso

	
El oferente o futuro contratista debe realizar el mantenimiento de las trampas de grasas ubicadas con una periocidad mínimo de 2 veces al mes y/o dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnológicos hidráulicos sanitarios o afines los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental los cuales deben aportar los certificados de los residuos indicando el tratamiento aplicado, cantidad de residuos retirados y fecha.	Se notifica al arrendatario el sitio de mantenimiento de las trampas de grasas con el fin de realizar el respectivo aseo. 
Los vehículos utilizados para la entrega del material (en caso de necesitarse), deben cumplir con la revisión técnico mecánica vigente para el ingreso a la institución.	Se verifican de manera presencial, la documentación correspondiente del vehículo para el ingreso a las instalaciones de la escuela, de igual forma se les menciona las recomendaciones de seguridad al momento de transitar al interior de la escuela. 

De lo anterior para conocimiento y demás fines que estime pertinentes.

Atentamente,



Teniente **ANGIE PAOLA PÉREZ RIAÑO**
Supervisor contrato 69-1-30032-25

Elaboró: TE. ANGIE PÉREZ
ARACA / GUPOS

Fecha de elaboración: 01/03/2026
Ubicación: C:\Users\angiep.perez\Documents\ANGIE\ECSAN\SUPERVISION KUTY\2026\OFICIOS MARZO

Calle 45ª sur 50ª -91
Teléfono: 5159900
ecsan.araca-gupos@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA