Página 1 de 49	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019 3027929941		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

GS-2026- -ESMEB

Bogotá D.C; 24 de julio 2026

Señora brigadier general
YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No 47ª – 35 Sur
Bogotá D, C.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. PN DIEPO 80-1-30065-25 correspondiente al mes de mayo del 2026

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ____

Periodo del informe de supervisión

Desde	**23/05/2026**	**Hasta**	**23/06/2026**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la *"Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2025-014966-DIEPO de fecha 19/10/2025, el señor Coronel OLESKYENIO ENRIQUE FLOREZ RINCÓN Director De Educación Policial, designó como supervisor del contrato No. PN DINAE 80-1-30004-24 al señor Teniente samanta Estefanía Duran Peña, Jefe Administrativo de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá (E), nombrado mediante orden interna de personal No. 25-218 ESMEB-GUTAH 38.1 del 06/08/2025.

Mediante comunicación oficial No. GS-2025-016482-DIEPO de fecha 21/10/2025, el señor Coronel OLESKYENIO ENRIQUE FLOREZ RINCÓN Director De Educación Policial, designó como supervisor del contrato No. PN DINAE 80-1-30065-25 al señor Capitán NICOLÁS GARCÍA YATE, Jefe Grupo de Soporte Académico de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá.

3027929941

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-006686-DIEPO de fecha 24/04/2026, la señora brigadier general YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE Directora De Educación Policial, designó como supervisor del contrato No. PN DINAE 80-1-30065-25 al señor Subintendente Manuel Fernando Galindo Martínez, Jefe grupo Soporte Logístico de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá (E), nombrado mediante orden interna de personal No. 26-122 ESMEB-GUTAH 38.1 del 22/04/2026.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-008337-DIEPO de fecha 17/05/2026, la señora brigadier general YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE Directora De Educación Policial, designó como supervisor del contrato No. PN DINAE 80-1-30065-25 al señor Capitán Nicolás García Yate, Jefe grupo Soporte Logístico de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá (E).

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 08**

1. Informe de supervisión del mes comprendido entre el 23/09/2025 al 23/10/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-004693-ESMEB del 11/11/2025.
2. Informe de supervisión del mes comprendido entre el 23/10/2025 al 23/11/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-005461-ESMEB del 26/12/2025.
3. Informe de supervisión del mes comprendido entre el 23/11/2025 al 23/12/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-000328-ESMEB del 20/01/2026.
4. Informe de supervisión del mes comprendido entre el 23/12/2025 al 23/01/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-001178-ESMEB del 18/03/2026.
5. Informe de supervisión del mes comprendido entre el 23/01/2025 al 23/02/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-001186-ESMEB del 18/03/2026.
6. Informe de supervisión del mes comprendido entre el 23/02/2025 al 23/03/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-001646-ESMEB del 18/03/2026.
7. Informe de supervisión del mes comprendido entre el 23/03/2025 al 23/04/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-002107-ESMEB del 12/05/2026.
8. Informe de supervisión del mes comprendido entre el 23/04/2025 al 23/05/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-002560-ESMEB del 25/06/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30065-25
Objeto del Contrato / Instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 412m2 (CUATROCIENTOS DOCE METROS CUADRADOS) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN EL COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO", DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ "TENIENTE CORONEL JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO".
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA NIT 79.291.714-5
Representante legal	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

Valor inicial del contrato u orden de compra	NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS ($94.837.920,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$94.837.920,00
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y para su ejecución la aprobación de la garantía única.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	23/09/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	23/09/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

- En cumplimiento de las funciones como supervisor del contrato, se realizaron revistas personales a las instalaciones del restaurante y cafetería, verificando el cumplimiento de las obligaciones del contratista pactadas en el objeto contractual.

- Mediante acta GS-2025-004367-ESMEB del 23 de septiembre del 2025, se realiza la reunión con el representante legal de JHMC, donde se hace entrega de los elementos e inventarios asignados al servicio de restaurante y cafetería, verificación y cumplimiento de las cláusulas y/o especificaciones técnicas mínimas por parte del supervisor del contrato.

- Mediante acta GS-2025-001465-ESMEB del 23 de septiembre del 2025, se le imparte órdenes y consignas por parte de la señora teniente coronel viviana patricia consuegra bolívar directora de escuela a un representante de auxiliares y estudiantes y el comedor de la escuela metropolitana de Bogotá en atención a la prestación de servicio.

- El día 20 de diciembre de 2025 mediante comunicación oficial GS-2025-005466- ESMEB, se notifica la contratista del pago de servicios de agua, energía y gas.

3027929941

- Mediante comunicación oficial GS-2025-004711-ESMEB del 05/12/2025, el responsable de SST de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, realiza inspección de seguridad a las instalaciones del comedor ESMEB resaltando fortalezas y recomendaciones a las mismas.

- Mediante comunicado oficial GS-2025-005077-ESMEB de fecha 05/12/2025, dirigido al señor Coronel MAURICIO ANDRES CARRILLO ÁLVAREZ Director de Educación Policial (E), se informan las actividades de revista de comedor para el mes de diciembre.

- Mediante comunicación oficial GS-2026-000620-ESMEB del 09/02/2026, por parte del supervisor del contrato y el responsable de SST, se pasa revista de inspección a las instalaciones del comedor ESMEB verificando el cumplimiento a las recomendaciones de seguridad física del personal que allí labora y el cumplimiento de los protocolos de refrigeración de los alimentos.

- Mediante comunicación oficial GS-2026-001038-ESMEB del 09/03/2026, se procede a realizar la revista al comedor verificando el uso de los elementos de seguridad personal y el cumplimiento de protocolos de fechas de vencimiento de los elementos y cumplimiento de la refrigeración de los alimentos.

- Mediante comunicación oficial GS-2026-001522-ESMEB del 06/04/2026, por parte del supervisor del contrato y el responsable de SST, se pasa revista de inspección a las instalaciones del comedor ESMEB verificando el cumplimiento a las recomendaciones de seguridad física del personal que allí labora y el cumplimiento de los protocolos de refrigeración de los alimentos.

- Mediante comunicado oficial GS-2026-001944-ESMEB de fecha 08/05/2026, dirigido a la señora Brigadier General YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE Directora de Educación Policial, se informan las actividades de revista de comedor para el mes de mayo.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

ÍTEM	OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cumplir con el objeto contractual.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario ha desarrollado el objeto contractual de acuerdo a las condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
2	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Para el periodo informado el arrendatario en sus actuaciones ha obrado con lealtad y buena fe durante la ejecución del contrato.
3	Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	El arrendatario ha respondido oportunamente a los requerimientos presentados por esta supervisión.
4	Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	El arrendatario atendiendo su obligación de manera permanente y único responsable de personal de que labora en el restaurante que presta el servicio de alimentación ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión 2026-06, salud 2026-07 y realizo el pago de la planilla No 9507611318 de aportes para el mes de mayo por valor de $19'487.800 pesos.

3027929941

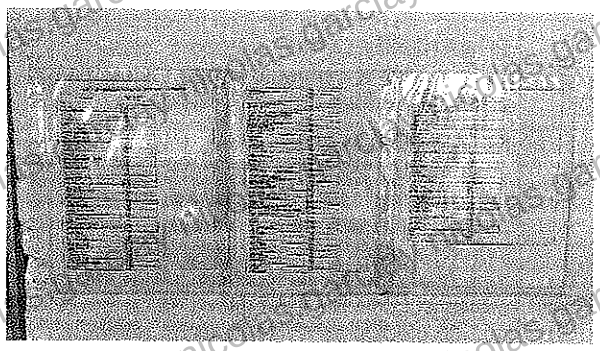
5	Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	SI	El contratista realizo entrega de la póliza No. 11-40-101083112, reposan en la carpeta del contrato.
6	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	En la propuesta de contrato se entregó acuerdo de confidencialidad por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO
7	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **ARRENDATARIO** deberá informar de tal evento a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	En la propuesta de contrato se entregó el compromiso anticorrupción por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO
8	Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario ha cumplido con cada una de las condiciones técnicas de acuerdo a la verificación realizada en el ejercicio de la supervisión
9	El **ARRENDATARIO** debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas contractuales en materia contractual teniendo en cuenta lo contenido en la ley 80 de 1993.
10	Cualquier infracción por omisión de la normatividad antes, durante y al finalizar el objeto del contrato, será asumida como su responsabilidad.	SI	Para el periodo informado no se han identificado omisiones ejecutadas y causadas por parte del arrendatario.
11	El **ARRENDATARIO** deberá brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle.	SI	Se entregó planilla de capacitación con fecha 03 de octubre de 2025.
12	Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante y cafetería.	SI	Para el periodo informado, el contratista presento la necesidad de cambiar el personal de trabajadores para el servicio.
13	Restituir a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	Para el periodo informado el contratista no ha tenido la necesidad de restituir elementos.

3027929941

14	El **ARRENDATARIO** se compromete a destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante y cafetería.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario ha utilizado el bien inmueble única y exclusivamente para el objeto del contrato.
15	Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante y cafetería, en la forma en que se describe en el anexo técnico.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado que el arrendatario cuenta con el personal para cumplir con los requerimientos de la alimentación de los estudiantes, auxiliares y profesionales.
16	El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.	SI	El arrendatario atendiendo su obligación de manera permanente y único responsable de personal de que labora en el restaurante que presta el servicio de alimentación ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión 2026-06, salud 2026-07 y realizo el pago de la planilla No 9507611318 de aportes para el mes de mayo por valor de $19'487.800 pesos.
17	El **ARRENDATARIO** se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos y equipos utilizados en la prestación del servicio.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado que el restaurante, bodegas, línea de preparación de alimentos, baños y demás zonas se encuentran buen estado de aseo y óptimas condiciones de salubridad.
18	El **ARRENDATARIO** se compromete a que el personal que labore en el restaurante y cafetería. esté debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para el ingreso a las instalaciones.	SI	Para el periodo informado el arrendatario certificó la entrega de dotación al personal mediante planillas de recibo por parte del personal de trabajadores en septiembre de 2025, dotación que pudo ser constatada mediante verificaciones visuales de uniformidad y soporte documental que se encuentra en la carpeta archivo del contrato que reposa en la carpeta de supervisión.
19	El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.	SI	El arrendatario con la firma de la minuta del contrato PN DIEPO 80-1-30065-25, certificó el compromiso de cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979. Así mismo en la presentación de la oferta en el apartado MANUAL SG-SST SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, se verifica el cumplimiento en compañía del RESPONSABLE SGSST de la ESMEB.
20	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.	SI	El arrendatario con la firma de la minuta del contrato PN DIEPO 80-1-30065-25, certificó la responsabilidad de velar por la seguridad del personal que labora en el restaurante, así mismo asumió atender los factores de riesgo para prevenir cualquier situación que pueda afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.
21	Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato de los exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante y cafetería.	SI	El arrendatario realizó entrega física de la carpeta con los soportes de los exámenes físicos del personal contratado para el servicio prestación del servicio de restaurante y cafetería, así mismo los soportes de los exámenes reposan en la carpeta del contrato.
22	Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del **ARRENDATARIO.**	SI	El arrendatario con la firma de la minuta del contrato PN DIEPO 80-1-30065-25, asumió la responsabilidad total del personal que labore para el desarrollo del servicio que se presta. (Atendiendo cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado).
23	El ARRENDATARIO se compromete a cancelar el pago de los servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a	SI	El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 23/05/2026 al 23/06/2026, mediante comprobante de pago del Banco

3027929941

	partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la fórmula relacionada en las especificaciones técnicas mínimas. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.		Popular No 04031538 de fecha 26/06/2026 por valor de $7.903.160,00. Así mismo el arrendatario realizó el pago del servicio de energía eléctrica mediante comprobante de pago N° 04031531 del 26/06/2026 por el valor de $373.366,00, pago de agua potable mediante comprobante de pago N° 04031535 del 26/06/2026 por un valor de $384.402,00 y el valor del servicio de gas mediante comprobante de pago No. 62627110 del 08/07/2026 por un valor de $6.014.610,00.
24	Deberá enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.	SI	El arrendatario atendiendo su obligación de manera permanente y único responsable de personal de que labora en el restaurante que presta el servicio de alimentación ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión 2026-04, salud 2026-05 y realizo el pago de la planilla No 9504306879 de aportes para el mes de abril por valor de $20'041.700 pesos.
25	El **ARRENDATARIO** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado que la administración y verificación está a cargo del personal adscrito a la empresa JHMC
26	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, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la **POLICÍA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**. 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.	SI	Para el periodo informado no se han realizado adecuaciones o reparaciones locativas que deban ser informadas y puestas en conocimiento por la supervisión del contrato.
27	Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.	SI	El arrendatario con la firma de la minuta del contrato PN DIEPO 80-1-30065-25, certificó el compromiso de restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.
28	El **ARRENDATARIO** pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento establecido en el estudio previo, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DIEPO, código del convenio 6028; debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los Estados Financieros.	SI	El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 23/05/2026 al 23/06/2026, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 04031538 de fecha 26/06/2026 por valor de $7.903.160,00.

29	Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.	SI	El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 23/05/2026 al 23/06/2026, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 04031538 de fecha 26/06/2026 por valor de $7.903.160,00. Así mismo el arrendatario realizó el pago del servicio de energía eléctrica mediante comprobante de pago N° 04031531 del 26/06/2026 por el valor de $373.366,00, pago de agua potable mediante comprobante de pago N° 04031535 del 26/06/2026 por un valor de $384.402,00 y el valor del servicio de gas mediante comprobante de pago No. 62627110 del 08/07/2026 por un valor de $6.014.610,00.
30	No se permitirá la prestación de servicio de restaurante y cafetería por parte de niños, niñas y adolescentes.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado que el personal adscrito a la empresa es mayor de edad.
31	Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.	SI	El arrendatario durante las verificaciones realizadas tiene pública la lista de precios del restaurante.  

32	Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que causen dependencia: queda explícita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado que el arrendatario no tiene exhibición ni venta de bebidas alcohólicas, bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia. .
33	Acatar las sugerencias y recomendaciones que el Supervisor del Contrato señale, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha generado recomendaciones escritas y verbales en la prestación del servicio, verificando recepción adecuada por parte de la administradora y el representante legal.
34	Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido a cabalidad con el objeto del contrato.

VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Se verifico el uso del carnet para identificar al personal que labora en la empresa *JHMC, así mismo los certificados de manipulación de alimentos,* se verifico que la dotación este acorde con el contrato y en uso por los funcionarios. Para el periodo informado el arrendatario certificó desde el inicio de la ejecución del contrato la entrega de dotación al personal mediante planillas de recibo por parte del personal de trabajadores octubre de 2025, dotación que pudo ser constatada mediante verificaciones visuales de uniformidad.
2	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades.	SI	La empresa *JHMC* cuenta con un personal de empleados necesarios para la actividad asociada.
3	Los trabajadores que utilice el CONTRATISTA con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Realizada la verificación en cada contrato se encuentra el compromiso como cláusula de cumplimiento la cual reposa en la carpeta del contrato que se encuentra En el grupo de contratos DIEPO.
4	El ARRENDATARIO deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	El contratista cumple, mantiene relación laboral con este personal mediante contrato de trabajo, entregando las copias de los contratos.
5	Cada vez que el ARRENDATARIO vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva	SI	Para el periodo informado, el contratista NO presento la necesidad de cambiar el personal de trabajadores para el servicio.

	contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.		
6	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo DIEPO Y ESMEB.	SI	El contratista realizo entrega al supervisor las copias de las hojas de vida del personal que labora en la empresa *JHMC*, con sus respectivos exámenes médicos, atendiendo lo dispuesto en el presente numeral, las cuales reposan en la carpeta del contrato.
7	El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos, y el servicio de cafetería desde las 06:00 horas hasta las 20:00 horas de lunes a domingo incluido los días festivos.	SI	El contratista cumple el horario establecido, según verificaciones realizadas por el suscrito.
8	El arrendatario deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	La entrega de la dotación quedó soportada en el Informe de supervisión correspondiente al mes de septiembre del año 2025, mediante acta F-HSPR007-03 del 17/09/2025
9	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	El contratista, anexa las respectivas certificaciones para cada uno de los empleados y se adjuntan como soporte al cumplimiento.

3027929941

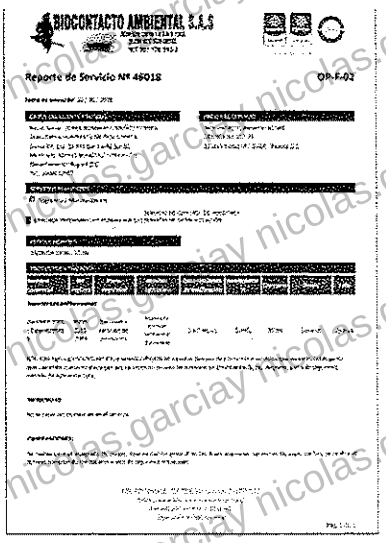
GS-2026-002927-ESMEB

	SOPORTE REQUERIDO: presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural.		
10	El ARRENDATARIO deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El contratista hace entrega del listado del personal junto con las hojas de vida y exámenes médicos los cuales reposan en la carpeta archivo del contrato, de igual anexan planilla cotización a seguridad social.
11	El ARRENDATARIO se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	Se realizó acompañamiento verificación y control de la alimentación ofertada, cantidad de las porciones de los refrigerios y seguimiento al menú diario que envía la Unión temporal de servicios a esta supervisión de manera semanal a través del correo ingtatianamontoya@gmail.com
12	El ARRENDATARIO se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, según las verificaciones realizadas.
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS			
13	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
14	El ARRENDATARIO deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista ha cumplido a cabalidad con las normas sanitarias, de la cual los documentos reposan en la carpeta del contrato en DIEPO.
15	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el oferente y futuro contratista, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el oferente y futuro contratista. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	Atendiendo este requerimiento el contratista cuenta con un sitio adecuado para el almacenaje de basuras y residuos orgánicos.

3027929941

16	El ARRENDATARIO deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	Para el periodo informado, el contratista cumple con la condición técnica del presente numeral de acuerdo a las verificaciones realizadas.
17	El ARRENDATARIO deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el oferente y futuro contratista de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Para el periodo informado, el contratista realizo el mantenimiento de sillas y mesas, así como las reparaciones a las que dieron lugar en el ejercicio de la actividad.
18	El ARRENDATARIO se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica.	SI	El contratista cumple con la condición del presente numeral.

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

19	El ARRENDATARIO se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	SI	Atendiendo la normatividad establecida por la administración distrital, la fumigación se realizó durante el periodo informado por parte de la empresa JHMC NIT 79.291.714-5 con número de acta No 46018 del 10/06/2026 colocando cebos para el control de roedores y plagas.  BIOCONTACTO AMBIENTAL S.A.S Reporte de Servicio Nº 46018 OP-F-02
20	El ARRENDATARIO deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.
21	En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.
22	**MENU Y GRAMAJE:** el arrendatario deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona; el mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.

3027929941

23	**GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:** Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, se llevó a cabo en la comida del día domingo 17 de mayo de 2026 para almuerzo.
24	El contratista deberá tener un plan de contingencia en caso que se presenten enfermedades infecto contagioso con el fin de evitar el contagio masivo por medio de los utensilios.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, soportado mediante formato anexo Código: HS-PL-003 del 01/09/2025.Código.
25	El contratista deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, Enfermedades Transmitidas por Alimentos, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, soportado mediante formato anexo Código: F-HSPL003-01 del 01/09/2025.
26	El contratista allegara Póliza de seguros donde garantice los siguientes amparos en favor de la entidad: - Cumplimiento del contrato 20% - Calidad del servicio 50% -Responsabilidad civil extracontractual. 200 SMMLV - No pago salarios 5%	SI	El contratista da cumplimiento a la presente mediante póliza numero 11-40-101083112 por parte de seguros del estado S.A.S
27	El contratista se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	SI	El contratista actualmente cuenta con el CCTV según las especificaciones dadas.
28	El ARRENDATARIO deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	El contratista cumple con esta condición técnica según verificaciones realizadas.
29	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre salud y seguridad ocupacional.	SI	El contratista cumple con esta condición técnica según verificaciones realizadas.
30	El ARRENDATARIO deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos dl sistema de gestión ambiental.	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, las cuales fueron asignadas mediante acta GS-2025-004367-ESMEB del 23/09/2025, la cual reposa en la carpeta del contrato. Tiene contrato con la empresa y ECO-LIVE NIT 79.291.714-5, para la recolección de residuos orgánicos y limpieza y mantenimiento de trampas de grasa. Se realizo el mantenimiento de las trampas de grasa los días 09, 16, 29 y 30 de mayo del 2026.
31	**MATERIAS PRIMAS** -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color).	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario aplica línea de frio de los productos alimenticios y tiene especial cuidado con la conservación y manejo de los mismos.

	-Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). - Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
32	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se realiza verificación de los productos utilizados, verificando la calidad, revisión de facturas y soportes de compra.
33	**MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD:** todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el oferente y futuro contratista como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el oferente y futuro contratista se compromete con la Dirección de Educación Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario maneja productos con los respectivos registros sanitarios Invima, marca y calidad de los productos.
34	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una	SI	Para el periodo informado, el arrendatario no ha realizado transporte de menús fuera del lugar de ejecución del contrato, todos los productos que ha vendido han sido dentro del espacio físico objeto del contrato según verificación realizada.

	vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el oferente y futuro contratista, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO del presente estudio previo.		

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

35	**CONTRA MUESTRAS**: El ARRENDATARIO deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. **NOTA:** si el resultado de las contra muestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.	SI	Se constata personalmente el cumplimiento a la presente condición según verificación realizada. 
36	**EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLÁSTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del oferente y futuro contratista, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos -divisiones – infraestructura)	SI	El arrendatario cumple con el menaje completo para la prestación del servicio, así mismo estableció un protocolo de limpieza, el cual en las diferentes visitas que ha realizado esta supervisión se ha evidenciado, mediante planilla código F-SEPG001-06 versión 2 del programa de limpieza y desinfección consistente en Vestier, baños, planta, cuarto de residuos.

37	**DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** ·En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. ·Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. · Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. · Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. ·Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. ·Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. ·Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
38	El ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Para el periodo informado no se ha requerido restitución de elementos ni del inmueble.
39	El ARRENDATARIO se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones y para el periodo informado no se ha requerido solicitudes de mejoramiento.
40	El ARRENDATARIO se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	SI	El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 23/05/2026 al 23/06/2026, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 04031538 de fecha 26/06/2026 por valor de $7.903.160,00. Así mismo el arrendatario realizó el pago del servicio de energía eléctrica mediante comprobante de pago N° 04031531 del 26/06/2026 por el valor de $373.366,00, pago de agua potable mediante comprobante de pago N° 04031535 del 26/06/2026 por un valor de $384.402,00 y el valor del servicio de gas mediante comprobante de pago No.

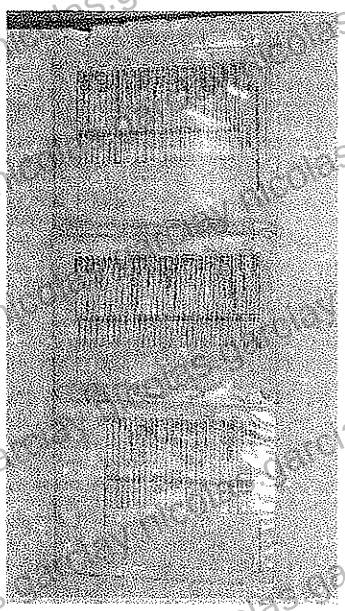
3027929941

			62627110 del 08/07/2026 por un valor de $6.014.610,00.
41	El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial, sin costo alguno para la Institución.	SI	Para la presente entrega el arrendatario incluyo al servicio dos elementos para mejorar la prestación del mismo, como lo es un asador como se relaciona en la imagen y una estufa de 6 puestos.
42	Los equipos extras que requieran el ARRENDATARIO para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el oferente y futuro contratista sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial.	SI	Para el periodo informado el arrendatario no requirió el ingreso o uso y/o sustitución de elementos o implementos para el funcionamiento.
43	En atención a la condición técnica ocho, el horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.	SI	Cumple con lo establecido, según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad del complejo DIEPO.
44	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El contratista cumple con lo establecido en la minuta del contrato según verificación realizada.
44	El ARRENDATARIO se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado que el arrendatario no tiene exhibición ni venta de bebidas alcohólicas, bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia. Así mismo tampoco tiene máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.
46	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el ARRENDATARIO deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados	SI	En las verificaciones realizadas en cumplimiento de las funciones de supervisión, se ha evidenciado el cumplimiento referente por parte del arrendador del archivo físico y magnético de las planillas.
47	El Director de Educación Policial y el Director de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, dentro de sus funciones puede adelantar y previa autorización adelantar actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Para el periodo informado los directores de Educación Policial y de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, no han utilizado las instalaciones del comedor para actividades diferentes para las cuales fueron destinadas.
48	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Para el periodo informado, el contratista ha dado a conocer el cumplimiento de actividades y capacitaciones a sus empleados por parte del responsable de salud ocupacional al personal que labora en el restaurante según verificación realizada.

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

49	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud.	SI	Para el periodo informado, no se han realizado visitas por parte de la secretaria distrital de salud de Bogotá según verificación realizada.
50	**GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS** Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
51	Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	En las verificaciones realizadas en cumplimiento de las funciones de supervisión, se ha evidenciado que los empleados del arrendatario a la fecha realizaron exámenes médicos ocupacionales, los cuales reposan en la carpeta del contrato en DIEPO.
52	Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control,	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, evidenciando que cumplen con el carné de manipulación de alimentos, de igual manera el arrendatario ha brindado capacitación frente el protocolo de preparación de alimentos. De igual manera el espacio físico objeto del contrato, cuenta con señalización adecuada de cada área.

3027929941

	verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.		
53	El ARRENDATARIO deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro (4) años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	El contratista cuenta con más de diez (10) años de experiencia en la preparación de alimentos que fue verificada en la adjudicación del contrato.
54	El ARRENDATARIO dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	El contratista tiene visible copia del RUT.
55	El contratista deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe informar el listado completo de precios, un tablero y la carta con los precios, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, en un lugar visible y claro al público. Nota: Todo producto ofertado deberá ser facturado y con emisión de recibo de compra al cliente, se sugiere posibles productos ofertados, con el siguiente listado: **LISTA DE POSIBLES PRODUCTOS OFERTADOS CAFETERIA**	SI	El contratista en la propuesta presenta LA LISTA DE PRECIOS, para el objeto del contrato la cual reposa en la minuta y en la carpeta del proceso. 

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

PRODUCTO	PRECIO UNITARIO con IVA incluido
Tinto 4 oz	1.300
Tinto 6 oz	1.500
Café con leche 4 oz	2.000
Café con leche 6 oz	2.500
Chocolate	2.000
Aromática 4 oz	1.300
Aromática 6 oz	1.500
Milo caliente o frio 6 oz	3.000
Gaseosa 350 ml vidrio	2.500
Gaseosa 350 ml vidrio	2.300
Gaseosa plástica 200 ml	2.500
Gaseosa plástica 300 ml	3.000
Gaseosa plástica 600 ml	4.500
Gaseosa plástica 3.000 ml	9.000
Gaseosa litro y medio	7.000
Jugos 350 ml	3.000
jugos Vital	1.800
Jugo Tetrapak 200 ml	2.000
Bebida energizante tamaño pequeño	2.500
Bebida energizante tamaño grande	3.500
Bebida hidratante	4.500
Agua en botella sin gas	2.500
Agua en botella con gas	2.500
Agua saborizada	3.500
Te frio en botella plástico	3.000
Te frio en botella de vidrio	3.000
Jugo refresco vaso	2.300
Leche achocolatada bolsa	2500
Kumis 200 grm	2500
Yogur con zucaritas 200 grm	4200
Yogurt lácteo 200 c/c	4000
Yogurt 200 cc	3200
Paquete de Papas	2500
Paquete papas fritas	2500
Tajaditas sal y dulce	2800
Almuerzo de paquete	3000
Almuerzo de paquete criollo	3000
Cheetos	2000
chips de tortilla con sabor	2500
ponqué rectangular con cobertura de pcolate	2.500
Ponqué rectangular de sabores	2.000
pastelito cubierto de chocolate y chispas de chocolate	2.000
Donas de sabores en paquete	2.800
Choco brownie	3.000
Yogurt vaso 200 gr	2.800
Avena fitness 200 gr	3.800
Avena natural 200 gr	3.800
Avena canola 200 gr	3.000
Leche deslactosada caja	2.700
Gelatina	1.400
Leche entera caja	2.500
Yogurt vaso 150 ml	2.800
yogurt bolsa 200 gr	3.000
Empanadas de pollo y de carne	2.800
Empanadas jamón y carne	2.800
Croissant	3.000
Mantecada	2.800
Salchicha en lata	4.500

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

Arepas de queso	3.000
Almojábanas	3.000
Salchichón individual pollo y carne	3.200
Salchichón cervecero	4.000
Chocolatina Mini	2.000
barra de caramelo cubierta de chocolate con leche	4.800
Mentas refrescantes en barras de sabores	1.500
Mentas refrescantes de sabores individual	300
Mani -mani crujiente –	2500
galletas con chispas de chocolate	1500
Galletas pequeñas	1500
galleta salada rectangular	900
Queso relleno	3.000
Queso pera	3.000
Arequipe	2.400
Brazo de reina	2.000
Chiskey queso	3.500
Avena natural	3.000
Achiras pequeñas	2.500
Alfajor	4.000
Corazones – bocadillos	2.200
Brownie	3.500
Botellón de agua	9.000
Almendras	4.500
Caseros	2.500
Crema de helado con cubierta de chocolate	3.000
Artesanal – platillo	3.000
Paleta cremosa – cono bocata	5500
Paleta de agua relleno crema de leche	2.500
Paleta de chocolate	3.200
Agua pequeña sabor limón	2.000
Avena en bolsa	2.500
Avena en vaso	3.000
Bebida achocolatada	3.000
Bebida achocolatada alqueria	2.500
gaseosa pet	3.000
gaseosa mini	2.500
bebida carbonatada con sabor a cola mini	2.000
bebida carbonatada con sabor a cola cola personal	2.500
bebida refrescante no alcohólica a base de malta mini	2.500
bebida refrescante no alcohólica a base de malta personal	3.000
Gelatina	2.500
Jugo bolsa t	2.500
Jugo california personal	3.000
Jugo litro	4.000
Jugo personal	3.200
Jugo en caja	2.500
Jugo néctar	2.500
Jugo nectar	2.500
Jugo en botella	3.000
Limonada natural vaso 7 onz.	3.000
Sporade	3.500
Yogurt griego	3.500
Arepa boyacense	3.000
Arepa de huevo	3.000
Arepa de queso	3.000
Avena vaso 7 onza	3.000
Buñuelos	3.000
Café con leche	2.500
Chorizo con arepa	5.000

Crepes pequeñas	5.000
Emparedado con pollo, jamón y queso	7.000
Ensalada de frutas con helado	8.000
Hamburguesa	8.000
Helado mini tipo paleta	2.000
Helado artesanal	3.000
Barra de helado congelada refrescante	2.000

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

	Helado paleta de agua 2.500 Helado paleta cubierta de chocolate 2.000 Helado paleta hobby y alhoja económico 2.500 helado vasito choco listo 3.000 Hojaldre de chocolate 3.800 Hojaldre pequeño 2.500 Jugo vaso 7 onz 3.000 Milhoja 4.500 Liberales 2.000 Bebida achocolatada caliente 7 onz 3.000 Palito de queso 3.000 Pastel de pollo 3.500 Pastel de queso y jamón 3.500 Pastel de yuca 3.500 Pastel de gloria 3.000 Perro caliente 7.000 Pizza 7.500 Porción de arroz 2.500 Porción de fruta 2.500 Salchipapa 8.000 Torta de queso 3.500 Vaso caliente leche 1.500 Arequipe galleta vasito 3.200 barra cereal 2.500 Barrilete barra 700 Frunas 600 Bocadillos multi color 1.800 Bocadillo veleño 1.000 Caramelo liquido acido 2.000 Cereal en paquete 2.800 Croquetas de maiz sabor a limón 27 gramos 2.000 Chocolate burbuja 2.500 Chocolate choco stop 3.200 Chocolatina 1.000 Caramelo en barra recubierto de chocolate 3.000 Chocolatinas con mani 2.500 Sándwiches 2.500 Bananos 1.500 Manzanas 3.000 Peras 3.000 Uvas 4.000 Duraznos 4.000 Kiwi 2.500 NOTA: cabe resaltar que el contratista debe ofrecer variedad en los productos garantizando la calidad de los mismos.		
56	El ARRENDATARIO deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe informar la lista de precios, un tablero y la carta o lista de precios. Para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, en un lugar visible y claro al público, de conformidad con el siguiente listado: **DESAYUNOS**	**SI**	El contratista en la propuesta presenta LA LISTA DE PRECIOS, para el objeto del contrato la cual reposa en la minuta y en la carpeta del proceso. 

	HUEVOS AL GUSTO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	6.000		
	HUEVOS AL GUSTO PAN Y JUGO NATURAL	6.500		
	HUEVOS AL GUSTO CON ARROZ, PAN Y BEBIDA CALIENTE	8.000		
	HUEVOS AL GUSTO CON ARROZ, PAN Y JUGO NATURAL	8.500		
	HUEVOS AL GUSTO, ARROZ PAN, SALCHICHA Y BEBIDA CALIENTE	10.000		
	HUEVOS AL GUSTO, ARROZ PAN, SALCHICHA Y JUGO NATURAL	10.000		
	CALDO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	8.000		
	CALDO, PAN Y JUGO NATURAL	8.500		
	CALENTADO CON HUEVO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	12.000		
	CALENTADO CON HUEVO, PAN Y JUGO NATURAL	12.500		
	CALDO, HUEVOS AL GUSTO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	13.000		
	CARNE EN BISTEC CON ARROZ, HUEVO, PAN Y BEBIDA CALIENTE	15.000		
	CARNE EN BISTEC CON ARROZ, HUEVO, PAN Y JUGO NATURAL	15.500		
	TAMAL, PAN Y BEBIDA CALIENTE	8.000		
	TAMAL, PAN Y JUGO NATURAL	8.500		
	AREPA, QUESO Y CHOCOLATE	5.000		
	HUEVOS AL GUSTO	4.000		
	CALDO DE COSTILLA O POLLO	5.000		
	CHANGUA	5.000		
	CARNE EN BISTEC	5.000		
	AREPA DE QUESO	3.000		
	PAN	400		
	SALCHICHA	2.500		
	PORCION DE QUESO	2.500		
	CALENTADO	5.000		
	TAMAL	4.000		
	CHOCOLATE	2.000		
	CAFÉ CON LECHE	2.500		
	AGUA DE PANELA	2.000		
	TINTO	1.500		
	JUGO DE NARANJA 9 ONZ	3.000		
	JUGO DE NARANJA 14 ONZ	4.500		
	JUGO DE FRUTAS 14 ONZ	4.000		
	CONSOME	3.500		
	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	2.500		
	GRANOLA, CEREAL CON YOGURT	4.000		
	PORCION DE FRUTA	2.500		
	ALMUERZO EJECUTIVO	12.000		
	PLATOS A LA CARTA	20.000		
	PORCIÓN ADICIONAL DE PROTEINA	4.600		
	PORCIÓN ADICIONAL DE PRINCIPIO	2.500		
	PORCIÓN ADICIONAL DE ENSALADA	2.500		
	VASO ADICIONAL DE JUGO	1.500		
	SOPA DEL DIA	4.000		
	PORCIÓN ADICIONAL DE ARROZ	2.500		
	PORCIÓN DE PAPA A LA FRANCESA	4.000		
	PORCIÓN DE TAJADAS DE PLATANO	1800		
57	**NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO.** Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el ARRENDATARIO deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el		SI	El contratista cuenta con personal profesional certificado por instituciones educativas avaladas por el ministerio de educación, para la preparación de alimentos y prestación del servicio.

	ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).		
58	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL.** El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería y restaurante de la Dirección de Educación Policial, deberá tener la respectiva en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios.	SI	En las verificaciones realizadas a los contratos del personal con el que cuenta el contratista, se constató que estos cuentan con la experiencia requerida.
59	**CAPACIDAD OPERATIVA.** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones de la Dirección de Educación Policial y para evitar incumplimientos en la ejecución del contrato, se requiere que el contratista cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente. Contar con la maquinaria adecuada para garantizar el servicio, congeladores industriales refrigeradores industriales, estufas industriales, sartenes industriales, ollas industriales, platería, licuadoras industriales, azafates, menaje, hornos industriales, juegos de vajilla: (plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo y cubiertos), bandejas, suministros, transporte, mantelería, personal), para el servicio de cafetería y restaurante, garantizando la prestación del servicio. Para ello deberá presentar contratos laborales, anexar certificación de servicio atención y de manipulación de alimentos del personal este último expedido por la secretaría de salud y/o entidad adscrita y adicional acreditar experiencia mínima de (1) año con el objeto de garantizar un buen servicio, asimismo inventarios de los elementos en mención. SOPORTE REQUERIDO: Presentar certificación de capacidad operativa con la cual se pueda garantizar el servicio firmada por el representante legal o persona natural.	SI	El contratista cuenta con los elementos necesarios para prestar el servicio basados en las certificaciones aportadas por el contratista.
60	Se debe presentar brochure o menús de productos que el ARRENDATARIO suministraría incluyendo el valor de desayunos y almuerzos para el personal profesional, así como los productos de la cafetería en lugar visible y con acceso al público.	SI	El arrendatario presento propuesta de alimentación con tarifas fijas en los menús las cuales reposan en la carpeta del contrato, así como tiene la publicación de los menús para los diferentes horarios de los grupos de los alimentos.
61	Lista de precios para restaurante y cafetería con los artículos que se deseen vender en una tabla física como menú o "carta" para los clientes, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios. (nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario, ni como consecuencia de las fluctuaciones de la moneda, durante el tiempo de ejecución del contrato y sus prorrogas si las hubiese).	SI	El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral.

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

62	El ARRENDATARIO se compromete a garantizar la prestación del servicio de manera permanente, atendiendo cualquier situación de índole logístico y de abastecimiento (gas- agua -logística), por lo que no se podrá suspender la prestación del servicio atendiendo las urgencias manifiestas que puedan presentarse.	SI	El arrendatario con la firma de la minuta del contrato PN DIEPO 80-1-30065-25, asumió la responsabilidad total de cumplir con las cláusulas y especificaciones técnicas mínimas, así mismo en las verificaciones realizadas se logra determinar que se cuenta con la planta alterna necesaria para el funcionamiento de la actividad y garantizar la prestación del servicio.
63	El ARRENDATARIO certificara documento escrito en el que manifesté veracidad de la información y documentación presentada en el proceso. (Dejando en claro que en caso negativo o falsedad se procederá conforme a la normatividad legal vigente).	SI	El arrendatario certificó mediante acta de compromiso el cumplimiento de esta condición técnica la cual reposa en la carpeta del contrato la cual reposa en la Dirección de Educación Policial / Grupo de Contratos.
64	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE, EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS Y PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS** El contratista entregará el inmueble en igual condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; de igual forma se compromete a devolver el equipamiento y utensilios en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá. Se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces o quien funja como responsable en la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, en coordinación con el supervisor del contrato. El Arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía, acueducto y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del arrendatario el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas. SOPORTE REQUERIDO: Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural.	SI	El contratista se compromete a hacer entrega de lo utensilio, paz y salvo de los servicios públicos e instalaciones una vez finalizado el contrato para su respectiva liquidación.

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	CUMPLE	OBSERVACIONES
65	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de cuatro (4) años en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, de restaurante y cafetería. Dicha	SI	El arrendatario certificó mediante comunicaciones en la oferta presentada un mínimo de 10 años de experiencia en el campo objeto del contrato, las cuales reposan en la carpeta del proceso.

	experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros Información que debe traer la certificación: • Nombre o razón social del contratista • Nombre o razón social del contratante • Descripción del objeto contratado • Fecha del contrato (inicio y terminación) • Valor del contrato • Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual • Valoración de la prestación por parte del contratante **Nota:** las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable, así como tampoco las certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución.		
66	**NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO** Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el oferente y futuro contratista deberá presentar con la oferta los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).	SI	El contratista presento las hojas de vida del personal con sus respectivos soportes académicos y cursos adelantados.
67	**EXPERIENCIA** Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el oferente y futuro contratista deberá presentar los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio.	SI	El arrendatario certificó mediante comunicaciones en la oferta presentada un mínimo de 10 años de experiencia en el campo objeto del contrato, los cuales reposan en la carpeta del proceso.
68	**CAPACIDAD OPERATIVA** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Dirección de Educación Policial y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de comedor.	SI	El contratista cuenta con los elementos necesarios para prestar el servicio según verificaciones realizadas personalmente.
69	**CONFIDENCIALIDAD** El contratista, deberá diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD ", el cual será suministrado por el supervisor dentro de los cinco días (05) siguientes a la firma.	SI	El contratista en los formularios presentados firmo el formato de confidencialidad los cuales reposan en la carpeta del proceso.
70	El contratista deberá garantizar que, durante la ejecución del presente contrato, dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos, paro lo cual, junto con la propuesta, deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (nequi, Daviplata u otro, disponible en mercado).	SI	El contratista en los formularios presentados firmo el formato de confidencialidad los cuales reposan en la carpeta del proceso.

3027929941

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

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

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

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

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la

71

SI

El contratista realizó entrega de las copias de las hojas de vida y los certificados de estudios del personal contratado para la prestación del servicio, así como los que requieren estudios específicos.

3027929941

	autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Bogotá. **NOTA:** en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al oferente favorecido del mismo". **NOTA 1:** el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el oferente que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio. **NOTA 2:** el oferente se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato. **NOTA 3:** la cantidad de Auxiliares de cocina serán ajustables a la cantidad de personal que se requiera en la demanda del servicio, para el caso puede aumentar o disminuir llegando a un consenso con el supervisor del contrato.		
72	El contratista, deberá presentar la documentación legal vigente necesaria para garantizar la constitución de la empresa tal como lo expresa el Articulo 87 de la LEY 1801 y demás normas legales Vigentes, así: Es obligatorio, para el ejercicio de cualquier actividad: comercial, industrial, de servicios, social, cultural, de recreación, de entretenimiento, de diversión; con o sin ánimo de lucro, o que, siendo privadas, trasciendan a lo público; que se desarrolle o no a través de establecimientos abiertos o cerrados al público, además de los requisitos previstos en normas especiales, cumplir previamente a la iniciación de la actividad económica los siguientes requisitos:		
	1) Las normas referentes al uso del suelo, destinación o finalidad para la que fue construida la edificación y su ubicación.	SI	El contratista cumple con lo solicitado en el uso de suelos.
	2) Mantener vigente la matrícula mercantil de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción donde se desarrolle la actividad.	SI	El contratista cumple al adjuntar en la carpeta la matricula mercantil de la cámara y comercio
	3) La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo, por el medio más expedito o idóneo, que para tal efecto establezca la Policía Nacional.	SI	El contratista cumple con el requisito de la comunicación al contratante del complejo y el supervisor.
	4) Para la comercialización de equipos terminales móviles se deberá contar con el permiso o autorización expedido por el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones o su delegado.	SI	El contratista no comercializa equipos terminales móviles.
	Durante la ejecución de la actividad económica deberá cumplirse con los siguientes requisitos: 1.1) Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva.	SI	El contratista cumple con los niveles de intensidad auditiva al no contar con altavoces en el sitio arrendado.

3027929941

GS-2026-002927-ESMEB

	1.2) Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada.	SI	El contratista cumple con los horarios establecidos en el contrato.
	1.3) Las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales determinadas en el régimen de Policía.	SI	El contratista en los soportes adjuntos cumple con las condiciones de seguridad sanitarias y ambientales determinadas en el régimen policial.
	1.4) El objeto registrado en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.	SI	El contratista no desarrolla otra actividad diferente a la registrada en la matricula mercantil
	1.5) Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causantes de pago, protegidas por las disposiciones legales vigentes sobre derechos de autor, mantener y presentar el comprobante de pago al día.	SI	El contratista no ejecuta obras musicales en el desarrollo de sus actividades establecidas en la matricula mercantil
	1.6) Para ofrecer los servicios de alojamiento al público u hospitalidad, se debe contar con el registro nacional de turismo.	SI	El contratista no ofrece servicios de alojamiento al público u hospitalidad.

CRITERIOS DE SELECCIÓN DEL ARRENDATARIO

73	**1.CRITERIOS DE CALIDAD EN EL SERVICIO:** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Dirección de Educación Policial y para evitar incumplimientos en la ejecución del contrato, se requiere que el contratista cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, para la atención al cliente, debe contar con la maquinaria adecuada para garantizar el servicio, congeladores industriales, refrigeradores industriales, estufas industriales, sartenes industriales, ollas industriales, platería, licuadoras industriales, azafates, menaje, hornos industriales, juegos de vajilla: (plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo y cubiertos), bandejas, suministros, transporte, mantelería, personal), para el servicio de cafetería y restaurante, garantizando la prestación del servicio. Para ello deberá presentar contratos laborales, anexar certificación de servicio de atención al cliente y de manipulación de alimentos del personal, este último expedido por la secretaría de salud y/o entidad adscrita y adicional acreditar experiencia mínima de (1) año con el objeto de garantizar un buen servicio.	SI	El contratista anexa las hojas de contratos laborales, la certificación de manipulación de alimentos con la experiencia del personal.
	2. CRITERIOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL Y AMBIENTAL Cumplir con los requisitos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. (solicitados en el anexo ITEM 68). Cumplir con los requisitos del sistema gestión ambiental. (solicitados en el anexo ITEM 69).	SI	El contratista cuenta con la certificación de capacidad operativa y los formatos de confidencialidad adjuntos en la carpeta del supervisor.
	3. CRITERIOS INSTITUCIONALES Y DE INTEGRACION HORARIO: El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas),	SI	Se presenta la licencia de la señora INGRI C. TAPIERO CASALIMA identificada con cedula de ciudadanía 52.910.375 de Bogotá. Resolución No.

3027929941

incluido los días festivos, y el servicio de cafetería desde las 06:00 horas hasta las 20:00 horas de lunes a domingo incluido los días festivos.		0427 del 09 abril de 2018 y reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
ASEO Y MANTENIMIENTO: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del arrendatario, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos -divisiones – infraestructura).	SI	El contratista realiza en el aseo a los lugares asignados al comedor, de igual forma al baño, lavamanos, sanitarios, divisiones e infraestructura.
4. CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD FINANCIERA Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA ETC), y demás situaciones que pueda afectar el buen funcionamiento del servicio.	SI	El contratista se compromete soportado en su certificado de capacidad operativa el servicio de comedor ante alguna situación alterna.

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

REQUISITOS DEL SISTEMA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

1.2.1 Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	SI	Para la presente entrega se realiza la verificación del cumplimiento de lo consignado en la propuesta presentada.
1.2.2 Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada	SI	Para la presente entrega se evidencia que el personal cuenta con los elementos de protección personal según verificación realizada.
1.2.3 Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas.	SI	Para la presente entrega se realiza la verificación y a la fecha no se han programado actividades asociada o simulacros por parte del complejo educativo.
1.2.4 Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar.	SI	Para la presente entrega no se ha reportado a esta supervisión la ocurrencia de accidentes laborales según verificación realizada.
1.2.5 Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.	SI	El arrendatario atendiendo su obligación de manera permanente y único responsable de personal de que labora en el restaurante que presta el servicio de alimentación ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión 2026-06, salud 2026-07 y realizo el pago de la planilla No 9507611318 de aportes para el mes de mayo por valor de $19'487.800 pesos.

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

1.3.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.	N/A	Para la presente entrega aún no se presenta el cumplimiento de la condición toda vez que el requisito esta para la liquidación del contrato al término de la ejecución.

ÍTEM	REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL		
1	De acuerdo a lo contemplado en la Resolución No. 03049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional" se actualiza, modifica y complementa Resolución No. 00090 del 2018 y su apéndice inicial, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, en las etapas de los procesos contractuales		
	Criterios Ambientales En Los Contratos De Prestación De Servicios		
	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán ser ajustados de acuerdo a la directiva presidencial 04 de 2012 "Política cero papel" (aplicada a los contratos que deben presentar informes).	SI	El contratista se compromete a entregar la información de manera digital dando cumplimiento a la directiva presidencial 04 de 2012 "Política cero papel"
	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	El contratista cumple con las buenas prácticas ambientales lo cual se evidencia en las verificaciones realizadas de manera personal.
	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
	Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos

3027929941

	y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. Uso de elementos de protección personal. • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico • Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. **SOPORTE REQUERIDO:** Presentar comunicación oficial donde se manifesté los compromisos de cumplimientos de todos los numerales y sus notas en materia ambiental para el presente objeto contractual.		orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.	SI	El contratista entrego la ficha técnica de los productos, así mismo, se brindó capacitaciones al personal para la vigencia 2026, documentación que reposa en la carpeta de supervisión de contrato de DIEPO.
	Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma • Indicadores que serán del control de la empresa contratista **SOPORTE REQUERIDO:** Mantener soporte de la información documentada y disponible de los soportes de cumplimiento normativo ambiental en caso de auditorías de control internas y externas.	SI	Para el presente requerimiento el contratista presento la implementación del sistema ambiental que con posterioridad se ira adelantando junto con el objeto contratado documentación que reposa en la carpeta de contrato en DIEPO.
	Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y	SI	El contratista cumple con esta condición y a que suministra información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas según verificación realizada y anexo a la carpeta de la supervisión.

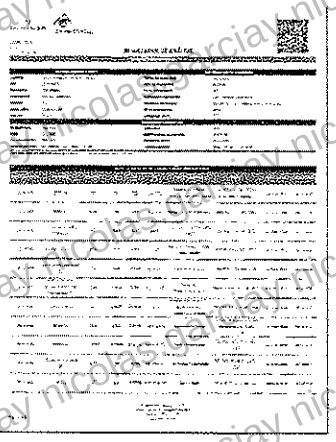
nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

	deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 3:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
	El contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional.	SI	El contratista cumple con la normatividad ambiental vigente aplicada en el objeto contractual
	El Contratista deberá prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.	SI	El contratista garantiza las condiciones de salubridad e higiene para los alimentos, de igual forma los empaques para suministrar alimentos.
	7. En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales. El inmueble no deber tener bombillas incandescentes y contra con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.	SI	El inmueble no cuenta con bombillas incandescentes y cuenta con bombillas tipo led de bajo consumo de energía.
	El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad).	SI	El contratista se compromete a tener un sistema de ahorro de agua para la eficiencia del mismo.
	El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el Gobierno Nacional, aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo.	SI	El contratista cuenta con un sitio para almacenar los residuos sólidos generados por el comedor.

3027929941

	El inmueble deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación, contar con sistemas de alertas, señalización y alarma según requerimientos de la ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.	SI	El contratista tiene identificada las rutas de evacuación debidamente señalizadas al igual que las alarmas para el control y riesgos ambientales.
	En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **SOPORTE REQUERIDO:** Las evidencias del cumplimiento disposiciones contenidas en el presente objeto contractual, deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. disposiciones contenidas en el presente objeto contractual, deberán ser allegadas al supervisor del contrato y revisadas por parte del funcionario que tiene el rol de responsable de Gestión Ambiental.	N/A	El contratista no cuenta con sistema de recolección de aguas lluvias.
4.4.1 CAFETERÍAS O RESTAURANTES			
	El 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.	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles.
	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mensual dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.	SI	La cocina cuenta con trampas de grasa portátiles, de igual manera ha realizado las limpiezas y mantenimiento de trampas de grasa a través de la empresa ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9, los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
	El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	No se evidencia el mantenimiento toda vez que no se ha completado el tiempo estipulado, quedó registrado el compromiso mediante acta GS-2025-004367-ESMEB del 23/09/2025 de lo ordenado y programado para el mes de abril del 2026.
	El 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	SI	El contratista cumple con lo establecido en la minuta del contrato según verificación realizada se instalaron 02 puntos ecológicos.

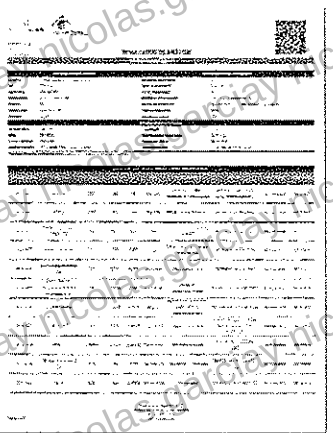
GS-2026-002927-ESMEB

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 contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. A su vez, el contratista deberá realizar la caracterización del agua potable (análisis físico químico y microbiológico) a través de un laboratorio acreditado, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 2115 de 22/06/2007 "Por medio de la cual se señalan las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano" expedida por el Ministerio de Protección Social.	SI	Se recibió resultado de caracterización de las muestras de las aguas residuales y trampas de grasas a través de informe de análisis No 25-47094 cuya nota manifiesta "EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: Resolución 0631 de 2015 – (ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS). Vertimiento al alcantarillado. Soportado en el informe de supervisión del mes de diciembre de 2025. 
El contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 *"Por el medio del cual se establece regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado"*. Así mismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.

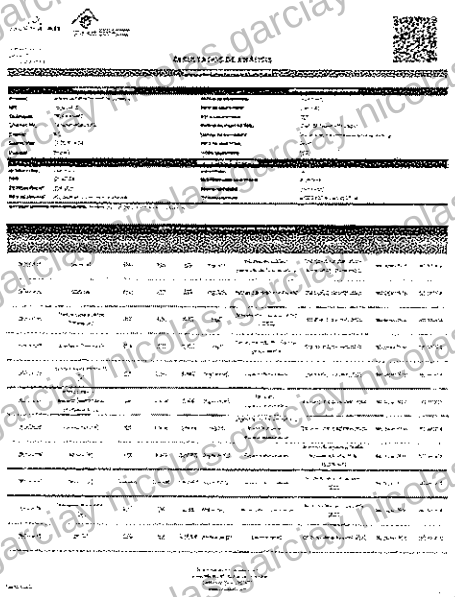
3027929941

	disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.		
	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	SI	El arrendatario hace entrega de los certificados de manipulación de alimentos de los funcionarios contratados los cuales reposan en la carpeta del contrato la cual se encuentra en la DIEPO.
	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. **SOPORTE REQUERIDO:** El contratista deberá presentar en su propuesta las condiciones de ámbito técnico exigidas para el presente proceso, las cuales deben ser firmadas por el representante legal, donde se comprometa a cumplir en su totalidad con los requisitos en materia ambiental. **Nota:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista cumple con esta condición suministrando información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas.
	En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*" Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental.		
1	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.

3027929941

	a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
2	El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	SI	Se recibió resultado de caracterización de las muestras de las aguas residuales y trampas de grasas a través de informe de análisis No 25-47094 cuya nota manifiesta "EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: Resolución 0631 de 2015 – (ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS). Vertimiento al alcantarillado. Soportado en el informe de supervisión del mes de diciembre de 2025. 
3	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
4	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.

	Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.		
5	El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
6	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
7	El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30

	actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. **Nota:** de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos. De igual forma se adjunta el informe de caracterización de aguas residuales por parte del contratista, así: 
8	Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.	SI	El contratista para mitigar el impacto ambiental, cumplió con el cambio de mezcladores plásticos por mezcladores biodegradables.

	• Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
9	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	SI	Para la presente entrega de supervisión se ha realizado mantenimiento al cuarto frio y auto servicio a los equipos asignados. Aunado a esto, el contratista realiza la recolección de residuos orgánicos con la empresa legal constituida de razón social *ECO-LIVE* Nit *1026.278.705-9* y de igual manera ha realizado las limpieza, los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.

10	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.	SI	El arrendatario aun no cuenta con el tiempo para el mantenimiento, verificando el correcto funcionamiento de la campana de extracción.
11	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones*".	SI	El arrendatario estableció un protocolo de limpieza y recolección de residuos y basuras, tiene contrato con la ECO-LIVE NIT 1026.278.705-9 para la recolección de residuos orgánicos. Los recipientes para la recolección cumplen con las condiciones, así mismo tiene dispuesto un área para su disposición. Se realizaron 04 visitas así: los días 09, 16, 29 y 30 de junio del 2026, con un total recolectado 2182 kg de residuos.
12	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".	SI	El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral según verificación realizada.
13	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales"*, y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"*. De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario	SI	Para el presente informe de supervisión, se evidencia que el contratista cuenta con varios puntos ecológicos según verificación realizada.

	– ICA *"Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
14	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaría Distrital de Hábitat de Bogotá.	SI	El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral según verificación realizada. Atendiendo la verificación realizada con los medidores y calibrador de los cuartos fríos, atendiendo que son los únicos elementos sujetos a una verificación suscitada en el presente numeral. 
15	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	El contratista presento certificación de no requerir licencias ambientales la cual reposa en la carpeta del contrato en la DIEPO.
16	El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	Para la presente entrega el contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral.
17	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a	SI	Para la presente entrega el contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral, según verificación realizada.

	la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)*".		
18	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	Para la presente entrega se está implementado el presente numeral, según verificación realizada. 
19	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*". **Nota 5:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor	N/A	El contratista no utiliza sustancias químicas en la preparación de los alimentos, por tal motivo esta condición no aplica, según verificación realizada.

3027929941

GS-2026-002927-ESMEB

	del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		

REQUERIMIENTOS PARA SUPERVISORES DE CONTRATOS:

El supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio de conveniencia y oportunidad, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.	SI	Se verifica que el contratista cumpla con los soportes de requerimiento ambiental los cuales reposan en la carpeta de contrato DIEPO y documentos de supervisión mensual los cuales son anexados a la presente supervisión.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Al momento no se han presentados anormales del normal desarrollo del presente contrato.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (273) días calendario desde que inició la ejecución del contrato u orden de compra, restando (92) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará al arrendador el valor del canon de arrendamiento, en mensualidades anticipadas, dentro de los cinco (05) días hábiles de cada mes, siguientes al vencimiento del plazo para pagar el canon de arrendamiento. El valor del canon de arrendamiento mensual será de SIETE MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL CIENTO SESENTA PESOS ($7.903.160,00), moneda legal colombiana, excluido de IVA, sin incluir servicios públicos.

Los servicios públicos se pagarán por independiente, discriminados así:

El servicio de gas se pagará de acuerdo con la factura emitida por la entidad prestadora del servicio.

Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo con el consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada por el arrendatario en la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DIEPO, código del convenio 6028, exceptuando la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio.

Se indica que, para efectuar pagos por concepto de canon de arrendamiento, se deberá solicitar la orden de consignación a la oficina de Tesorería de la Dirección de Educación Policial antes del día primero de cada mes. El arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

PROCEDIMIENTO PARA EL PAGO DE INTERESES MORATORIOS POR CONCEPTO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO.

3027929941

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios acarreará para el arrendatario el pago de un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta el día en que se efectúe el respectivo pago.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$ 94.837.920,00	100%
Valor total de las entregas	$ 71.128.440,00	75%
Valor total facturado	$ 71.128.440,00	75%
Valor pagado	$ 71.128.440,00	75%
Valor pendiente de entrega	$ 23.709.480,00	25%

Nota 1: El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario de acuerdo al valor acordado según el contrato de arrendamiento. Lo anterior, por un espacio físico.

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota 2: no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la Dirección de Educación Policial recibe ingresos. en este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario.

PAGOS REALIZADOS POR EL ARRENDATARIO

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

Por concepto de canon de arrendamiento con cargo al contrato principal

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
01	2025	23/09/2025	22/10/2025	$ 7.903.160,00	30/09/2025	2787092
02	2025	23/10/2025	22/11/2025	$ 7.903.160,00	27/10/2026	3354624
03	2025	23/11/2025	22/12/2025	$ 7.903.160,00	26/11/2025	2787094
04	2025	23/12/2025	23/01/2026	$ 7.903.160,00	22/12/2025	3738610
05	2026	23/01/2026	23/02/2026	$ 7.903.160,00	25/02/2026	3903021
06	2026	23/02/2026	23/03/2026	$ 7.903.160,00	27/03/2026	3946561
07	2026	23/03/2026	23/04/2026	$ 7.903.160,00	23/04/2026	3947716
08	2026	23/04/2026	23/05/2026	$ 7.903.160,00	25/05/2026	4031536
09	2026	23/05/2026	23/06/2026	$ 7.903.160,00	26/06/2026	4031538

SERVICIOS PÚBLICOS

Por concepto de servicio de **ENERGÍA ELÉCTRICA** a cargo del contrato principal

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y FECHA DE NOTIFICACIÓN	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CONSIGNADO POR	PERIODO DE CONSUMO

				SERVICIO DE ENERGÍA	
01	GS-2025-004365-ESMEB del 01 de octubre de 2025	3023347	07/10/2025	$ 483.625,30	23/09/2025 al 01/10/2025
02	GS-2025-005102-ESMEB del 22 de noviembre de 2025	3354625	26/11/2025	$ 934.873,75	02/10/2025 al 21/11/2025
03	GS-2025-005466-ESMEB del 20 de diciembre de 2025	3354631	22/12/2025	$1.466.724,00	21/11/2025 al 23/12/2025
04	GS-2026-000808-ESMEB del 19 de enero del 2026	03875432	23/01/2026	$ 479.207,00	20/12/2025 al 19/01/2026
05	GS-2026-000813-2026 del 22 de febrero del 2026	03903022	25/02/2026	$468.006,00	20/01/2026 al 22/02/2026
06	GS-2026-001231-ESMEB del 23 de febrero del 2026	03946570	27/03/2026	$341.297,00	22/02/2026 al 23/03/2026
07	GS-2026-001692-ESMEB del 21 de abril del 2026	03875799	23/04/2026	$379.764,00	22/03/2026 al 23/04/2026
08	GS-2026-002116-ESMEB del 22 de mayo del 2026	04031537	25/05/2026	$400.552,00	23/04/2026 al 21/05/2026
09	GS-2026-002547-ESMEB del 23 de mayo 2026	04031531	26/06/2026	$373.366,00	21/05/2026 al 23/06/2026

Por concepto de servicio de **AGUA** a cargo del contrato principal

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CONSIGNADO POR SERVICIO DE AGUA	PERIODO DE CONSUMO
01	GS-2025-004365-ESMEB del 01 de octubre de 2025	3023347	07/10/2025	$ 483.625,30	23/09/2025 al 01/10/2025
02	GS-2025-005102-ESMEB del 22 de noviembre de 2025	3354625	26/11/2025	$ 620.691,73	02/10/2025 al 21/11/2025
03	GS-2025-005466-ESMEB del 20 de diciembre de 2025	3354630	22/12/2025	$318.046,27	21/11/2025 al 23/12/2025
04	GS-2026-000808-ESMEB del 19 de enero del 2026	3875431	23/01/2026	$ 328.828,00	20/12/2025 al 19/01/2026
05	GS-2026-000813-2026 del 22 de febrero del 2026	03903023	25/02/2026	$425.859,00	20/01/2026 al 22/02/2026
06	GS-2026-001231-ESMEB del 23 de febrero del 2026	03946564	27/03/2026	$320.137,00	22/02/2026 al 23/03/2026
07	GS-2026-001692-ESMEB del 21 de abril del 2026	03947715	23/04/2026	$343.543,00	22/03/2026 al 23/04/2026
08	GS-2026-002116-ESMEB del 22 de mayo del 2026	04031534	25/05/2026	$319.382,00	23/04/2026 al 21/05/2026
09	GS-2026-002547-ESMEB del 23 de mayo 2026	04031535	26/06/2026	$384.402,00	21/05/2026 al 23/06/2026

Por concepto de servicio de **GAS** a cargo del contrato principal

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CONSIGNADO POR SERVICIO DE GAS	PERIODO DE CONSUMO
01	GS-2025-004365-ESMEB del 01 de octubre de 2025	62627110	23/10/2025	$ 4.170,44	17/09/2025 al 20/10/2025
02	GS-2025-004365-ESMEB del 01 de octubre de 2025	62627110	23/10/2025	$ 7'674.7900,00	28/06/2025 al 18/07/2025
03	GS-2025-005102-ESMEB del 22 de noviembre de 2025	62627110	23/10/2025	$ 11'486.920,00	20/10/2025 al 21/11/2025
04	GS-2025-005466-ESMEB del 20 de diciembre de 2025	62627110	05/01/2026	$ 6'330.910,00	21/11/2025 al 19/12/2025
05	GS-2026-000808-ESMEB del 19 de enero de 2026	62627110	09/02/2026	$ 7'411.740,00	19/12/2025 al 21/01/2026
06	GS-2026-000813-2026 del 22 de febrero del 2026	62627110	10/03/2026	$8.395.580,00	21/01/2026 al 18/02/2026
07	GS-2026-001692-ESMEB del 21 de abril del 2026	62627110	08/05/2026	$7.132.560,00	19/03/2026 al 20/04/2026

3027929941

08	GS-2026-002116-ESMEB del 22 de mayo del 2026	62627110	04/06/2026	$5.226.250,00	20/04/2026 al 20/06/2026
09	GS-2026-002547-ESMEB del 23 de mayo 2026	62627110	08/07/2026	$6.014.610,00	20/05/2026 al 20/06/2026

4.2 Entrada de Bienes

No aplica

5. RECOMENDACIONES

Acatar las recomendaciones emitidas en las inspecciones realizadas por el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá.

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales.	**SI** _X_	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO __	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____

Capitán **NICOLÁS GARCÍA YATE**
Jefe Grupo Soporte Logístico ESMEB (E)
Supervisor Contrato No. 80-1-30065-25
Correo electrónico: nicolas.garciay@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3142301796

3027929941

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

aportes en línea

Planilla Resumen

GS-2026-002927-ESMEB

3027929941

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 79291714	5	MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	SANTA ROSA	Calle 25 B No. 74-34	SANTA ROSA DE VITERBO-BOYACA	2633190	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor	
2026-06	2026-07	456701251	9507611318	E	2026/07/03	2026/07/06	BANCO CAJA SOCIAL		$19,487,800	

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

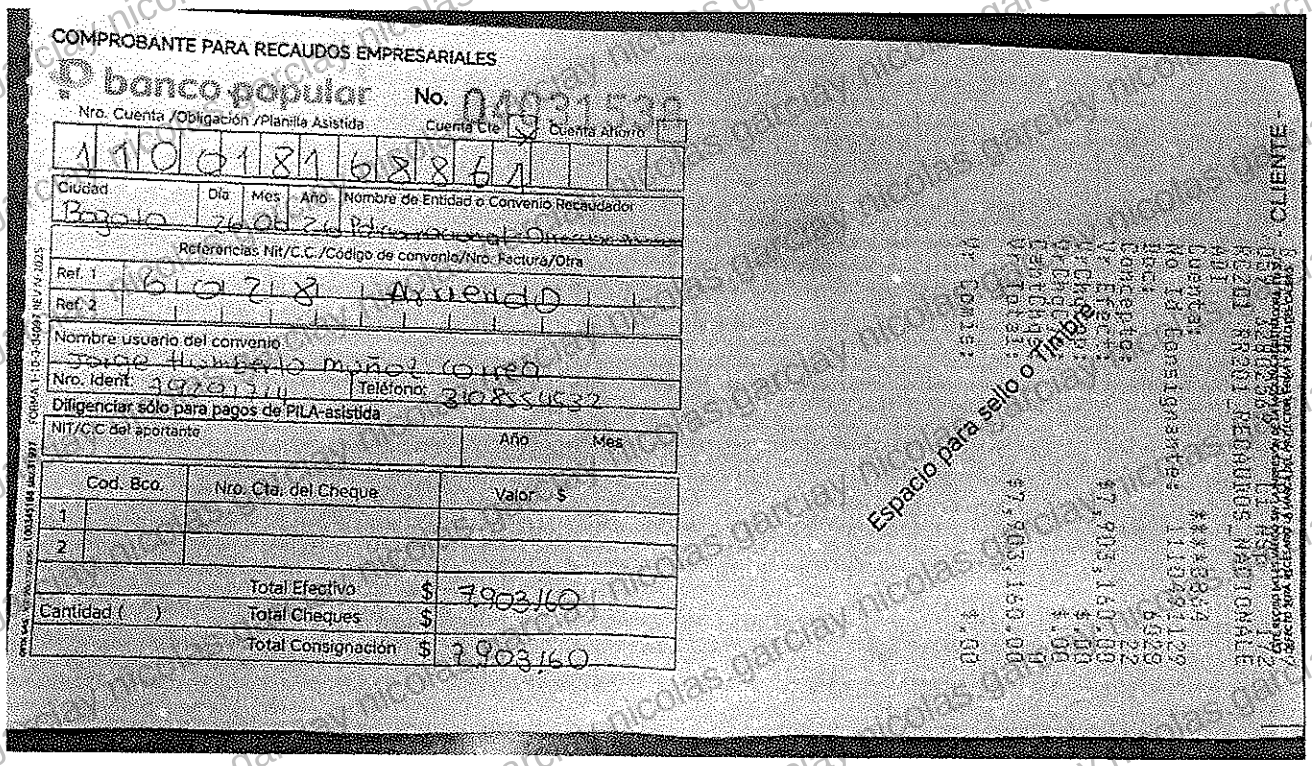
EMPLEADO				NOVEDADES	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing re td ta td ta vs co vs sl lge lm va av vc id vi	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: BOGOTA ESCUELA (18 Afiliados)							$31,516,290	$5,043,600			$31,516,290	$1,261,800			$31,516,290	$1,261,800			$31,516,290		$768,600		$0	$0		$8,335,800
Centro de Trabajo: BOGOTA ESCUELA (18 Afiliados)							$31,516,290	$5,043,600			$31,516,290	$1,261,800			$31,516,290	$1,261,800			$31,516,290		$768,600		$0	$0		$8,335,800
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (18 Afiliados)							$31,516,290	$5,043,600			$31,516,290	$1,261,800			$31,516,290	$1,261,800			$31,516,290		$768,600		$0	$0		$8,335,800
1	CC	93136137	ACOSTA YARA JOSE NORBEY		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
2	CC	1079991782	ALVARADO GOMEZ VERONICA		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
3	CC	37627382	CAMELO MASMELA JOHANA EDITH		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS008	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
4	CC	1106900835	CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
5	CC	1011082896	CUBILLOS URREGO MIGUEL ANGEL		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
6	CC	1013638013	DIAZ PELAEZ PABLO ANDRES		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPSC34	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
7	CC	64871194	EBRATT BUELVAS MARILUZ		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
8	CC	37944075	GARZON YANET		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPSC34	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
9	PT	788728	GONZALEZ MONTERO JAVIER RAFAEL		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
10	CC	1005340895	HURTADO VILLAMIL XIOMARA STACEY		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
11	CC	1000493488	LAGOS BAUTISTA DANA VALENTINA		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS008	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
12	CC	1083571007	MEZA MARTINEZ JOVANNY ENRIQUE		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
13	CC	1221967483	MEZA MARTINEZ SIRLEY PAOLA		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS008	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
14	CC	1110491129	MONTOYA SIERRA CINDY TATIANA		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS008	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
15	CC	1064980547	PEÑA ORTEGA ARACELY DEL CARMEN		231001	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
16	CC	79446123	RODRIGUEZ MOLINA GUSTAVO HERNAN		231001	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
17	CC	1049939558	SAMPER MARQUEZ KELYS JHOANNA		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
18	CC	1023960292	VALBUENA OYCATA DANIEL ALEJANDRO		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-7	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
Total Afiliados(18)							$31,516,290	$5,043,600			$31,516,290	$1,261,800			$31,516,290	$1,261,800			$31,516,290		$768,600		$0	$0		$8,335,800

GS-2026-002927-ESMEB

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				18	$5,043,600
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$560,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$560,400
PORVENIR	230301	800,224,808	8	8	$2,241,600
PROTECCION	230201	800,229,739	0	6	$1,681,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				18	$768,600
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	18	$768,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				18	$1,261,800
COLSUBSIDIO	CCF22	860,007,336	1	18	$1,261,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)				18	$1,261,800
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	2	$140,200
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	4	$280,400
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	2	$140,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$140,200
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	2	$140,200
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$140,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	4	$280,400
TOTAL				18	$8,335,800

CANON DE ARRENDAMIENTO



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 0403154

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida | Cuenta Cte. X | Cuenta Ahorro

1 1 0 0 1 8 1 6 8 8 6 4

Ciudad: Bogotá | Día: 26 | Mes: 01 | Año: 26 | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Propietarios Quinta Alameda

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

Ref. 1: 6 1 0 2 8 | Arriendo

Ref. 2:

Nombre usuario del convenio: Jose Humberto Muñoz Cano

Nro. Ident.: 19290274 | Teléfono: 3108556632

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

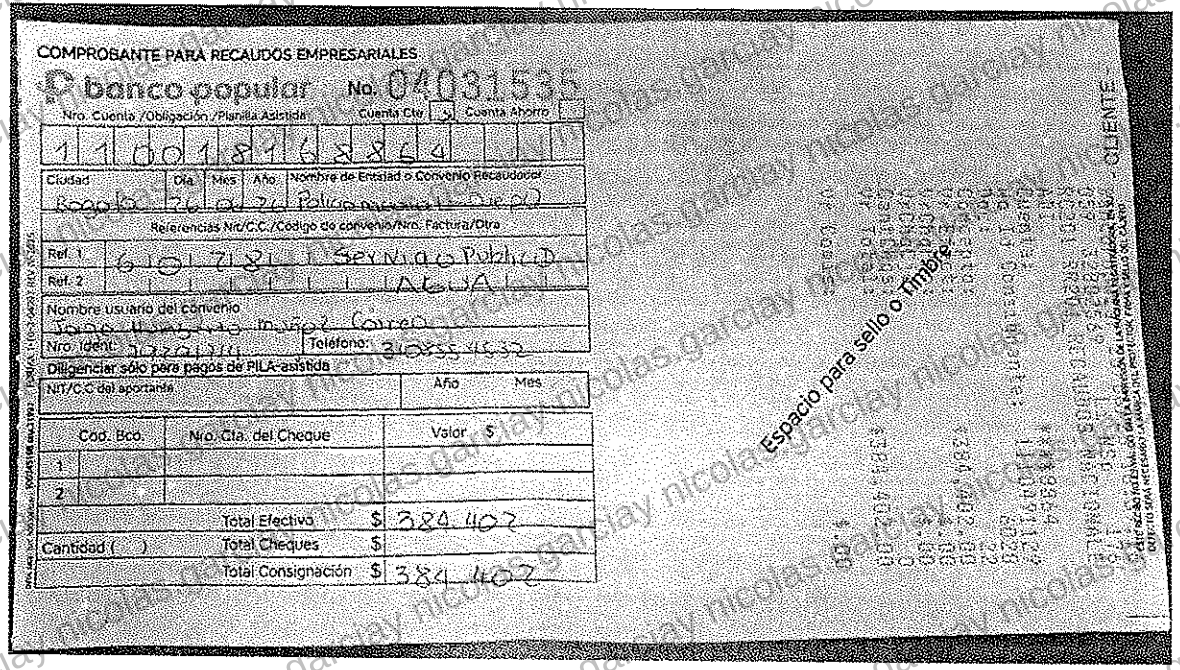
NIT/C.C del aportante | Año | Mes

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo	$ 7.903.160
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 7.903.160

Espacio para sello o timbre

CLIENTE

AGUA



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 0403155

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida | Cuenta Cte. X | Cuenta Ahorro

1 1 0 0 1 8 1 6 8 5 4

Ciudad: Bogotá | Día: 26 | Mes: 01 | Año: 26 | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Propietarios Quinta Alameda

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

Ref. 1: 6 1 0 2 8 | Servicio Publico

Ref. 2: | Agua

Nombre usuario del convenio: Jose Humberto Muñoz Cano

Nro. Ident.: 19290274 | Teléfono: 3108556632

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

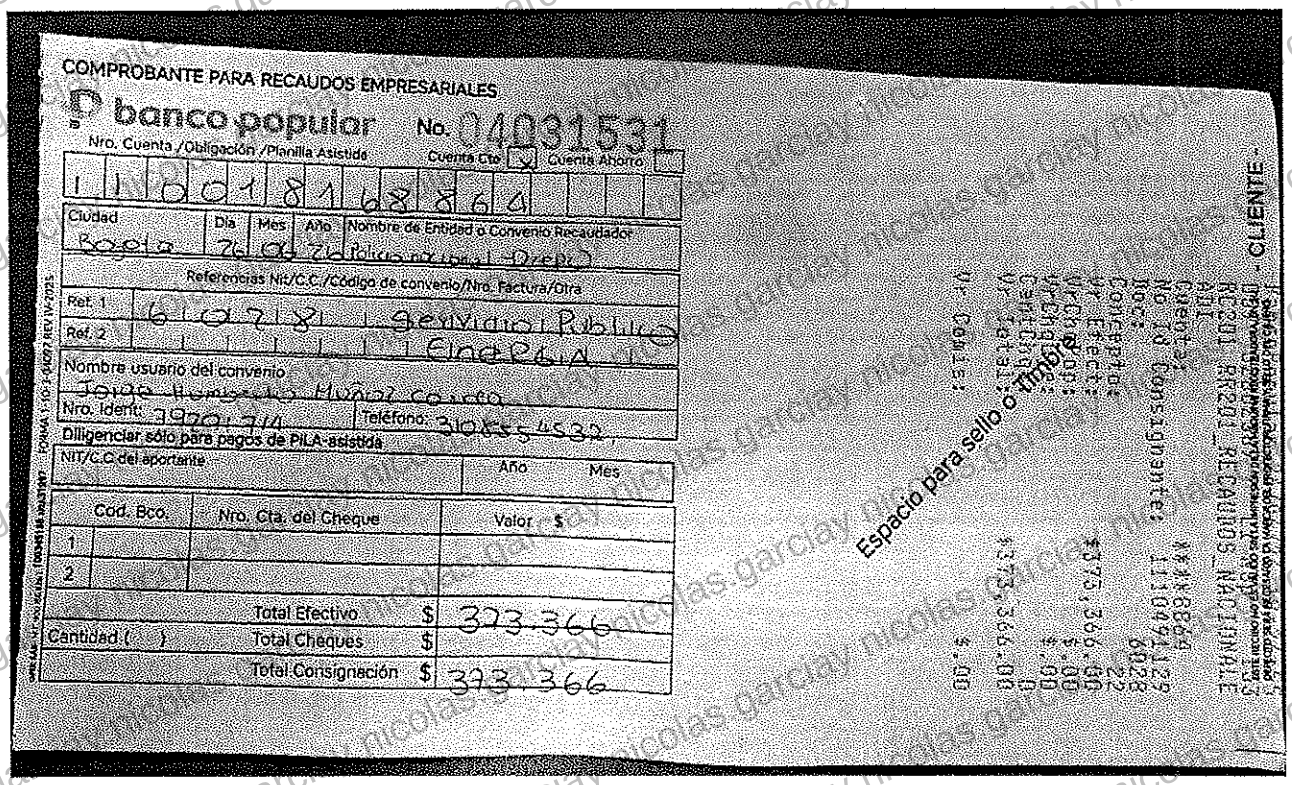
	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo	$ 384.402
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 384.402

Espacio para sello o timbre

CLIENTE

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

ENERGIA



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 0031531

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Bogota	26	03	26	Aguas y Aseo del Oriente

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

Ref. 1: 6 0 2 1 8 1 Servicios Publicos

Ref. 2: Energia

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Muñoz correa

Nro. Ident: 1920[illegible]74 — Teléfono: 3045554532

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante — Año — Mes

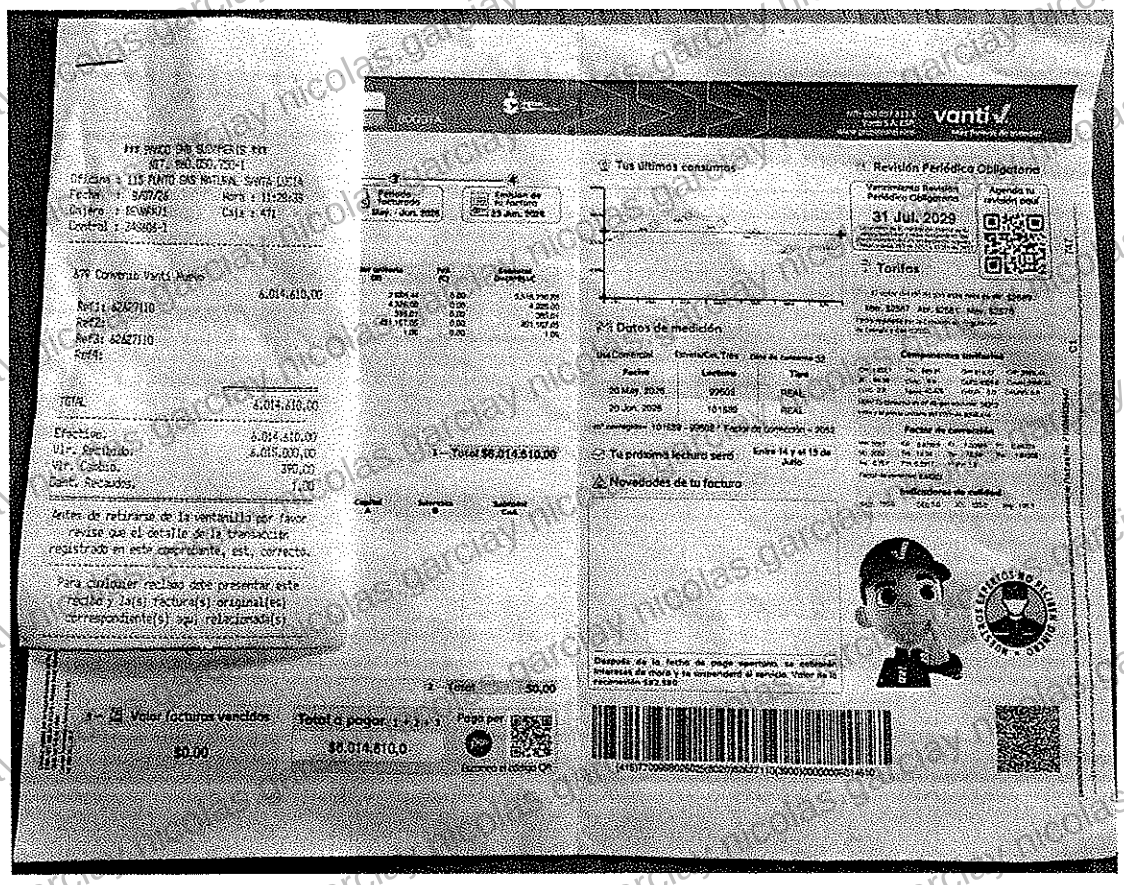
	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo	$ 323.366
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 323.366

Espacio para sello o timbre

CLIENTE - [illegible]

[illegible] Cuenta No. [illegible] Consignante [illegible]
Nro. Conf. [illegible] 6021
Vr. Efectivo $323.366.00
Vr. Cheques $.00
Vr. Total $323.366.00
Vr. Comis. $.00

GAS



vanti

Tus últimos consumos

Revisión Periódica Obligatoria

Vencimiento Revisión Periódica Obligatoria: 31 Jul. 2029

Agenda tu revisión aquí

Tarifas

Datos de medición

Tu próxima lectura será: Entre 14 y el 15 de Julio

Novedades de tu factura

Después de la fecha de pago oportuna, se cobrarán intereses de mora y se suspenderá el servicio. Valor de la reconexión: $62.880

Valor facturas vencidas: $0.00

Total a pagar: $6.014.610,00

GS-2026-002927-ESMEB
GS-2026-002547-ESMEB

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
2942671327
ESCUELA DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA
GRUPO DE SOPORTE LOGISTICO

No. GS- 2026- SUDIE – GUSOL – 20.1

BOGOTA D.C 23 de mayo de 2026

Señor
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal JHMC
ingtatianamontoya@gmail.com
Transversal 33 No 47ª-35 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: notificación pago de servicios públicos y canon de arrendamiento.

Respetuosamente me permito informar al señor representante legal, que el consumo de energía eléctrica y agua potable del periodo comprendido entre el 21 de mayo al 23 de junio de 2026, corresponde a lo indicado por las lecturas tomadas a los contadores del respectivo servicio evidenciado más adelante en el cuadro, así:

CONSUMO DE ENERGIA		CONSUMO DE AGUA	
Contador Inicial	16302,2 Kwh	Contador Inicial	1705,6 m3
Contador Final	16853,4 Kwh	Contador Final	1754,9 m3
Total consumo mes:	551,2 Kwh	Total, consumo mes:	49,3 m3
Valor del Kwh	$ 677,37,99	Valor del m3	$ 7.797,22
Total, a pagar en pesos: $373.366,34		Total, a pagar en pesos: $ 384.402,95	

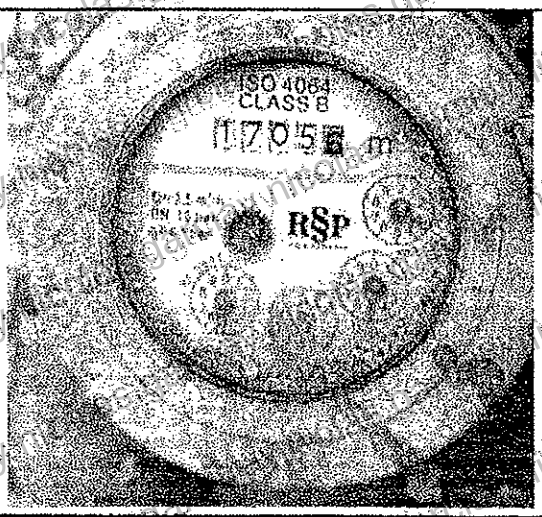
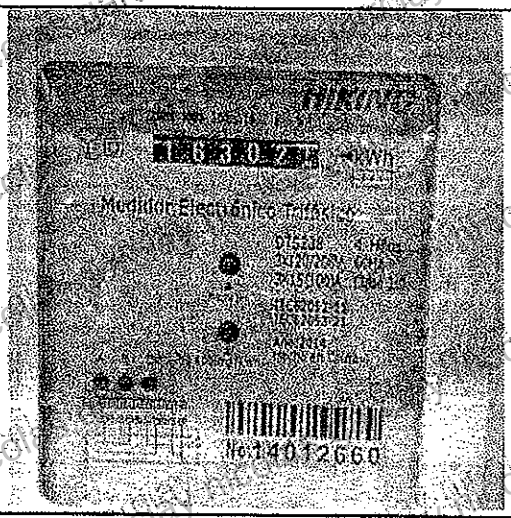
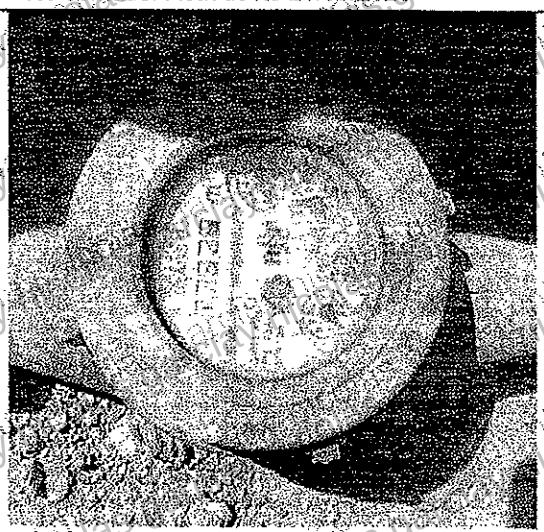
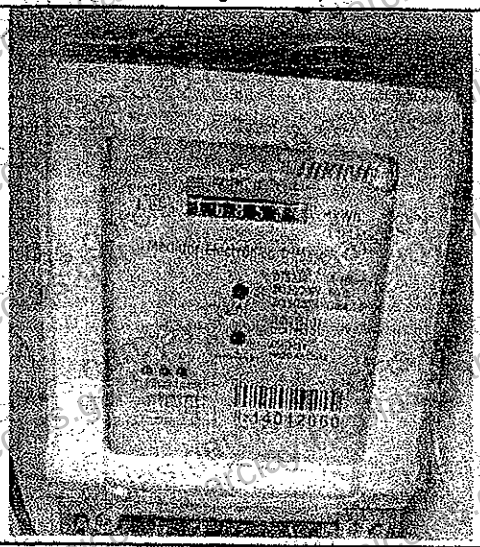
- La empresa de energía señala que el kWh tiene un costo de Seiscientos setenta y siete pesos con treinta y siete centavos ($ 677,37), que multiplicado por el consumo total de Quinientos cincuenta y uno coma dos kilovatios hora (551,2 kWh), nos arroja un valor total de Trescientos setenta y tres mil trescientos sesenta y seis pesos con treinta y cuatro centavos ($ 373.366,34), a pagar por el período señalado por el servicio de energía.

- Así mismo, me permito informar que el consumo de agua potable es de Cuarenta y nueve coma tres metros cúbicos (49,3 m³) que, multiplicado por el valor del metro cúbico de agua y alcantarillado, cuyo valor es de Siete mil setecientos noventa y siete pesos con veintidós centavos ($ 7.797,22), nos da un total de Trescientos ochenta y cuatro mil cuatrocientos dos pesos con noventa y cinco centavos ($ 384.402,95).

El pago deberá ser consignado en la cuenta No 110-018-16886-4 fondos especiales – código de convenio 6028 - DIEPO del banco popular.

3027929941

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de acueducto y alcantarillado, energía y recolección de basuras, para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios incluyendo el servicio de gas. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Foto contador Acueducto 21/05/2026	Foto contador energía 21/05/2026
	
Foto contador Acueducto 23/06/2026	Foto contador energía 23/06/2026
	

3027929941

De manera atenta y respetuosa me permito recordar al señor representante legal, realizar el pago del valor del canon de arrendamiento del mes comprendido entre el 21/05/2025 al 23/06/2026, así mismo le recuerdo que cuenta con un plazo máximo hasta el día 28/06/2026 para realizar dicho pago.

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL - DIRECCIÓN DE EDUCACIÒN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de SIETE MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL CIENTO SESENTA PESOS ($7.903.160,00) excluido IVA, de manera anticipada, una vez el ARRENDATARIO realice la respectiva consignación y cuenta con un plazo máximo hasta el día 27/02/2026 para realizar dicho pago.

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional - Dirección de Educación Policial.
N.I.T.: 900.373.379-0
CUENTA Nro: 110-018-16886-4- Fondos Especiales - código del convenio 6028
TIPO DE CUENTA: corriente
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

Atentamente,

Capitán **NICOLÁS GARCÍA YATE**
Supervisor de contrato 80-1-30065-25

Anexo: no

Transversal 33 No. 47 A 35 sur Fatima
Teléfono: 3159000 ext. 20403
esmeb.jefad@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

3027929941

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

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

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

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25

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

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. Verificación de Asistencia.

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

2. LECTURA DEL ACTA ANTERIOR

No aplica

3. TEMAS A TRATAR:

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

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

3027929941

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

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3027929941

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30066-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

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

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

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

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

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

CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

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

3027929941

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30055-25 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

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



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

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

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

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

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

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

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

3027929941

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

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

MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

3027929941

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

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

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

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

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

ASEO Y LIMPIEZA

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

DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS

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

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

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

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

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

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

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

3027929941

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

El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.

Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.

El oferente y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.

Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados

El Director de Educación Policial y el Director de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, dentro de sus funciones puede adelantar y previa autorización adelantar actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.

Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.

En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de corozal.

GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS
Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.

Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

El oferente y futuro contratista deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro (4) años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.

El oferente y futuro contratista dejará en un lugar visible copia del RUT.

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

3027929941

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

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

3027929941

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

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

3027929941

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

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

3027929941

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

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

3027929941

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

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

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

DESAYUNOS CON SU TABLA DE PRECIOS

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

3027929941

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

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

ALMUERZO EJECUTIVO	10.000
PLATOS A LA CARTA	20000 A 25000

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

3027929941

ACTA- - SUDIE – GUSOL 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE ENTREGA FÍSICA DE LOS ELEMENTOS E INVENTARIOS ASIGNADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30065-26 TENIENTE SAMANTA ESTEFANÍA DURAN PEÑA CON EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA) EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA Y UN PERSONAL QUE LABORA EN EL RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO.

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

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

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

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

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

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

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

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

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

EXPERIENCIA PROPONENTE

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

Información que debe traer la certificación:

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

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

3027929941

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

NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

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

EXPERIENCIA

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

CAPACIDAD OPERATIVA

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

CONFIDENCIALIDAD

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

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

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

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

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

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

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

3027929941

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3027929941

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

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

3027929941

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

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

3027929941

GS-2026-002927-ESMEB
GS-2025-004367-ESMEB

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

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

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

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

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

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

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

3. Otros criterios ambientales para considerar

Cafeterías o restaurantes

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

2. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.

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

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

3027929941

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

5. El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

6. El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

7. Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 "*Por el medio del cual se establece regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado*". Asimismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darles manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3027929941

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

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

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

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

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

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

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

8. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia *"por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones"* en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"*, el arrendatario deberá:

- Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
- Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
- Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
- Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

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

3027929941

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

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

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*", y el Decreto 284 del 2018 "*Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones*".

Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*".

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

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

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

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

14. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.
Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "*Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones*", de la Secretaría Distrital de Hábitat de Bogotá.

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

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

3027929941

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

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

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

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

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

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

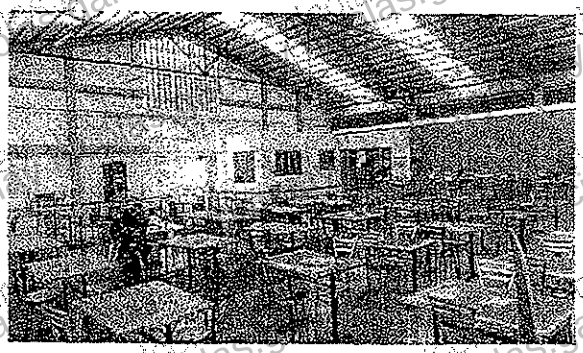
El supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en elestudio de conveniencia previo, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.

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

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

Registro fotográfico





3027929941

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



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

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

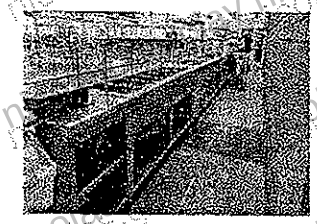
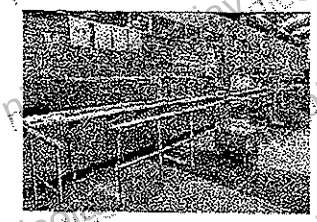
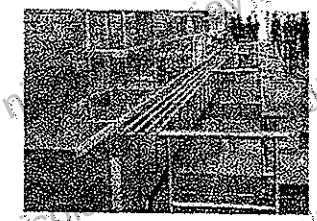
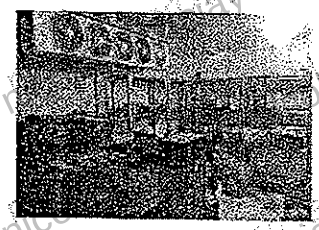
02 sectores de baño para el funcionamiento y apoyo del servicio de baterías tanto femenino como masculino, así:

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

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

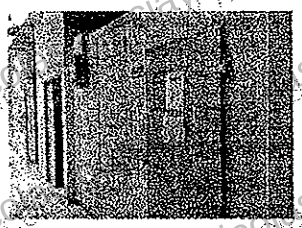
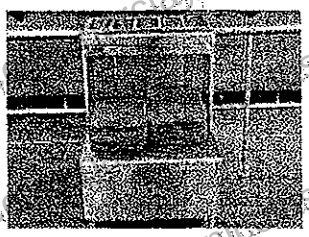
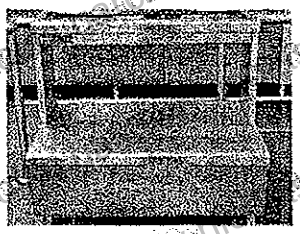
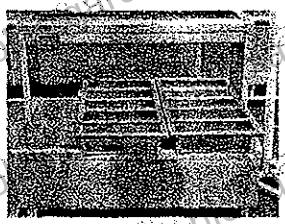
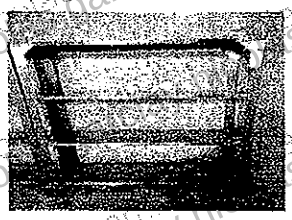
3027929941

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

DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CANTIDAD	DENOMINACIÓN	NUMERO DE INVENTARIO	FECHA DE ENTREGA	ESTADO	ESTADO DE ENTREGA
AUTOSERVICIO ACERO INOXIDABLE DOBLE REFRIGERACIÓN Y CALIENTE	1		FVSL2040724	01/03/2024	LAS RESISTENCIAS DE LA LINEA FUERON REPARADAS POR EL CONTRATISTA, SIN ASAFATES.	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
AUTOSERVICIO ACERO INOXIDABLE DOBLE REFRIGERACIÓN Y CALIENTE	1		FVSL2040725	01/03/2024	LAS RESISTENCIAS DE LA LINEA FUERON REPARADAS POR EL CONTRATISTA, SIN ASAFATES.	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
AUTOSERVICIO ACERO INOXIDABLE DOBLE REFRIGERACIÓN Y CALIENTE	1		FVSL2040727	01/03/2024	LAS RESISTENCIAS DE LA LINEA FUERON REPARADAS POR EL CONTRATISTA, SIN ASAFATES.	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
CAMPANA EXTRACTORA	1		FVSL2040726	01/03/2024	NO FUNCIONA	NO FUNCIONA
CUARTO FRIO	1		FVS0025763	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO, SEGURO DE LA PUERTA SUELTO.	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

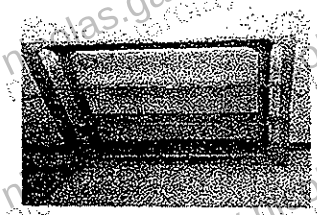
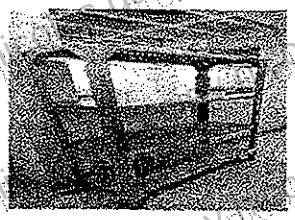
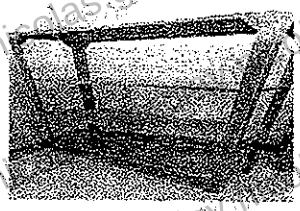
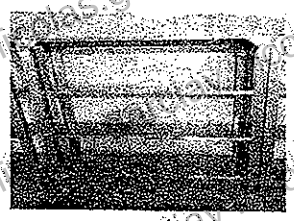
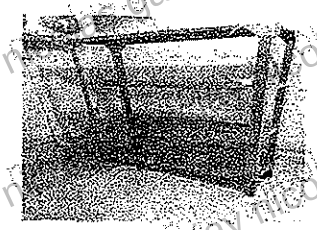
3027929941

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

CUARTO FRIO	1		FVS0025766	01/03/2024	EN FUNCIONAMIENTO, EL MANTENIMIENTO FUE REALIZADO POR EL CONTRATISTA	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
CUBIERTERO ACERO	1		FVSL2040738	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
CUBIERTERO ACERO	1		FVSL2040723	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
CUBIERTERO ACERO	1		S/N	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
ESTANTE	1		FVSL2040715	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

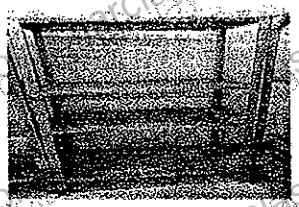
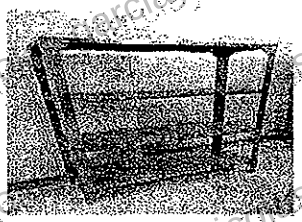
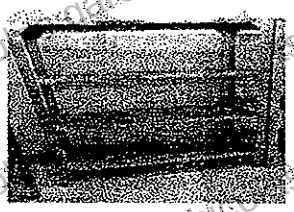
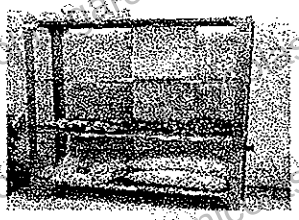
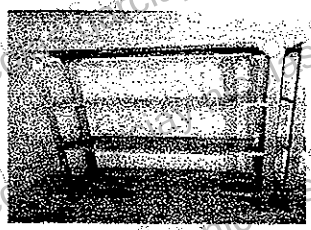
3027929941

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

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

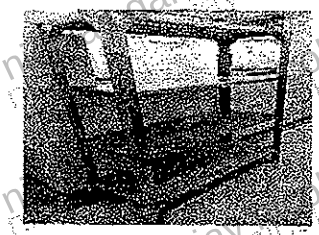
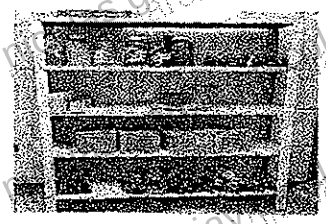
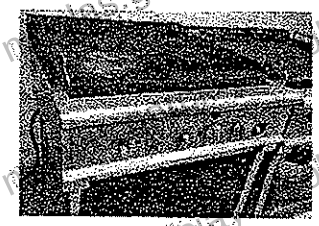
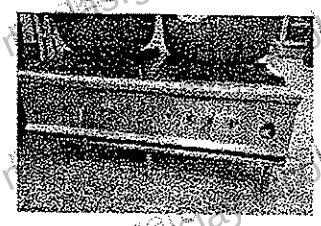
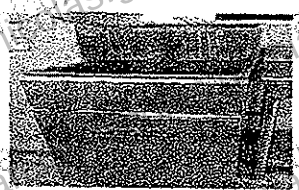
3027929941

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

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

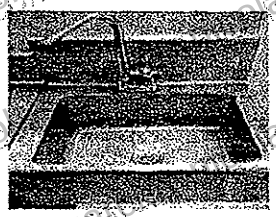
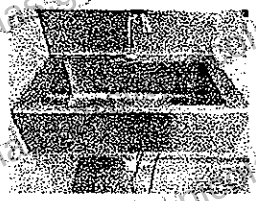
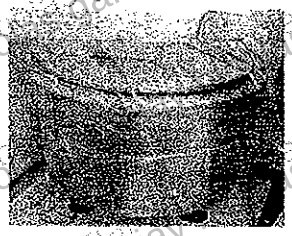
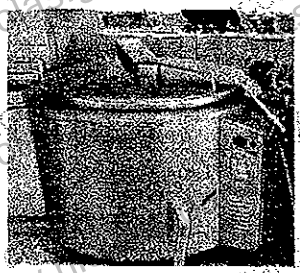
3027929941

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

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

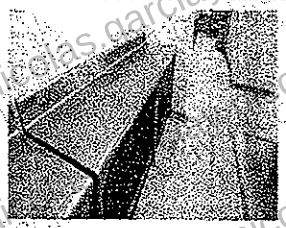
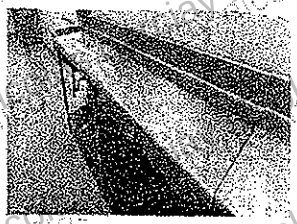
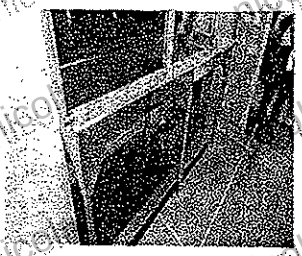
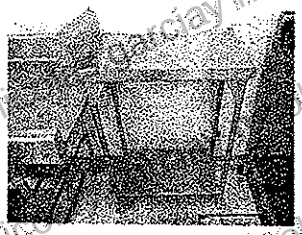
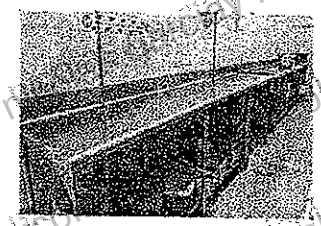
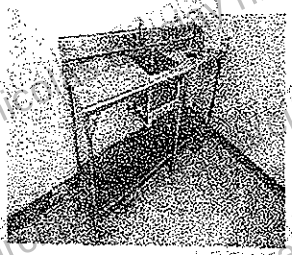
3027929941

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

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

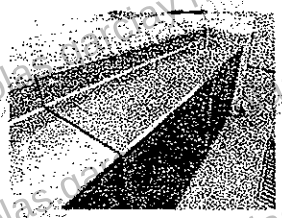
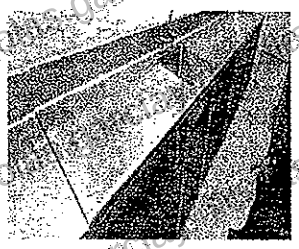
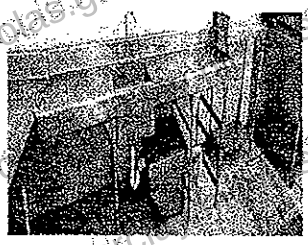
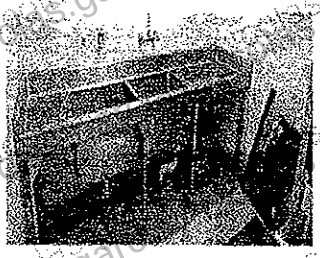
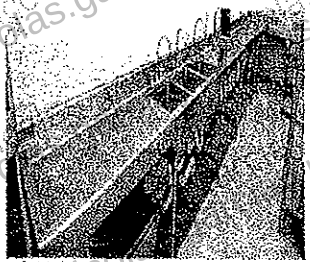
3027929941

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

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

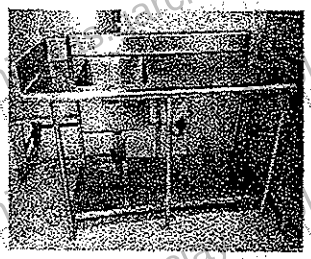
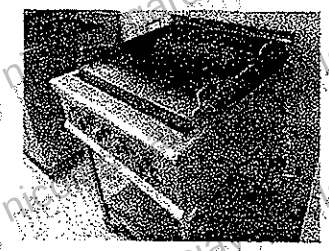
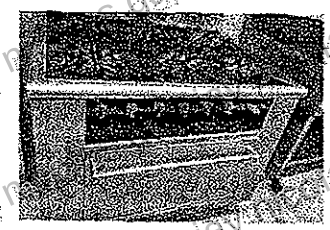
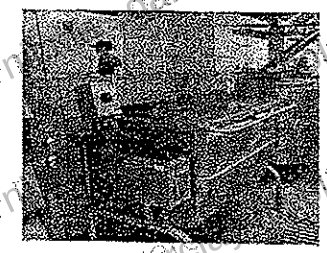
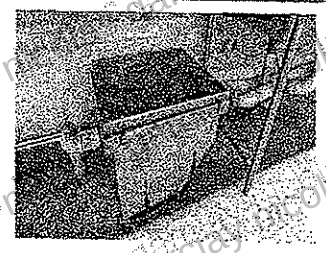
3027929941

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

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

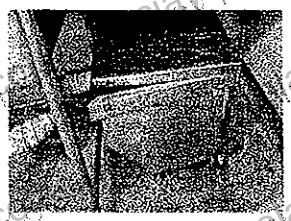
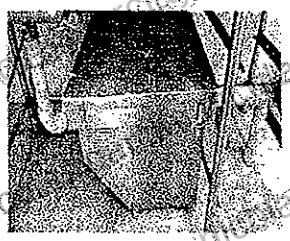
3027929941

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

MESÓN PARA LAVADO DE PLATOS UNA POCETA EN ACERO INOXIDABLE	1		FVSL2040714	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
PLANCHA ASADORA	1		FVSL2040718	01/03/2024	EN FUNCIONAMIENTO, EL MANTENIMIENTO FUE REALIZADO POR EL CONTRATISTA	FUERA DE SERVICIO
ESTUFA	1		FVSL2040719	01/03/2024	FUERA DE SERVICIO	FUERA DE SERVICIO
SARTÉN BASCULANTE	1		FVSL2040710	01/03/2024	EN FUNCIONAMIENTO, EL MANTENIMIENTO FUE REALIZADO POR EL CONTRATISTA	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL
TRAMPA DE GRASA	1		FVSC025743	01/03/2024	DESGASTE NORMAL POR USO	SE ENTREGA CON DESGASTE POR USO NORMAL

3027929941

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

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

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

4. COMPROMISOS

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

3027929941

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

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

JORGE HUMBERTO CORREA MUÑOZ
Contratista

TC VIVIANA PATRICIA CONSUEGRA BOLIVAR
Director de Escuela Metropolitana de Bogotá

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

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

3027929941

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ
GRUPO SOPORTE LOGÍSTICO
3007226066

GS-2026- / SUDIE – GUSOL– 20.1

Bogotá D.C., 09 de junio de 2026

Señora brigadier general
YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE
Directora de Educación Policial
Transversal 33 - 47ª 35 sur
Bogotá D.C.

Asunto: cumplimiento tarea mensual restaurante

De manera atenta y respetuosa me permito informar a mi general, que en cumplimiento del proceso de verificación mensual del contrato suscrito bajo el número 80-1-30065-25, cuyo objeto es: *'ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 412 M² (CUATROCIENTOS DOCE METROS CUADRADOS) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN EL COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO", DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ "TENIENTE CORONEL JULIÁN ERNESTO GUEVARA CASTRO".*

Durante la revista adelantada en las instalaciones del restaurante de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, se llevó a cabo una inspección visual y técnica integral de las áreas destinadas a la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos, así como del funcionamiento operativo del servicio de alimentación.

En el desarrollo de dicha actividad, se evidenció que el personal manipulador de alimentos cuenta con la dotación reglamentaria y cumple con los lineamientos establecidos en materia de higiene y presentación personal, reflejando la adecuada implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la ejecución de sus funciones.

De igual manera, las áreas inspeccionadas presentan condiciones satisfactorias de orden y limpieza, lo cual favorece la prestación eficiente del servicio y minimiza la ocurrencia de riesgos sanitarios asociados a la manipulación de alimentos.

Registro fotográfico



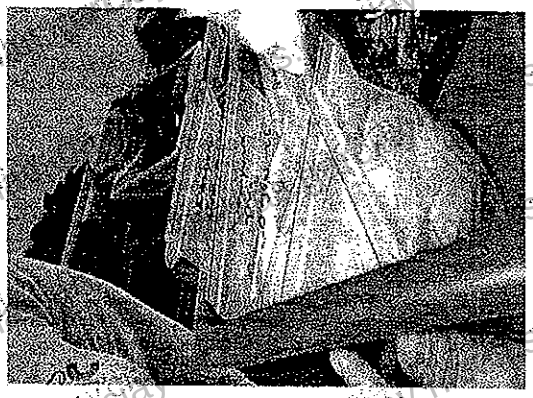
3027929941





Contramuestras

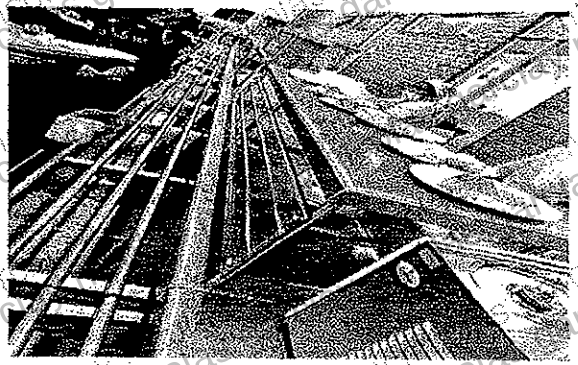




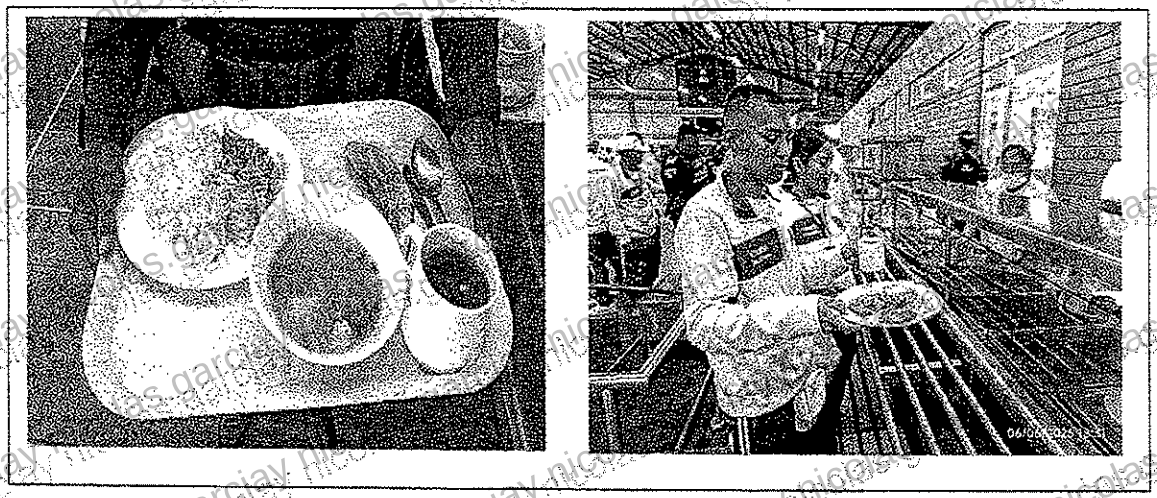
Durante el desarrollo de la inspección se evidenció la adecuada implementación de los protocolos establecidos para el control de calidad de los alimentos, especialmente en lo relacionado con la toma, conservación, rotulación y verificación diaria de las contramuestras, garantizando el cumplimiento de la normatividad técnica y sanitaria vigente.

Alimentos estudiantes





3027929941



Por lo anterior, se verificó que las condiciones físicas del restaurante y la cafetería, al igual que la calidad de los alimentos suministrados, cumplen con los estándares definidos en la normatividad vigente y se encuentran alineados con las obligaciones y especificaciones establecidas en el contrato, evidenciando conformidad en la prestación del servicio.

Atentamente,

Mayor **LINA PAULA CAICEDO GONZÁLEZ**
Directora Escuela Metropolitana de Bogotá (E)

Elaboró: ADS 13 YESICA ALEJANDRA TORO PESCADOR
Responsable revisión estudios previos
Grupo Soporte Logístico

Revisó: Capitán NICOLAS GARCIA YATE
Jefe Grupo Soporte Logístico (E)
Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá

Fecha de elaboración: 08/06/2026
Ubicación: Y:\2026\informe de actividades

Transversal 33 No.47 A -35 sur
Teléfonos 315 9000, ext. 20403
esmeb.ausol@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

3027929941

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

GS-2026-002927-ESMEB

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14912090833

(415)7707212489984(8020) 000001491209083 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
7 9 2 9 1 7 1 4	5	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	7 9 2 9 1 7 1 4

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
MUÑOZ	CORREA	JORGE	HUMBERTO

35. Razón social

36. Nombre comercial | 37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal: CL 25 B 74 34

42. Correo electrónico: humbertomunoz46@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	2 6 3 3 1 9 0	3 1 0 8 5 5 4 5 3 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 2 9	2 0 1 0 0 1 2 6						1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 3 5 7 1 4 1 6 2 2 4 2 5 2

03- Impuesto al patrimonio
05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
22- Obligado a cumplir deberes formales a
42- Obligado a llevar contabilidad

52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma | 56. Tipo | Servicio 1 2 3 | 57. Modo | 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 05-09-2025 12:11:59PM

3027929941

GS-2026-002927-ESMEB

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14912090833

(415)7707212489984(8020) 000001491209083 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
7 9 2 9 1 7 1 4	5	Impuestos de Bogotá	3 2

Caracteristicas y formas de las organizaciones

62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha		
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 0 1 0 1 2 6	
77. No. Matrícula mercantil	0 1 0 6 1 7 3 2	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	4	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional ____ %

83. Nacional público ____ %

84. Nacional privado ____ %

85. Extranjero ____ %

86. Extranjero público ____ %

87. Extranjero privado ____ %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 6 0 1 0 1		-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

3027929941

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 3 de 4 Hoja 5

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 14912090833

(415)7707212489984(8020) 000001491209083 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 7 9 2 9 1 7 1 4 | 6. DV 5

12. Dirección seccional Impuestos de Bogotá | 13 2

14. Buzón electrónico

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento | 125. Número de identificación | 126. DV | 127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido | 129. Segundo apellido | 130. Primer nombre | 131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 133. DV | 134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento | 137. Número de identificación | 138. DV | 139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido | 141. Segundo apellido | 142. Primer nombre | 143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 145. DV | 146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento: Cédula de Ciudadanía | 149. Número de identificación: 1 3 7 9 3 6 9 2 7 8 | 150. DV | 151. Número de tarjeta profesional: 5 1 1 9 5 - T

152. Primer apellido: REYES | 153. Segundo apellido: ARCHILA | 154. Primer nombre: ARTURO | 155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 157. DV | 158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento: 2 0 0 0 0 2 0 7

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO

GS-2026-002927-ESMEB

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14912090833

(415)7707212489984(8020) 000001491209083 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
7 9 2 9 1 7 1 4	5	Impuestos de Bogotá 3 2	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Actividades de otros servicios de comidas 5 6 2 9

162. Nombre del establecimiento: JHMC

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

165. Dirección: CL 25 B 74 34

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
0 1 0 6 1 7 3 7	2 0 0 1 0 1 2 6
168. Teléfono: 2 6 3 3 1 9 0	169. Fecha de cierre

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	169. Fecha de cierre

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	169. Fecha de cierre

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO

3027929941

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0FAL493A71674900A

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

Que el contador público **ARTURO REYES ARCHILA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 79369278 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 51195-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 79.369.278
REYES ARCHILA
APELLIDOS
ARTURO
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 02-FEB-1966
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

30-MAR-1984 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-1500100-00843422-M-0079369278-20160816 0050652676G 2 9996460804

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

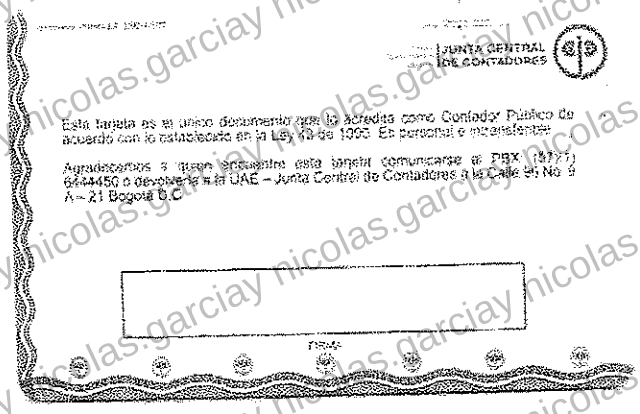


JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES

51195-T

ARTURO
REYES ARCHILA
C.C. 79369278
RES. INSCRIPCION 6 DEL 30/01/1997
UNIVERSIDAD LIBRE

744604 OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA 59047
DIRECTOR GENERAL



JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradeceremos si usted encuentra esta tarjeta comunicarse al PBX (571) 6444450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Calle 9 No 9 A – 21 Bogotá D.C

FIRMA

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

- Aprovechamiento de Residuos
- Saneamiento Básico
- Mantenimiento Trampas de Grasa

- Recoleccion de Residuos
- Recoleccion de Residuos Aprovechables
- Limpieza de Campana Extractoras

eco live

NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Por recolección de residuos orgànicos, cantidad 678 Kg

Por limpieza y mantenimiento de trampas de grasa

El dia 09 del mes de Junio del año 2026.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Direccion Transv 6ª # 12-34
Tel: 3188742640
Sibaté - Cundinamarca

- Aprovechamiento de Residuos
- Saneamiento Basico
- Mantenimiento Trampas de Grasa

Recolección de Residuos
- Recolección de Residuos Aprovechables
- Limpieza de Campana Extractoras

eco live
NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Por recolección de residuos orgànicos, cantidad 500 Kg
Por limpieza y mantenimiento de trampas de grasa

El dia 16 del mes de junio del año 2026.

HERNAN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Dirección Transv.6 # 12-34
Tel: 3188742840
Sibate - Cundinamarca

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

GS-2026-002927-ESMEB

- Aprovechamiento de Residuos
- Saneamiento Básico
- Mantenimiento Trampas de Grasa

- Recolección de Residuos
- Recolección de Residuos Aprovechables
- Limpieza de Campana Extractoras

eco live

NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Por recolección de residuos orgànicos, cantidad 546 Kg

Por limpieza y mantenimiento de trampas de grasa

El dia 23 del mes de Enero del año 2026.

HERNAN ANDRES DIAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Direccion Transv. 6ª # 12-33
Tel: 3188742840
Sibaté - Cundinamarca

3027929941

· Aprovechamiento de Residuos
· Saneamiento Básico
· Mantenimiento Trampas de Grasa

Recolección de Residuos
· Recolección de Residuos Aprovechables
· Limpieza de Campana Extractoras

eco live
NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Por recolección de residuos orgànicos, cantidad 123 Kg
Por limpieza y mantenimiento de trampas de grasa

El dia 30 del mes de Enero del año 2026

HERNAN ANDRES DIAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Direccion Transv.6ª # 12-34
Tel: 3188742840
Sibaté - Cundinamarca

nicolas.garciay nicolas.garciay nicolas.garciay

BIOCONTACTO AMBIENTAL S.A.S
ENTOMOLOGÍA, CONTROL Y GESTIÓN DE PLAGAS
SOSTENIENDO EL MEDIO AMBIENTE
NIT 901.170.593-2

Certificado de Servicio Nº 46018 OP-F-05

Compañía especializada en el Control Integrado de Plagas, Higienización de tanques de agua, asesoría y acompañamiento para empresas de alimentos en sistemas de calidad, inocuidad, capacitación y salud ocupacional, debidamente constituida por acto legal de 2018 y Concepto Sanitario favorable vigente de la autoridad sanitaria, para prestar servicios de asesoría, control integrado de plagas e Higienización de tanques de reserva de agua potable.

CERTIFICA QUE:

DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE

Razón Social : JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Sede: JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Dirección: Cra. 33 #46 Sur-1 a 46 Sur-83
Municipio: 110611 BOGOTA / TUNJUELITO
Departamento: Bogotá D.C

PRESTA EL SERVICIO

BIOCONTACTO AMBIENTAL SAS
CRA 96A No 157-70
111161 BOGOTA / SUBA · Bogotá D.C

SERVICIOS REALIZADOS

☑ Vigilancia / Monitorización

SERVICIO DE CONTROL DE ROEDORES
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS (CR-DT) SERVICIO DE DESINSECTACIÓN

FECHA Y HORARIO

10/06/26 19:36 - 21:56

PRODUCTOS UTILIZADOS

Nombre comercial	Nº registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Observaciones de dosificación	Dosificación %	Consumo	Zonas	Lote
Monitorización/Revisiones								
HAWKER 25EC (Cipermetrina)	RGSP-0231-2004	Ver cuadro rotación de productos.	Aspersión manual ambiental localizada	5 a 7 mL x L	5 ml/L	80 ml	General	250926

La presente se expide luego de realizar los servicios estipulados.
Cordialmente,

3027929941

BIOCONTACTO AMBIENTAL S.A.S
ENTOMOLOGÍA, CONTROL Y GESTIÓN DE PLAGAS
SOSTENIENDO EL MEDIO AMBIENTE
NIT 901.170.593-2

ISO 9001 ISO 14001

Certificado de Servicio Nº 46018 OP-F-05

XIOMARA

Recibí del Cliente
Nombre y firma: Xiomara hurtado
1005340895
10/06/2026 21:56

Jefe de Operaciones
Ing Juan David Cruz

3027929941

BIOCONTACTO AMBIENTAL S.A.S
ENTOMOLOGÍA, CONTROL Y GESTIÓN DE PLAGAS
SOSTENIENDO EL MEDIO AMBIENTE
NIT 901.170.593-2

ISO 9001 ISO 14001

Reporte de Servicio Nº 46018 OP-F-02

Fecha de ejecución: 10 / 06 / 2026

DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE

Razón Social : JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Sede: JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Dirección: Cra. 33 #46 Sur-1 a 46 Sur-83
Municipio: 110611 BOGOTA / TUNJUELITO
Departamento: Bogotá D.C
Tel.: 3506012967

PRESTA EL SERVICIO

BIOCONTACTO AMBIENTAL SAS
CRA 96A No 157-70
111161 BOGOTA / SUBA · Bogotá D.C

SERVICIOS REALIZADOS

☑ Vigilancia / Monitorización

SERVICIO DE CONTROL DE ROEDORES
■ **CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS (CR-DT)** SERVICIO DE DESINSECTACIÓN

FECHA Y HORARIO

10/06/26 19:36 - 21:56

PRODUCTOS UTILIZADOS

Nombre comercial	Nº registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Observaciones de dosificación	Dosificación %	Consumo	Zonas	Lote
Monitorización/Revisiones								
HAWKER 25EC (Cipermetrina)	RGSP-0231-2004	Ver cuadro rotación de productos.	Aspersión manual ambiental localizada	5 a 7 mL x L	5 ml/L	80 ml	General	250926

N/A: Esta sigla significa NO APLICA, y se verá reflejada en aquellos campos de productos o servicios que no están catalogados como biocidas o insecticidas y que por tal razón no poseen información de dosificación %, No. Registro, plazo de seguridad, método de aplicación, lote.

INCIDENCIAS:

No se reportan incidencias en el servicio

OBSERVACIONES:

Se realiza control integrado de plagas, desinsectación general en las áreas asignadas, se anclan las cajas sueltas, se realiza el servicio cumpliendo con los protocolos de seguridad requeridos

BIOCONTACTO AMBIENTAL S.A.S
ENTOMOLOGÍA, CONTROL Y GESTIÓN DE PLAGAS
SOSTENIENDO EL MEDIO AMBIENTE
NIT 901.170.593-2

Reporte de Servicio Nº 46018

OP-F-02

Fecha de ejecución: 10 / 06 / 2026

ESPECIES DETECTADAS EN ESTA VISITA

IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES CAPTURADAS

Ubicación	Punto de control	Cantidad y especies detectadas

No se capturaron especies

NOTA :

1. El plazo o tiempo de re-ingreso, será de acuerdo a la actividad realizada y producto utilizado. Por tal motivo, recomendamos ver el tiempo estimado por el cuadro de rotación de productos.
2. Después de transcurrido el plazo de re-ingreso y antes de la utilización de las instalaciones es recomendable la correcta ventilación de las mismas.
3. Será responsabilidad del cliente avisar a todo el personal de la instalación sobre estas medidas.
4. Con su firma el Cliente confirma haber sido informado, antes del servicio, de las medidas preventivas de antes, durante y después del tratamiento.
5. Con la firma del cliente, confirma recibir el servicio y las instalaciones a conformidad.

EN CASO DE EMERGENCIA

CISPROQUIM

BOGOTÁ: Tel. +57 1 288 60 12

NACIONAL: Tel. 01 8000 91 60 12

XIOMARA

Recibí del Cliente	Nombre y firma del Técnico Aplicador
Nombre y C.C.: Xiomara hurtado	MILTON FERNANDO MORALES
1005340895	SOLORZANO OPE 101
10/06/2026 21:56	C.C.: 80374450

3027929941