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

GS-2026- -ESMEB

Bogotá D.C; 19 de octubre 2026

Señor coronel
MAURICIO ANDRÉS CARRILLO ÁLVAREZ
Director de Educación Policial (E)
Transversal 33 No 47ª – 35 Sur
Bogotá D, C.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. PN DIEPO 80-1-30061-25 correspondiente al mes de julio del 2026

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**29/07/2025**	**Hasta**	**29/08/2026**

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-2025-014416-DIEPO de fecha 12/09/2025, el señor coronel OLESKYENIO ENRIQUE FLOREZ RINCÓN Director De Educación Policial, designó como supervisora del contrato No. PN DINAE 80-1-30061-25 a la señora 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 80-1-30061-25 al señor Capitán NICOLÁS GARCÍA YATE, jefe Grupo de Soporte Académico de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá.

Mediante comunicación oficial GS-2026-001691-ESMEB del 21/04/2026, el señor Capitán NICOLÁS GARCÍA YATE, jefe Grupo de Soporte Logístico de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, solicito a la señora

brigadier general YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE Directora de Educación Policial, el cambio de supervisor al señor Subintendente MANUEL FERNANDO GALINDO MARTINEZ, en ausencia del señor oficial.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-008338-DIEPO del 19/05/2026, la señora brigadier general YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE Directora de Educación Policial, designó como supervisor del contrato No. PN DINAE 80-1-30061-25 al señor Capitán NICOLÁS GARCÍA YATE, jefe Grupo de Soporte Logístico de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-002056-ESMEB de fecha 19/05/2026, el Capitán NICOLÁS GARCÍA YATE, jefe Grupo de Soporte Logístico de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá; Solicito a la señora Brigadier General YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE Directora de Educación Policial la modificación de los precios iniciales del contrato No. PN DINAE 80-1-30061-25, por solicitud del contratista.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: mensual

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 10

1. Informe de supervisión entre el 29/09/2025 al 29/10/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-000188-ESMEB del 13/01/2026.
2. Informe de supervisión entre el 29/10/2025 al 29/11/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-000219-ESMEB del 14/01/2026.
3. Informe de supervisión entre el 29/11/2025 al 29/12/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-001314-ESMEB del 27/03/2026.
4. Informe de supervisión entre el 29/12/2025 al 29/01/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-001562-ESMEB del 13/04/2026.
5. Informe de supervisión entre el 29/01/2026 al 28/02/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-003269-ESMEB del 20/08/2026.
6. Informe de supervisión entre el 28/02/2026 al 29/03/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-003369-ESMEB del 26/08/2026.
7. Informe de supervisión entre el 29/03/2026 al 29/04/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-003535-ESMEB del 07/09/2026.
8. Informe de supervisión entre el 29/04/2026 al 29/05/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-003802-ESMEB del 23/09/2026.
9. Informe de supervisión entre el 29/05/2026 al 29/06/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-003888-ESMEB del 04/10/2026.
10. Informe de supervisión entre el 29/06/2026 al 29/07/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-004057-ESMEB del 17/10/2026.

Contrato No. / Orden de compra No.	**80-1-30061-25**
Objeto del Contrato / instrumento de	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE CUARENTA Y NUEVE COMA SESENTA METROS CUADRADOS (49,60 m2) UBICADOS

agregación de la orden de compra	EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DE LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA".
Contratista	BBI COLOMBIA S.A.S. NIT: 900.860.284-9
Representante legal	ALEJANDRO REY JIMÉNEZ
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor total del contrato es de QUINCE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS ($15.772.800,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$15.772.800,00
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del presente proceso, será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	29/09/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	29/09/2026
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 cafetería, verificando el cumplimiento de las obligaciones del contratista pactadas en el objeto contractual.
- El día 19 de septiembre del 2025, se realizó la visita de acompañamiento con inspecciones de seguridad adelantadas por parte del señor responsable de seguridad y salud en el trabajo, responsable del sistema de gestión ambiental y el supervisor del contrato.
- Mediante AE-2025-001547-ESMEB del 29/10/2025, se realiza el acta de entrega de elementos e inventarios asignados al servicio de restaurante y cafetería (TOTAO).

- Mediante acta AE-2025-001602-ESMEB del 12/11/2025, que trata de la reunión de seguimiento a la cafetería, verificación y cumplimiento de las cláusulas mínimas por parte del supervisor.
- Mediante comunicación oficial GS-2026-000406-ESMEB del 22/01/2026, se realizó la verificación de la cafetería TOSTAO, como compromiso del supervisor.
- Mediante comunicación oficial GS-2026-000640-ESMEB del 11/02/2026, se realizó la verificación de la cafetería TOSTAO, como compromiso del supervisor.
- Mediante comunicación oficial GS-2026-001031-ESMEB del 09/03/2026, se realizó la verificación de la cafetería TOSTAO, como compromiso del supervisor.
- Mediante comunicación oficial GS-2026-002026-ESMEB del 15/05/2026, se realizó la verificación de la cafetería TOSTAO, como compromiso del supervisor.
- Mediante comunicación oficial GS-2026-002728-ESMEB del 07/07/2026, se realizó la verificación de la cafetería TOSTAO, como compromiso del supervisor.
- Mediante comunicación oficial GS-2026-003105-ESMEB del 05/08/2026, se realizó la verificación de la cafetería TOSTAO, como compromiso del supervisor.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

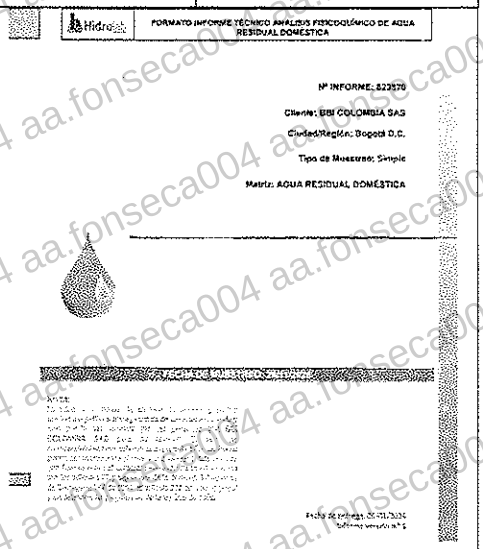
ÍTEM	OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cumplir con el objeto contractual.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario ha desarrollado el objeto contractual de acuerdo a las condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
2	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas 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 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 la cafetería TOSTAO que presta el servicio de cafetería ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión y realizo el pago de la planilla No 9507483508 de aportes para el mes de julio por valor de 204.715.600
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. 18-44-101109378-18-40-101080478, 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	SI	En la propuesta de contrato se entregó acuerdo de confidencialidad por parte del

	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.		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 DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	El contratista diligencia el formato de confidencialidad del personal y se anexa a la carpeta del supervisor los formatos diligenciados.
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	El arrendatario se compromete a dar cumplimiento al presente ítem.
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, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle.	SI	El contratista adjunta los certificados de capacitación al personal en los temas relacionados en el ítem adjuntos en la carpeta del supervisor del contrato.
12	Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante cafetería.	SI	Para el periodo informado, el contratista presento la necesidad de cambiar el personal de trabajadores para no afectar el servicio.
13	Restituir a la 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.
14	El ARRENDATARIO se compromete a destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante 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 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 la cafetería TOSTAO que presta el servicio de cafetería ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión y realizo el pago de la planilla No 9507483508

			de aportes para el mes de julio por valor de 204.715.600
17	El ARRENDATARIO se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado la cafetería, bodegas, línea de preparación de alimentos 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 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 octubre 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 80-1-30061-25, 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 80-1-30061-25, certificó la responsabilidad de velar por la seguridad del personal que labora en el restaurante cafetería, 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 el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante.	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.
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 80-1-30061-25, 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	Los alimentos y productos utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada.	SI	El contratista se compromete y anexa a la documentación la certificación de calidad de los componentes velando por su calidad e higiene el cual está anexo en la carpeta del supervisor.
24	El ARRENDATARIO se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos	SI	El arrendatario realizo la instalación medidores auxiliares de energía y de agua los cuales son vitales para el cálculo del consumo.

	durante la vigencia del contrato, para ello a 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.		
25	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 la cafetería TOSTAO que presta el servicio de cafetería ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión y realizo el pago de la planilla No 9507483508 de aportes para el mes de julio por valor de 204.715.600
26	El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato.	SI	El contratista cumple con lo establecido al no subarrendar el espacio.
27	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 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.
28	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 80-1-30061-25, 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.
29	EL ARRENDATARIO pagará a la 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 DINAE, 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 29/07/2026 al 28/08/2026, mediante comprobante de pago del Banco Davivienda No 018PEN1P74000072 de fecha 05/08/2026 por valor de $1.314.400,00.
30	Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía, acueducto, alcantarillado y gas), 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 29/07/2026 al 28/08/2026, mediante comprobante de pago del Banco Davivienda No 018PEN1P74000072 de fecha 05/08/2026 por valor de $1.314.400,00. Así mismo el arrendatario realizó el pago del servicio de energía eléctrica por el valor de

			$1.304.773,27 y pago de agua potable por valor de $40.553,95; para un total de $1.345.327,22 mediante comprobante ambos de pago N° 018PEN1P83002050 del 04/09/2026.
31	No se permitirá la prestación de servicio de restaurante 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.
32	Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.	SI	El contratista tiene visible la lista de precios en las instalaciones físicas del espacio arrendado.
33	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. .
34	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 del administrador y el representante legal.
35	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.
36	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 de 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	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa. De igual forma el contratista anexa el certificado de responsabilidad ambiental el cual reposa en la carpeta del supervisor del contrato.
37	El ARRENDATARIO deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el instituto de hidrología, meteorología y estudios ambientales (IDEAM), para el caso de Bogotá D.C, se deberá acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la secretaria distrital de ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	SI	El contratista cumple con los 3 meses según lo establecido en la cláusula, pero se notifica y se compromete a realizar la caracterización de las aguas residuales la cual está programada y que reposa en la carpeta del supervisor del contrato

			 FORMATO INFORME TÉCNICO ANALISIS FISICOQUÍMICO DE AGUA RESIDUAL DOMESTICA Nº INFORME: 823570 Cliente: BBI COLOMBIA SAS Ciudad/Región: Bogotá D.C. Tipo de Muestreo: Simple Matriz: AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA
38	El ARRENDATARIO no puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado y/o en cuerpos de agua de uso público p privado o cualquier residuo o sustancia sólida, liquida 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 contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
39	El ARRENDATARIO realizara con el personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la presentación del servicio). Los residuos deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificara 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 Secretaria Distrital de Ambiente.	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa. De igual forma el contratista anexa el certificado de responsabilidad ambiental el cual reposa en la carpeta del supervisor del contrato.
40	El ARRENDATARIO deberá atender 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: 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	SI	El arrendatario certifica el no uso de pitillos plásticos, mezcladores plásticos, prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR).

	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, eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente. para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.		
41	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.	SI	Para la presente entrega de supervisión se ha realizado mantenimiento al cuarto frio y auto servicio a los equipos asignados. Aunado a esto, anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos.
42	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.	SI	El arrendatario no hace uso de aceites de cocina ofrecidos por este establecimiento para la fabricación y producción de sus productos.
43	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 no hace uso de aceites de cocina para la elaboración o comercialización de sus productos.
44	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	En los procedimientos operativos y procedimientos de limpieza, los empelados usan elementos de seguridad personal a la hora de manipular elementos químicos usados para la limpieza de los equipos asignados.
45	El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos 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	SI	El arrendatario cuenta con puntos ecológicos debidamente identificados en sus contenedores.

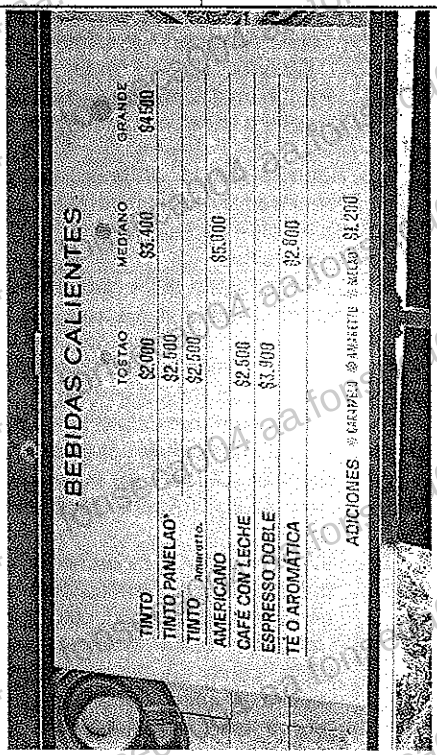
	2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".		
46	El ARRENDATARIO deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo 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.	SI	El contratista usa equipos eléctricos con bajo uso de energía y eficiencia eléctrica.
47	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 sida 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.
48	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 en cumplimiento a la Política Ambiental y Objetivos ambientales institucionales
49	El ARRENDATARIO deberá garantizar que todo el material que se entregara 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).	SI	Para la presente entrega el contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral, según verificación realizada.
50	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 persona, 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".	SI	El contratista no utiliza sustancias químicas en la preparación de los alimentos, por tal motivo esta condición no aplica, según verificación realizada.

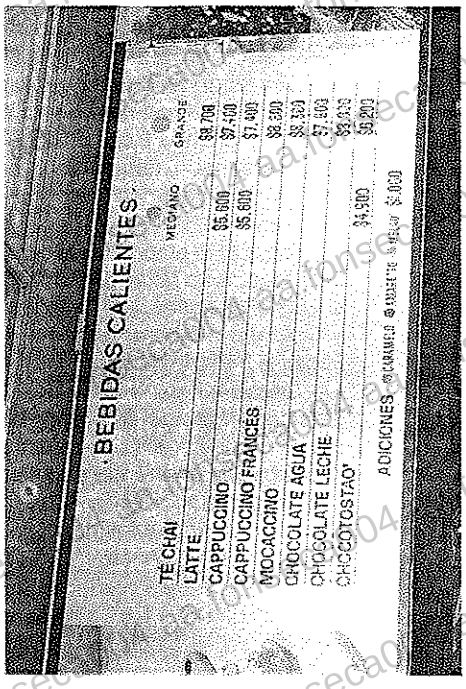
CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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) 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	El arrendatario cuenta con la respectiva indumentaria con los colores claros y lo establecido en el presente ítem con respecto a la indumentaria asignada.
2	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los servicios de restaurante y cafetería.	SI	La empresa BBI COLOMBIA S.A.S cuenta con un personal de empleados necesarios para la actividad asociada.
3	Los trabajadores que utilice el arrendatario 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	El arrendatario cumple con el presente ítem, se realiza la verificación y los empleados no presentan vinculación laboral con la Policía Nacional.
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 contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Para el periodo informado, el contratista NO presento la necesidad de cambiar el personal de trabajadores para el servicio.
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 de la Dirección de Educación Policial.	SI	El contratista realizo entrega al supervisor las copias de las hojas de vida del personal que labora en la empresa *BBI COLOMBIA S.A.S*, dispuesto en el presente numeral.
7	El servicio de cafetería se realizará en los horarios de lunes a viernes de 07:00 a 19:00 horas y sábados, domingo y festivos de 08:00 a 16:00 horas.	SI	El contratista cumple con el horario establecido en el presente ítem.
8	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el	SI	El Contratista cumple con la dotación necesaria para la entrega de la dotación completa especificada en el presente ítem

	cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Delantales, Gorras, Calzado, Camisas, Pantalones, Zapatos cerrados y antideslizantes. - Zapato cerrado con suela antideslizante. Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
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.
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	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 arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato, documentos soporte deberán ser aportados por el arrendatario una vez inicie la ejecución del contrato.	SI	El contratista adjunta los formatos de confidencialidad del personal que labora en la cafetería el cual se encuentra anexo en la carpeta del supervisor del contrato
12	El oferente deberá presentar listado de los productos (INCLUYENDO PRECIOS) a ofrecer en relación al servicio de la cafetería, serán tenidos en cuenta el valor a ofertar para la selección de proveedores, según la necesidad de la Dirección de Educación Policial, a continuación:	SI	En atención al MODIFICATORIO Nro. 1 AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN DIEPO Nro. 80-1-30061-25 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y BBI COLOMBIA S.A.S., se modifican los precios de los productos para la presente vigencia, así:

ITEM	PRODUCTO	VALOR UNITARIO MAXIMO
1	Adición Amaretto	$ 1.000
2	Adición Avellana	$ 1.000
3	Adicion Canela	$ 1.000
4	Adicion Chocotostao	$ 1.000
5	Adicion Crema Chantilly	$ 2.000
6	Adicion Leche Condensada	$ 1.000
7	Adicion Melao	$ 1.000
8	Adicion Salsa Caramelo	$ 1.000
9	Adicion Salsa Chocolate	$ 1.000
10	Adicion Salsa Frutos Rojos	$ 1.000
11	Agua Mineral Tostao C/Gas 600 ml	$ 2.000
12	Agua Mineral Tostao S/Gas 600 ml	$ 2.700
13	Agua Potable Con Gas ITAL 600 ml	$ 1.500
14	Agua Potable Tostao S/Gas 600 ml	$ 1.500
15	Agua Potable Tostao S/Gas 600 ml cubeta	$ 1.500
16	Agua Potable Tostao Sin Gas 600 ml	$ 1.500
17	Agua Saborizada Fr. Rojos Tostao 600 ml	$ 2.200
18	Agua Saborizada H2oh Limo Limon 600 ml	$ 4.700
19	Agua saborizada H2oh Limonato 600 ml	$ 4.700
20	Agua Saborizada Maracuya Tostao 600 ml	$ 2.200
21	Alfajores 130 g	$ 9.900
22	Aloe Vera Lyche Tostao 500 ml	$ 5.900
23	Aloe Vera Tradicional Tostao 500 ml	$ 4.900
24	Americano Frio Grande 350 ml	$ 5.000
25	Americano Mediano	$ 4.000
26	Americano y Tostao Arequipe	$ 7.900
27	Antipasto x 180 g	$ 12.900
28	Arepa Campesino 70g	$ 3.900
29	Aromática Jengibre Miel Mediano	$ 2.000
30	Aromática Manzana y Canela Mediano	$ 2.000
31	Aromática Manzanilla Mediano	$ 2.000
32	Aromática Moringa 5 Hierbas Mediano	$ 2.000
33	Avena Tostao 240 g	$ 4.000
34	Baguette Integral 340 g	$ 3.500
35	Baguette Tostao Pague 9 Lleve 12	$ 18.000
36	Baguette Tradicional 240 g	$ 2.000
37	Baguette Tradicional Pron X 3	$ 5.000
38	Baguette Tradicional Pron X 3 Cubeta	$ 5.000
39	Baguettino de Queso 170 g	$ 2.000
40	Baguettino de Queso Pron X 3	$ 5.000
41	Bebida Achocolatado Chocotostao 150g	$ 6.000
42	Bebida Aromática Jengibre Manzanilla	$ 2.500
43	Bebida Aromática Moringa y Jamaica 350Ml	$ 2.000
44	Bebida Cafe Frio Latte Caramelo 280 ml	$ 4.800
45	Bebida Cafe Frio Latte Moka 280 ml	$ 4.800
46	Bebida Energia Red Bull Trad 250 ml	$ 7.500
47	Bebida Hidratante Gatorade Tropic 500 ml	$ 5.700
48	Bebida Te Negro Frutos Rojos	$ 2.500
49	Bionde Chocolate 50g	$ 1.900
50	Bolsa en Tela Somos ECO 28 x 30 cm	$ 1.000
51	Bolsa Papel Grande Llevar	$ 400
52	Botella Plastica Somos Eco 750 ml	$ 5.000
53	Brownie 64 g Tostao Empacado	$ 3.000
54	Cafe Espresso Doble Pequeño	$ 3.500
55	Cafe Gourmet Molido Tostao 120g	$ 13.500
56	Cafe Gourmet Molido Tostao 340g	$ 28.000
57	Cafe Gourmet Molido Tostao 454g	$ 29.500
58	Cafe Instantaneo Granulado Tostao 85g	$ 15.500
59	Cafe Instantaneo Polvo Tostao 85g	$ 13.500
60	Cafe Latte Gigante	$ 6.700
61	Cafe Latte Gigante - Sin Vaso	$ 6.500
62	Cafe Latte Grande	$ 6.700
63	Cafe Latte Mediano	$ 5.100
64	Cafe latte Mediano Compensar	$ 3.700





65	Cafe Selecto Tostao 200g	$	10.000
66	Cafe Selecto Tostao 454g	$	21.000
67	Cafe Supremo Grano Tostao 454g	$	25.500
68	Cafe Supremo Molido Tostao 220g	$	16.500
69	Cafe Supremo Molido Tostao 340g	$	23.400
70	Cafe Supremo Molido Tostao 454g	$	25.500
71	Cafesito Con Leche Compentar	$	3.200
72	Cafesito Con Leche Pequeño	$	2.000
73	Cafelao	$	12.000
74	Camiseta Ciclismo Manga Corta Hombre T/L	$	50.000
75	Camiseta Ciclismo Manga Corta Hombre T/M	$	50.000
76	Camiseta Ciclismo Manga Corta Mujer T/L	$	50.000
77	Camiseta Ciclismo Manga Corta Mujer T/M	$	50.000
78	Cappuccino Frances Fria Grande	$	9.000
79	Cappuccino Frances Gigante	$	7.500
80	Cappuccino Frances Grande	$	8.000
81	Cappuccino Gigante	$	6.700
82	Cappuccino Gigante -Sin vaso	$	5.500
83	Cappuccino Grande	$	5.700
84	Cappuccino Mediano	$	5.150
85	Capuccino Mediano y Pointe Integral Cuca	$	7.900
86	Chantilly Para Llevar	$	2.500
87	Chicharron Don Chicharron 21 gr	$	4.000
88	Chocolate en Agua Grande	$	7.200
89	Chocolate en Leche Grande	$	8.000
90	Chocotostao Caliente Gigante	$	6.900
91	Chocotostao Caliente Grande	$	6.200
92	Chocotostao Caliente Mediano	$	4.900
93	Chocotostao Fria Grande Jaguara	$	6.000
94	Chocotostao Fria Grande Licuadora	$	6.000
95	Churro de Arequipe	$	2.600
96	Corazones Hojaldre 60g Tostao	$	4.400
97	Crema Para Cafe 150g	$	5.000
98	Croissanduche de Huevo 105 g	$	4.000
99	Croissanduche de Jamon y Queso 84 g	$	4.000
100	Croissant	$	2.000
101	Croissant Cacao Avellana 90 Gr	$	5.700
102	Croissant Cereales 80 gr	$	6.500
103	Croissant Chocolate 100 gr	$	6.600
104	Croissant Multicereales Miel	$	2.500
105	Croissant Tostao Pague 5 Lleve 6	$	10.000
106	Croissant Tostao Pague 8 Lleve 12	$	18.000
107	Cubeta Sanduche Corte Deshuechado	$	10.000
108	Cubeta Sanduche Jamon y Queso	$	9.900
109	Cubeta Sanduche Pernil de Cerdo Mayonesa	$	10.000
110	Cubeta Sanduche Pollo Pechinillos y Queso	$	10.000
111	Cubeta Sanduche Salchicha Chimichurri	$	9.900
112	Dats Negrito 60 gr	$	3.700
113	Galleta Avena Tostao 30 g	$	1.000
114	Galleta Choco Chips Tostao 30 Gr	$	2.000
115	Galleta Chocochips Mini	$	400
116	Galleta Chocochips Mini 30 U	$	10.000
117	Galleta Chocochips Mini Promo X 2	$	700
118	Galleta Chocochips Mini Tostao 300	$	10.000
119	Galleta Chocochips Mini Tostao promo x2	$	700
120	Galleta Mini Chocochips	$	400
121	Gaseosa Colombiana Postobon 400 ml	$	2.400
122	Gaseosa Manzana Postobon 400 ml	$	2.400
123	Gaseosa Pepsi Zero 400 ml	$	2.400
124	Gaseosa Pepsi Postobon 400 ml	$	2.400
125	Gorra R101 Pale Blue la felicidad sabe	$	20.000
126	Gorra R102 Azul Oscuro la felicidad sab	$	20.000
127	Gorra R103 Azul Oscuro Sin Cafeina exis	$	20.000
128	Gorra R103 Verde Militar Sin Cafe no ex	$	20.000
129	Granizado Maracuya Grande	$	4.000

4985	Adicion Amaretto	Bebidas Preparadas	$ 1.200
5454	Adicion Chocolatina	Bebidas Preparadas	$ 1.200
1971	Adicion Crema Chantilly	Bebidas Preparadas	$ 2.500
5397	Adicion Mezcla	Bebidas Preparadas	$ 1.200
6031	Adicion Sabor Caramelo	Bebidas Preparadas	$ 1.200
1972	Adicion Salsa Caramelo	Bebidas Preparadas	$ 1.200
4230	Adicion Salsa Chocolate	Bebidas Preparadas	$ 1.200
4233	Adicion Sand Fotal Rojo	Bebidas Preparadas	$ 1.200
32	Agua Mineral Tostao C/Gas 600 ml	RTD "Ready to drink"	$ 3.500
31	Agua Mineral Tostao S/Gas 600 ml	RTD "Ready to drink"	$ 2.900
30	Agua Potable Tostao S/Gas 600 ml	RTD "Ready to drink"	$ 1.700
5249	Agua Saborizada Fr. Rojos Tostao 60	RTD "Ready to drink"	$ 2.400
4390	Agua saborizada Hizh Limon Limon 6	RTD "Ready to drink"	$ 4.900
4391	Agua saborizada Hizh Limonada 60	RTD "Ready to drink"	$ 4.900
5248	Agua Saborizada Maracuya Tostao	RTD "Ready to drink"	$ 2.400
5851	Americano Fria Grande 350 ml	Bebidas Preparadas	$ 5.200
263	Arepadilla Mediana	Bebidas Preparadas	$ 5.600
5878	Baguette Tostao Pague 9 Lleve 12	Panaderia & Repost	$ 21.600
5349	Baguette Tradicional 240 g	Panaderia & Repost	$ 2.500
5938	Baguette Tradicional 240 g Cubeta	Panaderia & Repost	$ 2.500
4998	Baguette Tradicional Pieza X 1	Panaderia & Repost	$ 6.000
5619	Baguette Tradicional Pieza X 3 Cube	Panaderia & Repost	$ 6.000
5847	Bebida Achocolatada Chocolatina	Hogar & Reposteria	$ 6.900
5364	Bebida Aromatica Sensation Manzan	Bebidas Preparadas	$ 2.500
5250	Bebida Cafe Fria Latte Caramelo x6	RTD "Ready to drink"	$ 3.000
4392	Bebida Energy Red Bull Red 250 ml	RTD "Ready to drink"	$ 7.700
4399	Bebida Hidratante Gatorade Frozen	RTD "Ready to drink"	$ 5.200
5087	Bebida Te Negro Frutos Rojos	Bebidas Preparadas	$ 2.500
2941	Blondie Tostao 50 gr	Panaderia & Repost	$ 2.900
5732	Brownie 64 g Tostao Empacado	Panaderia & Repost	$ 3.000
134	Cafe Bureto Doble Pequeño	Bebidas Preparadas	$ 3.500
5444	Cafe Gourmet Molido Tostao 340g	Hogar & Reposteria	$ 31.500
5892	Cafe Instantaneo Granulado Tostao	Hogar & Reposteria	$ 17.500
5869	Cafe Instantaneo Polvo Tostao 85g	Hogar & Reposteria	$ 16.500
219	Cafe Latte Grande	Bebidas Preparadas	$ 7.500
2827	Cafe Latte Mediano	Bebidas Preparadas	$ 5.400
5875	Cafe Selecto Tostao 200g	Hogar & Reposteria	$ 14.900
5877	Cafe Selecto Tostao 454g	Hogar & Reposteria	$ 27.900
5561	Cafe Supremo Grano Tostao 454g	Hogar & Reposteria	$ 35.900
5445	Cafe Supremo Molido Tostao 340g	Hogar & Reposteria	$ 33.900
4206	Cafesito Con Leche Pequeño	Bebidas Preparadas	$ 2.500
5426	Cafelao	Bebidas Preparadas	$ 13.200
5852	Cappuccino Frances Fria Grande	Bebidas Preparadas	$ 9.900
1205	Cappuccino Frances Grande	Bebidas Preparadas	$ 8.800
218	Cappuccino Grande	Bebidas Preparadas	$ 7.400
2826	Cappuccino Mediano	Bebidas Preparadas	$ 5.600
410	Chicharron Don Chicharron 21 gr	Snacks	$ 4.400

130	Granizado Paleta Maracuya Grande	$	4.000
131	Hidratante Manzanna Tostao 600 ml	$	2.700
132	Hidratante Tropical Tostao 600 ml	$	2.700
133	Jugo de Mandarina Tostao 500 ml	$	5.500
134	Jugo de Naranja Tostao 500 ml	$	5.400
135	Jugo Hit Mango Pet 500 ml	$	3.000
136	Jugo Hit Mora Pet 500 ml	$	3.000
137	Jugo Hit Tropical Pet 500 ml	$	3.000
138	Jugo Mezcla de Frutos Rojos Tostao 400ml	$	7.300
139	Jugos de Bebidas Verdes Tostao 400 ml	$	7.300
140	Jugos Naranja-Zanahoria Tostao 400 ml	$	7.300
141	Latte Frio Grande	$	6.800
142	Latte Frio Mediano	$	4.500
143	Latte Mediano y Pasto Queso y Bocadillo	$	7.900
144	Limonada de Coco Grande	$	7.000
145	Limonada de Panela Limon Grande	$	3.000
146	Lunes y Martes Carne Desmechada	$	10.000
147	Lunes y Martes Fermi de Cerdo	$	10.000
148	Lunes y Martes Pollo Pepinillos	$	10.000
149	Lunes y Martes Salchicha Chimichurri	$	10.000
150	Malla Vegetal de Espinaca y Queso	$	6.700
151	Manzana Cafe xkt Compensar	$	13.900
152	Manzana Chocacostottao Grande	$	12.000
153	Manzana Chocacostottao KIT Compensar	$	13.900
154	Manzana Chocolate	$	12.000
155	Manzana De Cafe Tostao	$	12.000
156	Manzana Frutos Amarillos KIT Compensar	$	13.900
157	Manzana Sabor Frutos Amarillos	$	12.000
158	Manzana Sabor Sandia Grande	$	12.000
159	Manzana Sabor sandia KIT Compensar	$	13.900
160	Manzana Vainilla	$	12.000
161	Manzana Vainilla KIT Compensar	$	13.900
162	Manzanada Bloque Tostao	$	25.000
163	Manzanada Tostao	$	4.000
164	Manzana Gala	$	2.200
165	Manzana Gala Compensar	$	1.800
166	Manzana Verde	$	1.200
167	Merengues 20g	$	9.900
168	Mini Obsesion Frambuesa	$	2.500
169	Mini Oreo Dark	$	3.000
170	Mix Mani, Almendras y Marañones 40g	$	2.500
171	Mocaccino Grande	$	7.500
172	Mogolla Blanca 400 gr 10 und Tostao	$	4.700
173	Mogolla Integral 400 gr 10 und Tostao	$	4.700
174	Mogolla Integral solidaridad 26g	$	800
175	NatuMalta 400 ml	$	3.900
176	Pasto de Queso Mini Pague 9 Lleve 12	$	18.000
177	Pasto de Queso Mini Tostao	$	3.000
178	Pasto de Queso Mini Tostao x 3 Cubeta	$	5.000
179	Pasto de Queso Tostao	$	4.500
180	Pasto de Queso y Bocadillo Tostao	$	4.500
181	Pasto Integral de Queso Mini	$	3.800
182	Pasto Integral de Queso Tostao	$	4.700
183	Pasto Integral Mini Pague 9 Lleve 12	$	18.000
184	Pan Blandito	$	500
185	Pan Blandito Pague 5 Lleve 6	$	2.500
186	Pan Brioche Tostao 230 gr	$	3.200
187	Pan Chococrips 270 gr 8 Und Tostao	$	5.200
188	Pan Leche Unas Pasas Tostao 6und 340gr	$	5.200
189	Pan Leche x 5und 440g Tostao	$	4.700
190	Pan Mogolla Queso Pague 5 Lleve 6	$	4.000
191	Pan Mogolla Queso Tostao	$	800
192	Pan Salchicha	$	6.500
193	Pan Taj Integral Multigrano Tostao 440gr	$	7.200
194	Panaetana Tostao	$	3.900

1842	Chocolate en Agua Grande	Bebidas Preparadas	$ 7.500
5387	Chocolate en Leche Grande	Bebidas Preparadas	$ 8.100
5516	Chocolatina Fito Gelatina Ecuador	Bebidas Preparadas	$ 6.000
6003	Donuttones de Nutella 60 g Tostao	Snacks	$ 4.400
5743	Crema Para Cafe 150g	Hogar & Reposteria	$ 6.700
5909	Cuchareable de Huevo 105 g	RTE Ready to Eat	$ 4.400
5910	Cuchareable de Jamon y Queso 8	RTE Ready to Eat	$ 4.400
5835	Croissant	Panaderia & Reposteria	$ 2.500
1414	Croissant Cacao Avellana 90 gr	Panaderia & Reposteria	$ 4.500
10	Croissant Cereales 80 gr	Panaderia & Reposteria	$ 4.700
5742	Croissant Tostao Pague 5 Lleve 6	Panaderia & Reposteria	$ 12.500
5481	Croissant Tostao Pague 9 Lleve 12	Panaderia & Reposteria	$ 27.000
5726	Galleta Avena Tostao 30g	Panaderia & Reposteria	$ 2.500
3326	Galleta Choco Chips Tostao 30 Gr	Panaderia & Reposteria	$ 2.500
5481	Galleta Chococrispis Mini 30 U	Panaderia & Reposteria	$ 10.000
5827	Galleta Chococrispis Mini Frutos X 4	Panaderia & Reposteria	$ 7.500
5930	Galleta Mini Chococrispis	Panaderia & Reposteria	$ 2.500
1978	Gaseosa Coca Cola Sin Azucar Postobon 400	RTD Ready to drink	$ 2.900
1977	Gaseosa Manzana Postobon 400 ml	RTD Ready to drink	$ 2.900
4386	Gaseosa Pony Postobon 400 ml	RTD Ready to drink	$ 2.900
5462	Granizado Maracuya Grande	Bebidas Preparadas	$ 3.900
825	Jugo de Mandarina Tostao 500 ml	RTD Ready to drink	$ 5.100
15	Jugo de Naranja Tostao 500 ml	RTD Ready to drink	$ 5.100
3560	Jugo Hit Mango Pet 500 ml	RTD Ready to drink	$ 3.200
5539	Jugo Hit Mora Pet 500 ml	RTD Ready to drink	$ 3.200
4383	Jugo Hit Tropical Pet 500 ml	RTD Ready to drink	$ 3.200
5727	Jugos de Bebidas Verdes Tostao 400	RTD Ready to drink	$ 5.500
5728	Jugos Naranja-Zanahoria Tostao 400	RTD Ready to drink	$ 5.500
1420	Latte Frio Grande	Bebidas Preparadas	$ 7.900
3993	Latte Frio Mediano	Bebidas Preparadas	$ 4.500
5863	Malteada Chocacostottao Grande	Bebidas Preparadas	$ 13.000
5721	Malteada De Cafe Tostao	Bebidas Preparadas	$ 13.000
5634	Malteada Sabor Sandia Grande	Bebidas Preparadas	$ 13.000
5681	Malteada Vainilla	Bebidas Preparadas	$ 13.000
2744	Mantecada Bloque Tostao	Panaderia & Reposteria	$ 27.000
5836	Manzana Gala	RTE Ready to Eat	$ 2.200
5837	Manzana Verde	RTE Ready to Eat	$ 2.200
5616	Mars Dark Bars	Panaderia & Reposteria	$ 3.500
5253	Mix Mani, Almendras y Marañones 4	Snacks	$ 2.500
1852	Mocaccino Grande	Bebidas Preparadas	$ 8.100
5474	Mogolla Integral 400 gr 10 und Tostao	Hogar & Reposteria	$ 4.700
2175	NatuMalta 400 ml	RTD Ready to drink	$ 4.100
5692	Pasto de Queso Mini Pague 9 Lleve 12	Panaderia & Reposteria	$ 22.500
4594	Pasto de Queso Mini Tostao	Panaderia & Reposteria	$ 3.800
2902	Pasto de Queso Tostao	Panaderia & Reposteria	$ 4.700
6045	Pasto de Queso y Bocadillo Tostao	Panaderia & Reposteria	$ 4.500
5771	Pasto Integral de Queso Mini	Panaderia & Reposteria	$ 3.800
2903	Pasto Integral de Queso Tostao	Panaderia & Reposteria	$ 4.700

aa.fonseca004

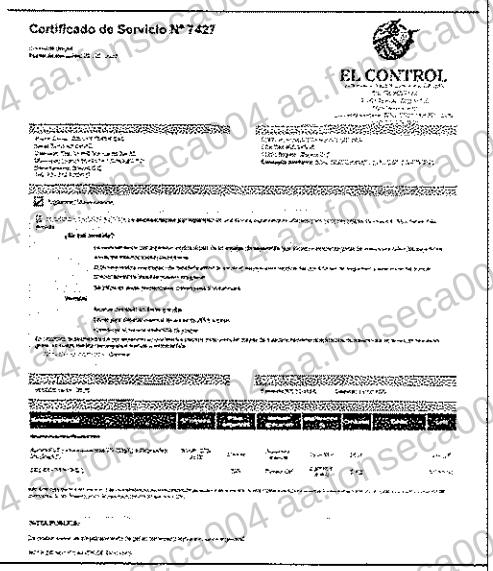
GS-2026-004076-ESMEB

195	Papas Lemon Pimienta 28 g	$	2.400
196	Papas Oregano 28 g	$	2.400
197	Parfait Frutos Rojos Sveltas X 165 g	$	7.000
198	Pastel de Queso Gouda	$	6.500
199	Pera Importada	$	2.200
200	Piña Colada Grande	$	7.000
201	Pop Dots Negrito	$	2.000
202	Pop Dots Pink	$	2.000
203	Queso Pera Sin Relleno 40 g	$	3.900
204	Queso Relleno Bocadillo 65 gr	$	4.900
205	Queso Siete Cueros 50 g	$	4.000
206	Rebanada Cheesecake	$	6.000
207	Salsa de Caramelo Para Llevar	$	1.200
208	Salsa de Chocolate Para Llevar	$	1.200
209	Salsa de Frutos Rojos Para Llevar	$	1.200
210	Sandwiche Carne Desmechada	$	10.000
211	Sandwiche de Huevo Queso y Tocineta	$	7.500
212	Sandwiche Integral de Queso	$	6.000
213	Sandwiche Jamon y Queso	$	5.900
214	Sandwiche Fermil de Cerdo con Mangopapa	$	10.000
215	Sandwiche Pollo, Pepinillos y Queso	$	10.000
216	Sandwiche Salchicha Chimichuri	$	9.900
217	Sandwiche Tostao Jamon y Queso	$	6.600
218	Soda Bretaña 300 ml	$	5.100
219	Soda Sabor Frutos Amarillos Gigante	$	5.000
220	Soda Sabor Sandia Gigante	$	5.000
221	Stick de Crema de Mani 28 g	$	2.200
222	Te Blanco Kiwi Fresa Tostao 400 ml	$	3.300
223	Te Blanco Piña Manzanilla y Menta 400ml	$	5.350
224	Te Chai Frio Grande	$	8.900
225	Te Chai Grande	$	7.900
226	Te Durazno Tostao 400 ml	$	2.600
227	Te Hatsu Amarillo x 400 ml	$	6.800
228	Te Hatsu Blanco x 400 ml	$	6.800
229	Te Limon Tostao 400 ml	$	2.600
230	Te Negro Frutos Rojos Mediano	$	2.000
231	Tinto Gigante	$	4.600
232	Tinto Gigante - Sin Vaso	$	4.000
233	Tinto Grande	$	4.100
234	Tinto Grande Cubeta	$	2.000
235	Tinto Mediano	$	3.100
236	Tinto Pondao Tostao	$	2.000
237	Tinto Pequeño	$	1.500
238	Tinto Sabor Amoretto	$	2.000
239	Tinto Sabor Avellana	$	2.000
240	Tinto Sabor Canela	$	2.000
241	Torta Casera Tostao Bloque	$	10.000
242	Torta Casera Tostao Porcion	$	1.500
243	Torta de Amapola Bloque Tostao	$	35.000
244	Torta de Amapola con Frutos Rojos Tostao	$	5.000
245	Torta Marmolezada x 780 g	$	15.000
246	Torta Zanahoria Nuez Bloque Tostao	$	35.000
247	Torta Zanahoria Nuez Tostao	$	5.000
248	Tostadino Gigante	$	9.000
249	Tostadino Grande	$	7.500
250	Tostadino Granizado Gigante	$	9.000
251	Tostadino Granizado Grande	$	7.500
252	Tostao de Arequipe	$	4.000
253	Tostao de Bocadillo	$	4.000
254	Tostao de Bocadillo Mini	$	1.500
255	Tostao de Bocadillo Mini x5 Cubeta	$	5.000
256	Tostao de Carne	$	6.500
257	Tostao de Pollo	$	6.500
258	Tostao Mixto Jamon Queso	$	6.500
259	Tote Bag somos ECO	$	15.000
260	Tronquito Chocolate Mini Paque 9 Lleve12	$	18.000
261	Tronquito Chocolate Mini Tostao	$	2.000
262	Tronquito Chocolate Mini Tostao x3 Cutpet	$	5.000
263	Tronquito de Chocolate	$	3.500
264	Tronquito de Crema Tostao	$	3.500
265	Vaso de Leche Caliente Grande	$	3.700
266	Vaso Reciclable Somos ECO 350 ml	$	5.000
267	Yogurt Gloria Sabor Mora 150 gr	$	2.700
268	Yogurt Griego Natural Sin Dulce X 120 g	$	4.000
269	Yogurt Vainilla Francesa 150 gr	$	2.700

Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato.

5879	Pollo Integral Mini Paque 9 Lleve 12	Panaderia & Repost	$ 22.500
5749	Pan Biodelia	Panaderia & Repost	$ 500
5475	Pan Chontachips 270 gr 6 Und Tostao	Hogar & Reposteria	$ 6.400
4373	Pan Leche Dvet Pavot Tostao Bund	Hogar & Reposteria	$ 6.400
4091	Pan Salchicha	Panaderia & Repost	$ 4.600
5403	Papas Lemon Pimienta 28 g	Snacks	$ 2.600
5483	Papas Oregano 28 g	Snacks	$ 2.600
5400	Pastel Frutos Rojos X 165 g	RTE "Ready to Eat"	$ 7.200
5339	Pera Importada	RTE "Ready to Eat"	$ 2.400
5435	Queso Siete Cueros 50 g	RTE "Ready to Eat"	$ 4.500
5037	Rosquitas Horneadas 18g	Snacks	$ 1.700
5592	Sandwiche Carne Desmechada	RTE "Ready to Eat"	$ 10.500
5297	Sandwiche de Cerdo	RTE "Ready to Eat"	$ 12.900
5124	Sandwiche Huevo Tostao	RTE "Ready to Eat"	$ 10.000
5096	Sandwiche Pollo BBQ	RTE "Ready to Eat"	$ 12.900
5294	Sandwiche Pollo, Pepinillos y Queso	RTE "Ready to Eat"	$ 10.000
4633	Soda Bretaña 300 ml	RTD "Ready to drink"	$ 5.000
5745	Soda Sabor Sandia Gigante	Bebidas Preparadas	$ 5.500
6123	Stick de Queso con Bocadillo 60g	RTE "Ready to Eat"	$ 5.200
3373	Te Blanco Kiwi Fresa Tostao 400 ml	RTD "Ready to drink"	$ 6.800
3378	Te Blanco Piña Manzanilla y Menta	RTD "Ready to drink"	$ 6.800
5425	Te Chai Frio Grande	Bebidas Preparadas	$ 9.800
5023	Te Chai Grande	Bebidas Preparadas	$ 8.700
4213	Te Hatsu Amarillo x 400 ml	RTD "Ready to drink"	$ 7.000
4214	Te Hatsu Blanco x 400 ml	RTD "Ready to drink"	$ 7.000
80	Tinto Grande	Bebidas Preparadas	$ 4.500
721	Tinto Mediano	Bebidas Preparadas	$ 3.400
5396	Tinto Pondao Tostao	Bebidas Preparadas	$ 2.500
726	Tinto Pequeño	Bebidas Preparadas	$ 2.000
5873	Tinto Sabor Amoretto	Bebidas Preparadas	$ 2.500
5872	Tinto Sabor Avellana	Bebidas Preparadas	$ 2.500
5874	Tinto Sabor Canela	Bebidas Preparadas	$ 2.500
6230	Torta de Chocolate Tostao	Panaderia & Repost	$ 4.200
5935	Torta Marmolezada x 780 g	Hogar & Reposteria	$ 17.900
2767	Torta Zanahoria Nuez Bloque Tostao	Panaderia & Repost	$ 37.000
1694	Torta Zanahoria Nuez Tostao	Panaderia & Repost	$ 5.600
5283	Tostadina Gigante	Bebidas Preparadas	$ 10.500
5284	Tostadina Grande	Bebidas Preparadas	$ 8.800
3318	Tostao de Bocadillo	Panaderia & Repost	$ 4.000
4293	Tostao de Bocadillo Mini	Panaderia & Repost	$ 1.700
4378	Tostao de Carne	Panaderia & Repost	$ 6.600
3271	Tostao de Pollo	Panaderia & Repost	$ 6.600
3272	Tostao Mixto Jamon Queso	Panaderia & Repost	$ 6.600
6197	Tostavena Con Salsa de Frutos Rojos	RTE "Ready to Eat"	$ 6.500
6193	Tostavena Oriental	RTE "Ready to Eat"	$ 14.900
6194	Tostavena Provenzal	RTE "Ready to Eat"	$ 14.900
6195	Tostavena Rustica	RTE "Ready to Eat"	$ 13.900
5464	Trenzudo Chocolate Mini Tostao	Panaderia & Repost	$ 9.500
6076	Trenzudo Chocolate Tostao	Panaderia & Repost	$ 3.800
4324	Trenzudo de Crema Tostao	Panaderia & Repost	$ 3.800
5383	Vaso de Leche Caliente Grande	Bebidas Preparadas	$ 3.700
6093	Wrap Carne Papa & Huevo	RTE "Ready to Eat"	$ 13.900
1532	Yogurt Vainilla Francesa 150 gr	RTE "Ready to Eat"	$ 2.900

	Nota 2. El oferente 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 dar a conocer la carta o lista de precios 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 listado de productos anterior.		
13	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, 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.	SI	El contratista se compromete y anexa a la documentación certificación de calidad de los componentes velando por su calidad e higiene.
14	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, realizando el aseo constante a las instalaciones asignadas por el contratista.
15	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud 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.
16	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 arrendatario, 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 arrendatario. 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.
17	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.
18	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento de la cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las	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.

	observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario 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.		
19	El arrendatario se compromete semestralmente 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.	SI	El contratista realizo la fumigación del control de plagas el día 06/05/2026, soportado mediante certificado de servicio 7427.  Certificado de Servicio N° 7427 EL CONTROL
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	El contratista 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 junto al 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	El contratista cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal con las normas de higiene establecidas por la empresa.
22	**MATERIAS PRIMAS**	SI	El contratista adjunta la documentación de la presenta vigencia donde aparecen los

	• 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.		controles de congelación, control de temperatura y debidas fechas de etiquetado de los alimentos que ingresan a la cafetería.
23	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.
24	**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 arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario 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.
25	**EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.	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

	• 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. **ASEO Y LIMPIEZA** MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		limpieza y desinfección consistente en Vestier, baños, planta, cuarto de residuos.
26	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 contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa. De igual forma el contratista anexa el certificado de responsabilidad ambiental el cual reposa en la carpeta del supervisor del contrato.
27	El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o	SI	El arrendatario se compromete a dar cumplimiento al presente ítem al igual que

	prórroga, en caso de suscribirse, 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.		cumplir con los daños y perjuicios de terceros una vez finalizado el contrato
28	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial 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.
29	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.	SI	El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 29/06/2026 al 28/07/2026, mediante comprobante de pago del Banco Davivienda No 018PEN1P62000067 de fecha 03/07/2026 por valor de $1.314.400,00. Así mismo el arrendatario realizó el pago del servicio de energía eléctrica por el valor de $1.250.523,85 y pago de agua potable por valor de $31.188,88; para un total de $1.281.712,73 mediante comprobante ambos de pago N° 018PEN1P72002057 del 03/08/2026
30	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 realizo el arreglo de la zona verde que rodea el espacio arrendado para la cafeteria.
31	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial.	SI	El contratista se compromete a aportar los suministros y equipos extras para la organización y producción de equipos
32	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.	SI	Cumple con lo establecido, según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad del complejo DIEPO.
33	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.
34	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.
35	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	El contratista tiene visible copia del RUT.

36	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.	SI	El contratista cuenta con la documentación de manera magnética, cumpliendo con el presente ítem.
37	Los integrantes de la Dirección de Educación Policial, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones.	SI	El contratista cuenta con la viabilidad para el préstamo de las instalaciones para la realización de eventos
38	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 y Protección Social.	SI	Para el periodo informado, no se han realizado visitas por parte de la secretaria distrital de salud de Bogotá según verificación realizada.
39	**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. 14 f). "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales.*"		El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa. De igual forma el contratista anexa el certificado de responsabilidad ambiental el cual reposa en la carpeta del supervisor del contrato.
40	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. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario 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.
41	El futuro oferente certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal,	SI	El contratista envía de manera digital y se adjunta a la carpeta del supervisor copia del pago de la seguridad social de los empleados de la cafetería.

	efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.		
42	**NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO.** 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 ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).	SI	El contratista suministra los cursos de manipulación de alimentos del personal que labora en la cafetería y se anexa a la carpeta del supervisor.
43	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El contratista presento certificación firmada por el representante legal, en la que indica que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos al personal de la Dirección de Educación Policial, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, como mínimo: **CAFETERÍA:** Dos (2) sandwicheras. Una (1) vitrina con calefacción Una (1) nevera vitrina Un (1) horno microondas. Una (1) greca Un (1) exhibidor de productos empacados Menajes o utensilios de cocina **Nota 1:** en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.	SI	El contratista cuenta con los elementos relacionados para cumplir con la capacidad operativa
44	CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el oferente debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.	SI	El contratista adjunta los formatos de confidencialidad del personal que labora en la cafetería el cual se encuentra anexo en la carpeta del supervisor del contrato

	En virtud del presente proceso contractual, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el oferente deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el formato No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.		

REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	**OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA**	**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIONES**
1	El contratista debe 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 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" y Resolución 2186 2024, "Por la cual se deroga la resolución Nro.01956 de fecha 25 de abril de 2018 proferida por el señor Director General de la Policía Nacional".	SI	El contratista suministra los Certificado de Capacitación, Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, dando cumplimiento al presente ítem.
2	El contratista anexo FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO" impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los criterios descritos, en el mismo, la verificación al cumplimiento de lo antes descrito ***será efectuada por el supervisor del contrato.***	SI	El contratista adjunta debidamente diligencia el Formulario Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo el cual reposa en la carpeta del supervisor del contrato.

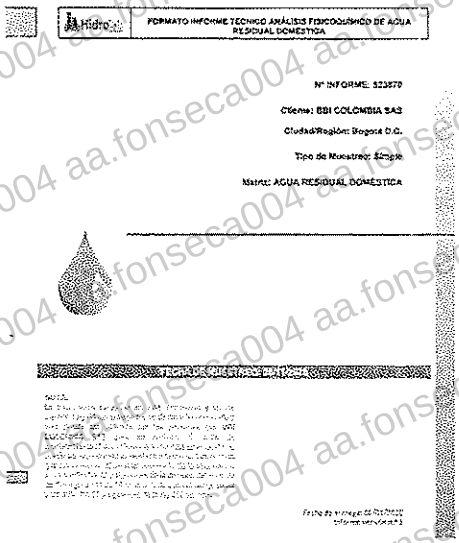
CRITERIOS AMBIENTALES EN LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS			
ÍTEM	**OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA**	**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIONES**
	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 'Política Cero papel" (Aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).	SI	El contratista entrega la documentación de manera digital y es la que se anexa en la carpeta del supervisor del contrato.
	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	SI	El contratista cumple con las buenas prácticas ambientales lo cual se evidencia

	actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		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 contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
	Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá decepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que, con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil. Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental competente y dar cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 "Por la cual se establecen los lineamientos para la adopción de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones', o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya. 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	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa. De igual forma el contratista anexa el certificado de responsabilidad ambiental el cual reposa en la carpeta del supervisor del contrato. Adjuntando los presente requerimientos y que reposan en la carpeta del supervisor.

	• 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.	SI	El contratista entrego la ficha técnica de los productos, así mismo, se brindó capacitaciones al personal para la vigencia 2025, 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	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 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.	SI	El contratista cumple con esta condición y a que suministra información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas según verificación realizada.
	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 (02) dos sitios para almacenar los residuos sólidos generados por el comedor.

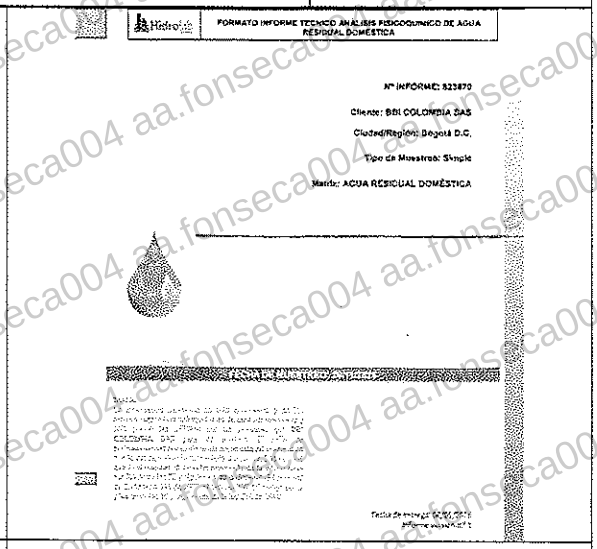
	El inmueble deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación, contar con sistemas de alertas, señalización y alarma según requerimientos de la ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.	SI	El contratista tiene identificada las rutas de evacuación debidamente señalizadas 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.	Si	El contratista no cuenta con sistema de recolección de aguas lluvias.

OTROS CRITERIOS AMBIENTALES PARA CONSIDERAR			
4.4.1 CAFETERÍAS O RESTAURANTES			
1	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	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
2	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	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
3	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 para el cumplimiento del presente ítem, el cual está programado para el 29 de marzo de 2026.
4	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 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	SI	El arrendatario cuenta con puntos ecológicos debidamente identificados en sus contenedores para el depósito de los elementos reciclables de sus productos.

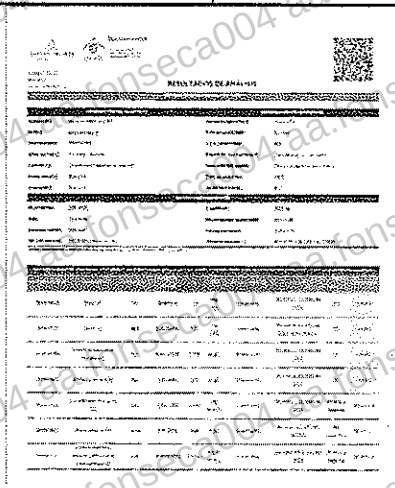
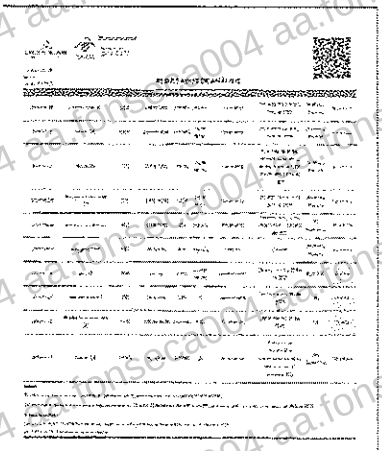
	SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.		
5	El contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada tres (3) 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 oferente y futuro 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	El contratista cumple con los 3 meses según lo establecido en la cláusula, pero se notifica y se compromete a realizar la caracterización de las aguas residuales.  FORMATO INFORME TECNICO ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE AGUA RESIDUAL DOMESTICA N° INFORME: 523879 Cliente: EBI COLOMBIA SAS Ciudad/Región: Bogota D.C. Tipo de Muestreo: Simple Matriz: AGUA RESIDUAL DOMESTICA
6	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 contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa. De igual forma el contratista anexa el certificado de responsabilidad ambiental el cual reposa en la carpeta del supervisor del contrato.
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"*. 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 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.	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
8	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	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.

	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.		
9	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.	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 a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
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*".	SI	El contratista cumple con los 3 meses según lo establecido en la cláusula, pero se notifica y se compromete a realizar la caracterización de las aguas residuales la cual está programada.

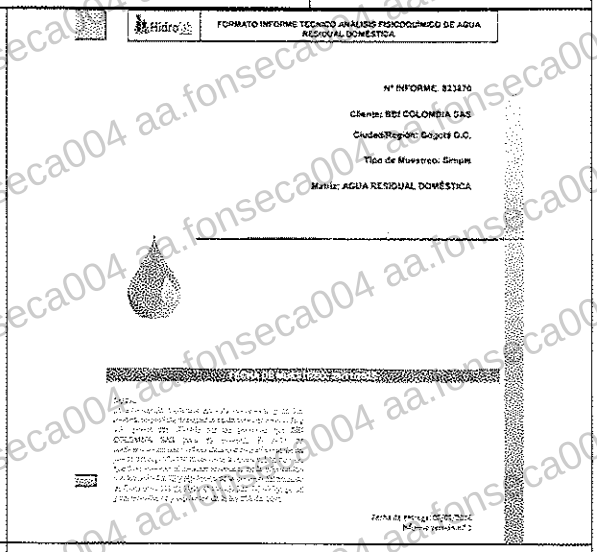
GS-2026-004076-ESMEB

			 FORMATO INFORME TECNICO ANALISIS FISICOQUIMICO DE AGUA RESIDUAL DOMESTICA N° INFORME: 823870 Cliente: BBI COLOMBIA SAS Ciudad/Region: Bogotá D.C. Tipo de Muestreo: Simple Matriz: AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA
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 contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
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 fisico 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 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*	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.

	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 contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
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 contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
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	SI	El contratista da cumplimiento a los presentes resultados de los análisis de aguas residuales, anexando el certificado, así:

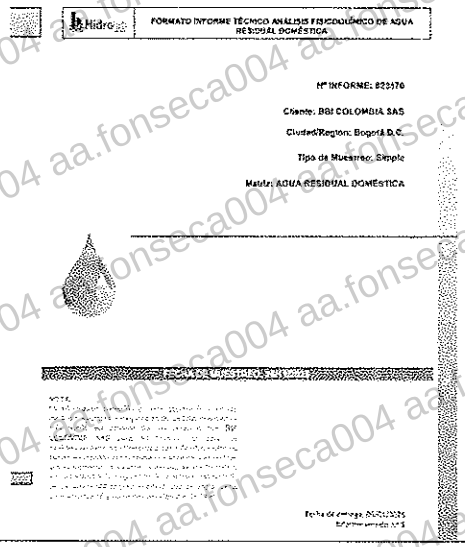
	"Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están 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	SI	El Arrendatario certifica el no uso de pitillos plásticos, mezcladores plásticos, prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR).

	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 anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
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*	SI	El contratista cumple con los 3 meses según lo establecido en la cláusula, pero se notifica y se compromete a realizar la caracterización de las aguas residuales la cual está programada.

	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.		 FORMATO INFORME TECNICO ANALISIS FISICOQUIMICO DE AGUA RESIDUAL DOMESTICA N° INFORME: 823470 Cliente: BSI COLOMBIA SAS Ciudad/Region: Bogotá D.C. Tipo de Muestreo: Simple Matriz: AGUA RESIDUAL DOMESTICA
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 no hace uso de aceites de cocina para la elaboración o comercialización de sus productos.
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	SI	El arrendatario cuenta con (02) dos puntos ecológicos debidamente identificados en sus contenedores para el depósito de los elementos reciclables de sus productos.

	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.	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 para el funcionamiento de la cafetería 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 de buenas prácticas ambientales y del sistema de gestión ambiental.
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*	SI	Para la presente entrega el contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral, según verificación realizada por el supervisor del contrato.

	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 sus equipos son ahorradores de energía.
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.	SI	El contratista no utiliza sustancias químicas en la preparación de los alimentos, por tal motivo esta condición no aplica, según verificación realizada.

20	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.	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 y el CATI-PG-01 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
21	El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración 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".	SI	El contratista cumple con los 3 meses según lo establecido en la cláusula, pero se notifica y se compromete a realizar la caracterización de las aguas residuales.  FORMATO INFORME TÉCNICO ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA Nº INFORME: 822570 Cliente: BSI COLOMBIA SAS Ciudad/Region: Bogotá D.C. Tipo de Muestreo: Simple Matriz: AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA
22	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	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.

	Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
23	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 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".	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
24	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.	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
25	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 el servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.	SI	El contratista anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos en las trampas de grasa.
26	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	SI	El contratista da cumplimiento a los presentes resultados de los análisis de aguas residuales, anexando el certificado, así:

	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. 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.		
27	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 Arrendatario certifica el no uso de pitillos plásticos, mezcladores plásticos, prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR) de igual manera en la verificación física del mismo no se evidencia uso de Icopor.

	-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.		
28	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".	SI	Para la presente entrega de supervisión se ha realizado mantenimiento al cuarto frio y auto servicio a los equipos asignados. Aunado a esto, anexa el procedimiento operativo estandarizado de sanitización del código CA-FO-002 el cual realiza mantenimiento, limpieza y desinfección diaria de los residuos orgánicos.
29	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	SI	El arrendatario realiza mantenimiento a las campanas y a las trampas de grasa y tuberías que usa para su actividad comercial.

	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.		
30	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".	SI	El arrendatario no hace uso de aceites de cocina para la elaboración o comercialización de sus productos el cual se realizó la verificación en el sitio del mismo.
31	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.
32	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.	SI	El arrendatario cuenta con (02) dos puntos ecológicos debidamente identificados en sus contenedores para el depósito de los elementos reciclables de sus productos.

33	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-.	SI	El contratista cumple con la condición técnica del presente numeral según verificación realizada. Atendiendo la verificación realizada con los de los cuartos fríos, atendiendo que son los únicos elementos sujetos a una verificación suscitada en el presente numeral.
34	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 para el funcionamiento del establecimiento, el cual reposa en la carpeta del contrato en la DIEPO.
35	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	El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales.
36	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)".	SI	Para la presente entrega el contratista ha cumplido a cabalidad con este numeral, según verificación realizada por el supervisor.
37	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 física realizada a los equipos eléctricos y de gas.
38	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:	SI	El contratista no utiliza sustancias químicas en la preparación de los alimentos, por tal motivo esta condición no aplica, según verificación realizada por el supervisor.

	•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: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
39	Se prohíbe el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	SI	El contratista se compromete al no uso de polietileno expandido para servir los alimentos.
40	El futuro 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.		El contratista adjunta Compromiso de Cumplimiento Ambiental - Proceso Contractual PN-DIEPO-CD-070-2025, el cual reposa en la carpeta del supervisor del contrato
41	El Oferente y futuro 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 el uso de empaques biodegradables para la comercialización de sus productos, se realiza la verificación física en el sitio.
42	El Oferente y futuro Contratista deberá cumplir con la resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud y Protección Social). Deberá mantener sus instalaciones en condiciones adecuadas para evitar la proliferación de plagas. Esto incluye sellar grietas, huecos y cualquier	SI	Se realiza la verificación de la infraestructura donde está la cafetería y no se evidencian grietas que permita la proliferación de roedores o plagas.

	abertura que permita la entrada de roedores u otras plagas. Es obligatorio que los restaurantes garanticen que la infraestructura esté libre de filtraciones, humedad y otros factores que puedan atraer roedores. Los alimentos deben almacenarse de manera adecuada, en envases herméticos y a una altura del suelo para evitar que los roedores tengan acceso a ellos.		
43	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 realiza la verificación de los requerimientos ambientales los cuales están en la carpeta de la supervisión.

1.1 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 (334) días calendario desde que inició la ejecución del contrato u orden de compra, restando (31) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará el valor del contrato en doce (12) mensualidades anticipadas de UN MILLÓN TRESCIENTOS CATORCE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($1.314.400,00), para determinar la fecha de pago de las mensualidades indicadas, se tomará como referencia los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha establecida como inicio del contrato, así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago del servicios públicos de energía, acueducto, alcantarillado y gas, para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por este servicio público. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Nota: el canon de arrendamiento NO incluye el servicio público de energía, acueducto, alcantarillado y gas, el cual deberá cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por el medidor (contador) instalado para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato.

El total de la suma del dinero antes descrita para el canon de arrendamiento y la determinada por concepto del consumo de servicio de energía, acueducto, alcantarillado y gas, será consignada a la cuenta corriente Nro. 1 10-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del Banco Popular.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO.

El canon de arrendamiento y la determinada por concepto del consumo de servicio de energía, acueducto, alcantarillado y gas, será consignada a la cuenta corriente Nro. 1 10-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del Banco Popular.

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios carreará 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 de convenio 6028
TIPO DE CUENTA: Corriente
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

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	$15.772.800,00	100%
Valor total de las entregas	$ 14.458.400,00	91,67%
Valor total facturado	$ 14.458.400,00	91,67%
Valor facturado pendiente de pago	$0.00	0,00%
Valor pagado	$ 14.458.400,00	91,67%
Valor pendiente de entrega	$ 1.314.400,00	8.33%

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

ÍTEM	AÑO	PERIODOS		No. DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
01	2025	29/09/2025	29/10/2025	1	$ 1.314.400,00	07/11/2025	018PEN1OA9002028
02	2025	29/10/2025	29/11/2025	1	$ 1.314.400,00	10/11/2025	018PEN1OA9002010
03	2025	29/11/2025	29/12/2025	1	$ 1.314.400,00	03/12/2025	018PEN1OB2000062
04	2026	29/12/2025	29/01/2026	1	$ 1.314.400,00	02/01/2026	018PEN1P04002018
05	2026	29/01/2026	28/02/2026	1	$ 1.314.400,00	03/02/2026	018PEN1P13002013
06	2026	29/02/2026	28/03/2026	1	$ 1.314.400,00	04/03/2026	018PEN1P24002004
07	2026	29/03/2026	28/04/2026	1	$ 1.314.400,00	01/04/2026	018PEN1P30002063
08	2026	29/04/2026	28/05/2026	1	$ 1.314.400,00	01/05/2026	018PEN1P43004027
09	2026	29/05/2026	28/06/2026	1	$ 1.314.400,00	03/06/2026	018PEN1P53000007
10	2026	29/06/2026	28/07/2026	1	$ 1.314.400,00	03/07/2026	018PEN1P62000067
11	2026	29/07/2026	29/08/2026	1	$ 1.314.400,00	05/08/2026	018PEN1P74000072

MORA ARRENDAMIENTO

ÍTEM	AÑO	PERIODOS		No. DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
01	2025	29/09/2025	29/10/2025	1	$98.580,00	10/12/2025	018PEN1OBA000017 el presente comprobante hace referencia a la mora presentada en el canon de arrendamiento del mes de septiembre.

SERVICIOS PÚBLICOS

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

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CONSIGNADO POR SERVICIO DE ENERGÍA	PERIODO DE CONSUMO
01	GS-2025-004614-ESMEB del 04 de noviembre de 2025	018PEN1OA9002009	07/10/2025	$ 164.896,08	29/09/2025 al 29/10/2025
02	GS-2025-005406-ESMEB del 27 de noviembre de 2025	018PEN1OAR000128	28/11/2025	$ 660.046,94	29/10/2025 al 27/11/2025
03	GS-2025-005467-ESMEB del 26 de diciembre 2025	018PEN1P05000041	06/01/2026	$ 1.600.170,52	28/11/2025 al 26/12/2025
04	GS-2026-000817-ESMEB del 25 de enero 2026	018PEN1P0T010002	30/01/2026	$1.203.774,91	26/12/2025 al 25/01/2026
05	GS-2026-000866-ESMEB del 26/02/2026	018PEN1P1Q010004	27/02/2026	$1.232.014,22	25/01/2026 al 26/02/2026
06	GS-2026-001610-ESMEB del 28/03/2026	018PEN1P30002062	01/04/2026	$957.595,54	26/02/2026 al 28/03/2026
07	GS-2026-001823-ESMEB del 28/04/2026	018PEN1P43004027	04/05/2026	$986.124,81	28/03/2026 al 27/04/2026
08	GS-2026-002228-ESMEB del 29/05/2026	018PEN1P54000055	05/06/2026	$1.207.813,62	28/04/2026 al 29/05/2026
09	GS-2026-002616-ESMEB del 29/06/2026	018PEN1P62000066	03/07/2026	$1.182.017,42	29/05/2026 al 29/06/2026
10	GS-2026-003013-ESMEB del 29/07/2026	018PEN1P72002057	03/08/2026	$1.250.523,85	29/06/2026 al 29/07/2026
11	GS-2026-003398-ESMEB del 29/08/2026	018PEN1P83002050	04/09/2026	$1.304.773,27	29/07/2026 al 29/08/2026

MORA ENERGIA ELÉCTRICA

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y FECHA DE NOTIFICACIÓN	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CONSIGNADO POR SERVICIO DE ENERGÍA	PERIODO DE CONSUMO
01	Mediante correo electrónico del 23/02/2025 se le solicita el pago del mora	03946802	06/03/2026	$8.000,85	28/11/2025 al 26/12/2025

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

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y FECHA DE NOTIFICACIÓN	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CONSIGNADO POR SERVICIO DE ACUEDUCTO	PERIODO DE CONSUMO
01	GS-2025-004614-ESMEB del 04 de noviembre de 2025	018PEN1OA9002009	07/10/2025	$ 15.401,78	29/09/2025 al 29/10/2025
02	GS-2025-005406-ESMEB del 27 de noviembre de 2025	018PEN1OAR000128	28/11/2025	$ 30.803,56	29/10/2025 al 27/11/2025
03	GS-2025-005467-ESMEB del 26 de diciembre 2025	018PEN1P05000041	06/01/2026	$ 38.920,6	28/11/2025 al 26/12/2025
04	GS-2026-000817-ESMEB del 25 de enero 2026	018PEN1P0T010002	30/01/2026	$ 38.114,7	26/12/2025 al 25/01/2026
05	GS-2026-000866-ESMEB del 26/02/2026	018PEN1P1Q010004	27/02/2026	$53.360,58	25/01/2026 al 26/02/2026
06	GS-2026-001610-ESMEB del 28/03/2026	018PEN1P30002062	01/04/2026	$52.852,87	26/02/2026 al 28/03/2026
07	GS-2026-001823-ESMEB del 28/04/2026	018PEN1P43004027	04/05/2026	$37.752,05	28/03/2026 al 27/04/2026
08	GS-2026-002228-ESMEB del 29/05/2026	018PEN1P54000055	05/06/2026	$45.302,46	28/04/2026 al 29/05/2026
09	GS-2026-002616-ESMEB del 29/06/2026	018PEN1P62000066	03/07/2026	$31.188,88	29/05/2026 al 29/06/2026
10	GS-2026-003013-ESMEB del 29/07/2026	018PEN1P72002057	03/08/2026	$31.188,88	29/06/2026 al 29/07/2026
11	GS-2026-003398-ESMEB del 29/08/2026	018PEN1P83002050	04/09/2026	$40.553,95	29/07/2026 al 29/08/2026

MORA ACUEDUCTO

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y FECHA DE NOTIFICACIÓN	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CONSIGNADO POR SERVICIO DE ENERGÍA	PERIODO DE CONSUMO
01	Mediante correo electrónico del 23/02/2025 se le solicita el pago del mora	03946802	06/03/2026	$194,60	28/11/2025 al 26/12/2025

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

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

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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 NICOLAS GARCÍA YATE
Jefe Grupo Soporte Académico ESMEB
Supervisor Contrato No. 80-1-30061-25
Correo electrónico: nicolas.garciay@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3142301796

aa.fonseca004

Deloitte.

Deloitte & Touche S.A.S.
NIT 860.005.813-4
Carrera 9 No. 78 – 31. Piso 1
Bogotá, D. C.
Colombia

Tel: +57 (601) 426 2000
www.deloitte.com/co

EL SUSCRITO REVISOR FISCAL DE
BBI COLOMBIA S.A.S.
NIT 900.860.284-9

CONSIDERANDO QUE:

1. De conformidad con el artículo 2 de la Ley 43 de 1990, demás previsiones legales y pronunciamientos jurisprudenciales existentes en la materia, la Revisoría Fiscal es una actividad relacionada con la ciencia contable ejercida por un Contador Público quien lleva a cabo sus funciones con fundamento en las normas, principios y procedimientos propios de dicha profesión; dentro de las cuales se encuentra la función de certificación que tiene carácter de prueba cuando se expide con fundamento en los libros de contabilidad y en el sistema contable de la compañía.

2. La Administración de la Compañía es responsable por la correcta preparación de los registros contables, los cuales se deben realizar con fundamento en el marco técnico normativo aplicable en Colombia en materia de información contable y financiera.

3. A la fecha se encuentra en curso mi examen sobre los estados financieros de la compañía por el año terminado al 31 de diciembre de 2026.

4. Para efectos de la expedición de la presente certificación he obtenido la información que he considerado necesaria y he realizado los siguientes procedimientos:

   - Verificación que el pago de las planillas PILA No. 9507483768-9507486241-9507483508-9507483017-9507483919-9507486090-9507484018-9507483592 se realizó de acuerdo con las fechas establecidas por el Decreto 1670 del 14 de junio de 2007.

De acuerdo con las anteriores consideraciones a continuación expedimos la certificación solicitada por la administración de **BBI COLOMBIA S.A.S**

CERTIFICA QUE:
(Cifras Expresadas en pesos colombianos)

1. De acuerdo con registros contables, los soportes de pago y demás documentos soporte suministrados por la administración de BBI Colombia, la Compañía ha realizado el pago por concepto de aportes al Sistema de Seguridad en Salud del mes de julio de 2026, riesgos profesionales, pensiones; así como, los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje correspondiente al mes de junio de 2026 mediante las planillas integradas de liquidación No:

Ciudad	Periodo	Planilla N°	Fecha de pago	Valor
Antioquia	Junio - Julio	9507483768	21/7/2026	182.002.100
Bogotá Norte	Junio - Julio	9507486241	21/7/2026	209.905.200
Bogotá Sur	Junio - Julio	9507483508	22/7/2026	204.715.600
Bucaramanga	Junio - Julio	9507483017	22/7/2026	35.853.700
Barranquilla	Junio - Julio	9507483919	21/7/2026	19.285.000
Nacional	Junio - Julio	9507486090	22/7/2026	182.804.200

Deloitte se refiere a una o más entidades de Deloitte Touche Tohmatsu Limited ("DTTL"), su red global de firmas miembro y sus sociedades afiliadas a una firma miembro (en adelante "Entidades Relacionadas") (colectivamente, la "organización Deloitte"). DTTL (también denominada como "Deloitte Global") así como cada una de sus firmas miembro y sus Entidades Relacionadas son entidades legalmente separadas e independientes, que no pueden obligarse ni vincularse entre sí con respecto a terceros. DTTL y cada firma miembro de DTTL y su Entidad Relacionada es responsable únicamente de sus propios actos y omisiones, y no de los de las demás. DTTL no provee servicios a clientes. Consulte www.deloitte.com/co/conozcanos para obtener más información.

Deloitte.

Ciudad	Periodo	Planilla N°	Fecha de pago	Valor
Tocancipa	Junio - Julio	9507484018	21/7/2026	236.200.600
Valle	Junio - Julio	9507483592	22/7/2026	48.519.300

Sin perjuicio de las limitaciones establecidas por las normas legales y contables para el ejercicio de la Revisoría Fiscal, el alcance de mi trabajo en lo que se refiere a lo certificado se limita únicamente al cruce de información contable contra los soportes de pago de las Planillas PILA que me ha suministrado la Compañía.

Se expide en Bogotá a los veinticuatro (24) días del mes de julio de 2026, por solicitud de la Administración de **BBI COLOMBIA S.A.S** en cumplimiento de lo establecido por las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003 y no podrá ser usado para otros fines.

LAURA JULIANA JAIMES PULIDO
Digitally signed by LAURA JULIANA JAIMES PULIDO
Date: 2026.07.24 12:28:11 -05'00'

Laura Juliana Jaimes Pulido
Revisor Fiscal Principal
Tarjeta Profesional. 242014-T
Designada por Deloitte & Touche SAS.

CANON DE ARRENDAMIENTO

DAVIVIENDA

Comprobante de Pago 05/8/2026 - 13:52

Datos del Proceso de Pago	
Nombre Empresa	BBI COLOMBIA SAS
Nombre Proceso	Pago Arriendos Davivienda 20260805
Cuenta Origen de los Fondos	CORPORATIVA SIN SOBREGIRO - 560000769997669
Fecha del Pago	05/08/2026
Hora del Pago	13:49

Detalle Proceso de Pago			
Nit Destino	[redacted]	Referencia	0000000000000000
Nombre	O O		
Producto o Servicio Destino	110018166864	Entidad destino	POPULAR
Valor	$ 1.314.400,00	Estado	Pendiente de Validar

banco popular

Fecha Actual: 2026/10/15 | Hora Ingreso: 10:25 IP: 190.28.40.79

JOHN URQUIJO OVIEDO

Fecha/Hora Último Ingreso: 2026/10/14 09:52

DETALLE

Tipo Producto	Cuenta Corriente	Oficina	001
Nombre Producto	CTE0554	Desc. Oficina	OFIC DE SOP Y SERV DE PRODU PAS COR
Nro. Producto	[redacted]	Nro. Documento	[redacted]
Fecha	2026/08/05	Débitos	$0.00
Fecha Aplicación	2026/08/05	Créditos	$1,314,400.00
Hora	15:15	Valor Efectivo	$1,314,400.00
Transacción	[redacted] ABONOS POR A.C.H	Valor Cheque	$0.00

SERVICIOS

DAVIVIENDA

Comprobante de Pago 08/9/2026 - 12:31

Datos del Proceso de Pago	
Nombre Empresa	BBI COLOMBIA SAS
Nombre Proceso	Pago Reintegros Servicios Públicos Davivienda 20260904
Cuenta Origen de los Fondos	CORPORATIVA SIN SOBREGIRO - 560000769997669
Fecha del Pago	04/09/2026
Hora del Pago	15:18

Detalle Proceso de Pago			
Nit Destino	9003733790	**Referencia**	0000000000000000
Nombre	0 0		
Producto o Servicio Destino	110018168864	**Entidad destino**	POPULAR
Valor	$ 1.345.327,00	**Estado**	Pago Exitoso

banco popular

Fecha Actual: 2026/10/15 | Hora Ingreso: 10:25 IP: 190.255.40.79

JOHN URQUIJO OVIEDO

Fecha/Hora Último Ingreso: 2026/10/14 09:52

DETALLE

Tipo Producto	Cuenta Corriente
Nombre Producto	CTE [illegible]864
Nro. Producto	[illegible]864
Fecha	2026/09/04
Fecha Aplicación	2026/09/04
Hora	12:25
Transacción	[illegible] ABONOS POR ACH

Oficina	001
Desc Oficina	[illegible]
Nro. Documento	[illegible]
Débitos	$0.00
Créditos	$1.345.327,00
Valor Efectivo	$1.345.327,00
Valor Cheque	$0.00

aa.fonseca004

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA TC JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO
GRUPO SOPORTE ACADEMICO ESMEB

CEA.3.0-07
16-ECD-003

GACIN-GUSAC - 20.1

Bogotá D.C., 28 de agosto de 2026

Señor (a)
TATIANA MEJÍA CASAS
Representante legal
Transversal 33 No 47ª-35 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: notificación pago canon de arrendamiento y servicios públicos.

Respetuosamente me permito informar al señor representante legal, que el consumo de energía eléctrica y agua potable del periodo comprendido entre el 29 de julio al 28 de agosto de 2026, corresponde a lo indicado por las lecturas tomadas a los contadores del respectivo servicio evidenciado más adelante en el cuadro, así:

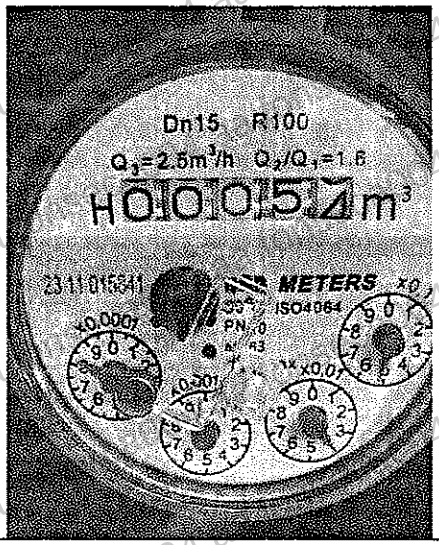
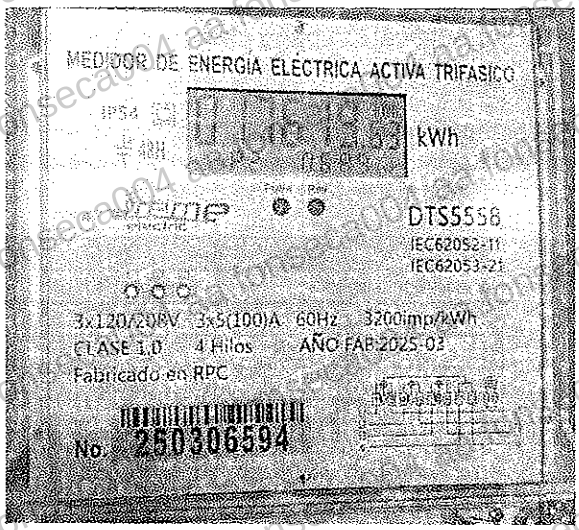
CONSUMO DE ENERGIA		CONSUMO DE AGUA	
Contador Inicial	15804,19 Kwh	Contador Inicial	49,0 m3
Contador Final	17619,63 Kwh	Contador Final	54,0 m3
Total, consumo mes:	1815,44 Kwh	Total, consumo mes:	5,0 m3
Valor del Kwh	$ 718,38	Valor del m3	$ 8110,79
Total, a pagar en pesos:	$1.304.773,27	Total, a pagar en pesos:	$40.553,95

- La empresa de energía señala que el kilovatio hora (kWh) tiene un costo de setecientos dieciocho pesos con treinta y ocho centavos ($718,38), el cual, multiplicado por el consumo total del periodo, correspondiente a mil ochocientos quince coma cuarenta y cuatro kilovatios hora (1.815,44 kWh), arroja un valor total de un millón trescientos cuatro mil setecientos setenta y tres pesos con veintisiete centavos ($1.304.773,27), suma que corresponde al valor a pagar por el servicio de energía eléctrica durante el periodo señalado.

- Así mismo, me permito informar que el consumo de agua potable del periodo es de cinco metros cúbicos (5 m^3), los cuales, multiplicados por el valor del metro cúbico, fijado en ocho mil ciento diez pesos con setenta y nueve centavos ($8.110,79), da como resultado un valor total de cuarenta mil quinientos cincuenta y tres pesos con noventa y cinco centavos ($40.553,95) por concepto del servicio de agua potable.

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

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de acueducto y alcantarillado, energía, gas 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. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Acueducto inicial 29/07/2026	Energía inicial 29/07/2026
	
Acueducto final 28/08/2026	**Energía final 28/08/2026**
	

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 29/08/2025 al 29/09/2026, así mismo le recuerdo que cuenta con un plazo máximo hasta el día 04/08/2026 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 UN MILLÓN TRECIENTOS CATORCE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($ 1.314.400,00) excluido IVA, de manera anticipada, una vez el ARRENDATARIO realice la respectiva consignación dentro de los cinco (5) primeros días de cada periodo, el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica.

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,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Nicolas Garcia Yate
Grado: Capitan
Cargo: Jefe Grupo Logistico
Cédula: 1110482783
Dependencia: Grupo Soporte Academico Esmeb
Unidad: Escuela De Policia Metropolitana De Bogota Tc
Julian Ernesto Guevara Castro
Correo: nicolas.garciay@correo.policia.gov.co
28/08/2026 3:23:51 p. m.

Anexo: no

Transversal 33 47A 35 Sur
Teléfono: 3159000
esmeb.araca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

aa.fonseca004

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ
GRUPO DE SOPORTE ACADEMICO

Fecha:	Bogotá D.C., 29 de octubre de 2025		
Hora de inicio:	14:30 horas	**Hora de finalización:**	15:30 horas
Lugar:	Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá		

ACTA – AC - – GACIN - GUSAC - 2.51
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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

En las instalaciones de la Dirección de Educación Policial, Siendo las 14:30 horas del día 29 de octubre de 2025, se reúnen en las instalaciones del comedor el señor Capitán Nicolas García yate supervisor del contrato PN- DIEPO Nro. 80-1-30061-25, el señor Miguel Ángel Salamanca Lozano representante de TOSTAO en el complejo educativo del sur "Enrique Santos Castillo" y un personal que labora en la cafetería en funcionamiento.

2. Lectura del acta anterior

No Aplica

3. Verificación de los compromisos

No aplica

4. Temas a Tratar:

Que corresponde al **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE CUARENTA Y NUEVE COMA SESENTA METROS CUADRADOS (49,60 m2) UBICADOS EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DE LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA"**

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 numero 2, así:

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
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) Resolución 2674 de 2013. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	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.
2	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los servicios de restaurante y cafetería.
3	Los trabajadores que utilice el arrendatario 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.
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.
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 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 de la Dirección de Educación Policial.
7	El servicio de cafetería se realizará en los horarios de lunes a viernes de 07:00 a 19:00 horas y sábados, domingo y festivos de 08:00 a 16:00 horas.
8	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - 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). - Delantales, Gorras, Calzado, Camisas, Pantalones, Zapatos cerrados y antideslizantes. - Zapato cerrado con suela antideslizante. Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.
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.
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.
11	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 arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato, documentos soporte deberán ser aportados por el arrendatario una vez inicie la ejecución del contrato.
12	El oferente deberá presentar listado de los productos (INCLUYENDO PRECIOS) a ofrecer en relación al servicio de la cafetería, serán tenidos en cuenta el valor a ofertar para la selección de proveedores, según la necesidad de la Dirección de Educación Policial, a continuación:

ÍTEM	PRODUCTO	VALOR UNITARIO MÁXIMO
1	Adición Amaretto	
2	Adición Avellana	
3	Adición Canela	
4	Adición Chocotostao	
5	Adición Crema Chantilly	
6	Adición Leche Condensada	
7	Adición Melao	
8	Adición Salsa Caramelo	

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM		CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		
		9	Adición Salsa Chocolate	
		10	Adición Salsa Frutos Rojos	
		11	Agua Mineral Tostao C/Gas 600 ml	
		12	Agua Mineral Tostao S/Gas 600 ml	
		13	Agua Potable Con Gas INN 600 ml	
		14	Agua Potable Tostao S/Gas 600 ml	
		15	Agua Potable Tostao S/Gas 600 ml cubeta	
		16	Agua Potable Tostao Sin Gas 600 ml	
		17	Agua Saborizada Fr. Rojos Tostao 600 ml	
		18	Agua saborizada H2oh Lima Limón 600 ml	
		19	Agua saborizada H2oh Limonata 600 ml	
		20	Agua Saborizada Maracuyá Tostao 600 ml	
		21	Alfajores 130 g	
		22	Aloe Vera Lyche Tostao 500 ml	
		23	Aloe Vera Tradicional Tostao 500 ml	
		24	Americano Frío Grande 350 ml	
		25	Americano Mediano	
		26	Americano y Tostao Arequipe	
		27	Antipasto x 180 g	
		28	Arepa Campesina 70g	
		29	Aromática Jengibre Miel Mediano	
		30	Aromática Manzana y Canela Mediano	
		31	Aromática Manzanilla Mediano	
		32	Aromática Moringa F.Verdes Mediano	
		33	Avena Tostao 240 g	
		34	Baguette Integral 340 g	
		35	Baguette Tostao Pague 9 Lleve 12	
		36	Baguette Tradicional 240 g	
		37	Baguette Tradicional Prom X 3	
		38	Baguette Tradicional Prom X 3 Cubeta	
		39	Baguettina de Queso 170 g	
		40	Baguettina de Queso Prom X 3	
		41	Bebida Achocolatada Chocotostao 150g	
		42	Bebida Aromática Jengibre Manzanilla	
		43	Bebida Aromática Moringa y Jamaica 350Ml	
		44	Bebida Cafe Frio Latte Caramelo 280 ml	
		45	Bebida Cafe Frio Latte Moka 280 ml	
		46	Bebida Energiz Red Bull Trad 250 ml	
		47	Bebida Hidratante Gatorade Tropic 500 ml	
		48	Bebida Te Negro Frutos Rojos	
		49	Blondie Chocolate 50 g	
		50	Bolsa en Tela Somos ECO 28 x 30 cm	
		51	Bolsa Papel Grande Llevar	
		52	Botella Plástica Somos Eco 750 ml	
		53	Brownie 64 g Tostao Empacado	
		54	Café Expreso Doble Pequeño	
		55	Café Gourmet Molido Tostao 220g	
		56	Café Gourmet Molido Tostao 340g	
		57	Café Gourmet Molido Tostao 454g	
		58	Café Instantaneo Granulado Tostao 85g	
		59	Café Instantaneo Polvo Tostao 85g	
		60	Café Latte Gigante	
		61	Café Latte Gigante - Sin Vaso	
		62	Café Latte Grande	
		63	Café Latte Mediano	
		64	Café latte Mediano Compensar	
		65	Café Selecto Tostao 200g	
		66	Café Selecto Tostao 454g	
		67	Café Supremo Grano Tostao 454g	
		68	Café Supremo Molido Tostao 220g	
		69	Café Supremo Molido Tostao 340g	
		70	Café Supremo Molido Tostao 454g	
		71	Cafecito Con Leche Compensar	

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM			CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		
		72	Cafecito Con Leche Pequeño		
		73	Cafelao		
		74	Cappuccino Frances Frio Grande		
		75	Cappuccino Frances Gigante		
		76	Cappuccino Frances Grande		
		77	Cappuccino Gigante		
		78	Cappuccino Gigante - Sin vaso		
		79	Cappuccino Grande		
		80	Cappuccino Mediano		
		81	Capuccino Mediano y Pallito Integral Ques		
		82	Chantilly Para Llevar		
		83	Chicharrón Don Chicharrón 21 gr		
		84	Chocolate en Agua Grande		
		85	Chocolate en Leche Grande		
		86	Chocotostao Caliente Gigante		
		87	Chocotostao Caliente Grande		
		88	Chocotostao Caliente Mediano		
		89	Chocotostao Frio Grande Juguera		
		90	Chocotostao Frio Grande Licuadora		
		91	Churro de Arequipe		
		92	Corazones Hojaldre 60g Tostao		
		93	Crema Para Café 150g		
		94	Croissanduche de Huevo 105 g		
		95	Croissanduche de Jamón y Queso 84 g		
		96	Croissant		
		97	Croissant Cacao Avellana 90 Gr		
		98	Croissant Cereales 80 gr		
		99	Croissant Chocolate 100 gr		
		100	Croissant Multicereales Miel		
		101	Croissant Tostao Pague 5 Lleve 6		
		102	Croissant Tostao Pague 9 Lleve 12		
		103	Cubeta Sanduche Carne Desmechada		
		104	Cubeta Sanduche Jamón y Queso		
		105	Cubeta Sanduche Pernil de Cerdo Mayonesa		
		106	Cubeta Sanduche Pollo Pepinillos y Queso		
		107	Cubeta Sanduche Salchicha Chimichurri		
		108	Dots Negrito 60 gr		
		109	Galleta Avena Tostao 50 g		
		110	Galleta Choco Chips Tostao 50 Gr		
		111	Galleta Chocochips Mini		
		112	Galleta Chocochips Mini 30 U		
		113	Galleta Chocochips Mini Promo X 2		
		114	Galleta Chocochips Mini Tostao 30U		
		115	Galleta Chocochips Mini Tostao promo x2		
		116	Galleta Mini Chocochips		
		117	Gaseosa Colombiana Postobón 400 ml		
		118	Gaseosa Manzana Postobón 400 ml		
		119	Gaseosa Pepsi Cero 400 ml		
		120	Gaseosa Pepsi Postobón 400 ml		
		121	Gorra R101 Pale Blue la felicidad sabe		
		122	Gorra R102 Azul Oscuro la felicidad sab		
		123	Gorra R103 Azul Oscuro Sin Cafe no exis		
		124	Gorra R103 Verde Militar Sin Cafe no ex		
		125	Granizado Maracuya Grande		
		126	Granizado Panela Maracuya Grande		
		127	Hidratante Mandarina Tostao 600 ml		
		128	Hidratante Tropical Tostao 600 ml		
		129	Jugo de Mandarina Tostao 500 ml		
		130	Jugo de Naranja Tostao 500 ml		
		131	Jugo Hit Mango Pet 500 ml		
		132	Jugo Hit Mora Pet 500 ml		
		133	Jugo Hit Tropical Pet 500 ml		
		134	Jugo Mezcla de Frutos Rojos Tostao 400ml		

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM		CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		
		135	Jugos de Bebidas Verdes Tostao 400 ml	
		136	Jugos Naranja-Zanahoria Tostao 400 ml	
		137	Latte Frio Grande	
		138	Latte Frio Mediano	
		139	Latte Mediano y Palito Queso y Bocadillo	
		140	Limonada de Coco Grande	
		141	Limonada de Panela Limon Grande	
		142	Malla Vegetal de Espinaca y Queso	
		143	Malteada Café KIT Compensar	
		144	Malteada Chococotostao Grande	
		145	Malteada Chococotostao KIT Compensar	
		146	Malteada Chocolate	
		147	Malteada De Cafe Tostao	
		148	Malteada Frutos Amarillos KIT Compensar	
		149	Malteada Sabor Frutos Amarillos	
		150	Malteada Sabor Sandia Grande	
		151	Malteada Sabor sandia KIT Compensar	
		152	Malteada Vainilla	
		153	Malteada Vainilla KIT Compensar	
		154	Mantecada Bloque Tostao	
		155	Mantecada Tostao	
		156	Manzana Gala	
		157	Manzana Gala Compensar	
		158	Manzana Verde	
		159	Merengues 70 g	
		160	Mini Croissant Frambuesa	
		161	Mini Dots Dark	
		162	Mix Mani, Almendras y Marañones 40g	
		163	Mocaccino Grande	
		164	Mogolla Blanca 400 gr 10 und Tostao	
		165	Mogolla Integral 400 gr 10 und Tostao	
		166	Mogolla Integral solidaridad 26g	
		167	NatuMalta 400 ml	
		168	Palito de Queso Mini Pague 9 Lleve 12	
		169	Palito de Queso Mini Tostao	
		170	Palito de Queso Mini Tostao x 3 Cubeta	
		171	Palito de Queso Tostao	
		172	Palito de Queso y Bocadillo Tostao	
		173	Palito Integral de Queso Mini	
		174	Palito Integral de Queso Tostao	
		175	Palito Integral Mini Pague 9 Lleve 12	
		176	Pan Blandito	
		177	Pan Blandito Pague 5 Lleve 6	
		178	Pan Brioche Tostao 230 gr	
		179	Pan Chocochips 270 gr 8 Uds Tostao	
		180	Pan Leche Uvas Pasas Tostao 8und 340gr	
		181	Pan Leche x 8und 440g Tostao	
		182	Pan Mogolla Queso Pague 5 Lleve 6	
		183	Pan Mogolla Queso Tostao	
		184	Pan Salchicha	
		185	Pan Taj Integral Multigrano Tostao 440gr	
		186	Pandebono Tostao	
		187	Papas Limon Pimienta 28 g	
		188	Papas Oregano 28 g	
		189	Parfait Frutos Rojos Sketos X 165 g	
		190	Pastel de Queso Gouda	
		191	Pera Importada	
		192	Piña Colada Grande	
		193	Pop Dots Negrito	
		194	Pop Dots Pink	
		195	Queso Pera Sin Relleno 40 g	
		196	Queso Relleno Bocadillo 65 gr	
		197	Queso Siete Cueros 50 g	

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM		CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			
		198	Roulette Cheesecake		
		199	Salsa de Caramelo Para llevar		
		200	Salsa de Chocolate Para llevar		
		201	Salsa de Frutos Rojos Para Llevar		
		202	Sanduche Carne Desmechada		
		203	Sanduche de Huevo Queso y Tocineta		
		204	Sanduche Integral de Queso		
		205	Sanduche Jamon y Queso		
		206	Sanduche Pernil de Cerdo con Mayonesa		
		207	Sanduche Pollo, Pepinillos y Queso		
		208	Sanduche Tostao Jamon y Queso		
		209	Soda Bretaña 300 ml		
		210	Soda Sabor Frutos Amarillos Gigante		
		211	Soda Sabor Sandia Gigante		
		212	Stick de Crema de Mani 20 g		
		213	Te Blanco Kiwi Fresa Tostao 400 ml		
		214	Te Blanco Piña Mangostino y Menta 400ml		
		215	Te Chai Frio Grande		
		216	Te Chai Grande		
		217	Te Durazno Tostao 400 ml		
		218	Te Hatsu Amarillo x 400 ml		
		219	Te Hatsu Blanco x 400 ml		
		220	Te Limon Tostao 400 ml		
		221	Te Negro Frutos Rojos Mediano		
		222	Tinto Gigante		
		223	Tinto Gigante - Sin Vaso		
		224	Tinto Grande		
		225	Tinto Grande Cubeta		
		226	Tinto Mediano		
		227	Tinto Panelao Tostao		
		228	Tinto Pequeño		
		229	Tinto Sabor Amaretto		
		230	Tinto Sabor Avellana		
		231	Tinto Sabor Canela		
		232	Torta Casera Tostao Bloque		
		233	Torta Casera Tostao Porcion		
		234	Torta de Amapola Bloque Tostao		
		235	Torta de Amapola con Frutos Rojos Tostao		
		236	Torta Marmoleada x 790 g		
		237	Torta Zanahoria Nuez Bloque Tostao		
		238	Torta Zanahoria Nuez Tostao		
		239	Tostaccino Gigante		
		240	Tostaccino Grande		
		241	Tostaccino Granizado Gigante		
		242	Tostaccino Granizadora Grande		
		243	Tostao de Arequipe		
		244	Tostao de Bocadillo		
		245	Tostao de Bocadillo Mini		
		246	Tostao de Bocadillo Mini x 5 Cubeta		
		247	Tostao de Carne		
		248	Tostao de Pollo		
		249	Tostao Mixto Jamon Queso		
		250	Tote Bag somos ECO		
		251	Tronquito Chocolate Mini Pague 9 Lleve12		
		252	Tronquito Chocolate Mini Tostao		
		253	Tronquito Chocolate Mini Tostao x3 Cubet		
		254	Tronquito de Chocolate		
		255	Tronquito de Crema Tostao		
		256	Vaso de Leche Caliente Grande		
		257	Vaso Reciclable Somos ECO 350 ml		
		258	Yogurt Gloria Sabor Mora 150 gr		
		259	Yogurt Griego Natural Sin Dulce X 120 g		
		260	Yogurt Vainilla Francesa 150 gr		

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato. **Nota 2.** El oferente 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 dar a conocer la carta o lista de precios 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 listado de productos anterior.
13	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, 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.
14	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.
15	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.
16	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 arrendatario, 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 arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.
17	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.
18	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento de la cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada 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 arrendatario 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.
19	El arrendatario se compromete semestralmente 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.
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.
21	En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al 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.
22	**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.

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	• 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.
23	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.
24	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 arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario 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.
25	EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. 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. ASEO Y LIMPIEZA MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.
26	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.
27	El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, 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.
28	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial 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.).

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
29	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.
30	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.
31	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial.
32	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.
33	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.
34	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.
35	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT
36	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.
37	Los integrantes de la Dirección de Educación Policial, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones.
38	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 y Protección Social.
39	**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. 14 f). *"Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales."*
40	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. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario 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.
41	El futuro oferente certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial "202031400612321", emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.
42	NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO. 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 ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).
43	EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería para el personal de la Dirección de Educación Policial, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. De igual manera, deberá acreditar acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma sea mayor o igual al cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. Información que debe traer la certificación:

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	• 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.
44	EXPERIENCIA DEL PERSONAL El oferente deberá contar como mínimo con el siguiente personal: CAFETERÍA: CANTIDAD: 2 — CARGO A DESEMPEÑAR: Auxiliares de cocina. — EXPERIENCIA ESPECIFICA: Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año. — % TOTAL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: 100% Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 03 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal: • Hoja de vida debidamente firmada • Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF) y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del 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 el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato, 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 Nacional.
45	• CAPACIDAD OPERATIVA El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos al personal de la Dirección de Educación Policial, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, como mínimo: CAFETERÍA: Dos (2) sandwicheras. Una (1) vitrina con calefacción Una (1) nevera vitrina Un (1) horno microondas. Una (1) greca Un (1) exhibidor de productos empacados Menajes o utensilios de cocina **Nota 1:** en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.
46	CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el oferente debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta, así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el oferente deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el formato No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.

ITEM	NDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES
1	Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista. 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.
2	Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) http://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext.
3	3.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 estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 'Política Cero papel" (Aplica a los contratos en los que se deben presentar informes). Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá decepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que, con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil. Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental competente y dar cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 "Por la cual se establecen los lineamientos para la adopción de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.) 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

ACTA – AC-2025- -GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

	-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.
4	4.4 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. - 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). - 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. - 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. - En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria y un tangue de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.
5	4.4.1 Cafeterías o restaurantes El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos 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. El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El 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 en los tres (3) primeros meses 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 oferente y futuro 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.

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

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.
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 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.
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.
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.

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 Decreto1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".

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

4.Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis fisicoquímicos 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 Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y Alos sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".

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.
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.

ACTA – AC-2025- –GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

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.

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(Rand), 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 evidéncialos 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 y8, 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 (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 2015que 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".

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 del2007 – ICONTEC.

11.El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018emitida 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".
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 Convenio170 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 degeneración, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de1986 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

ACTA – AC-2025- – GACIN - GUSAC – 2.51 - 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 NRO. 80-1-30061-25 CAPITÁN NICOLÁS GARCÍA YATE CON UN PERSONAL QUE LABORA EN LA CAFETERÍA TOSTAO.

	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 2007que 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 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 5310Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. 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. 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 Alos contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)". 18.El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolucion41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQexpedido 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: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.
6	Se prohíbe el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.
7	El futuro 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.
8	El Oferente y futuro 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.
9	El Oferente y futuro Contratista deberá cumplir con la resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud y Protección Social). Deberá mantener sus instalaciones en condiciones adecuadas para evitar la proliferación de plagas. Esto incluye sellar grietas, huecos y cualquier abertura que permita la entrada de roedores u otras plagas. Es obligatorio que los restaurantes garanticen que la infraestructura esté libre de filtraciones, humedad y otros factores que puedan atraer roedores. Los alimentos deben almacenarse de manera adecuada, en envases herméticos y a una altura del suelo para evitar que los roedores tengan acceso a ellos.
10	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.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes:

Actividad	Responsable
Realizar el pago del consumo los servicios públicos	Representante legal, supervisor o encargado de punto TOSTAO
Realizar el pago del canon de arrendamiento	Representante legal, supervisor o encargado de punto TOSTAO
Realizar el pago del canon de arrendamiento los primeros 5 días a partir de la fecha de cumplimiento del mes de arriendo.	Representante legal, supervisor o encargado de punto TOSTAO
El contratista se compromete a cumplir los compromisos descritos en las especificaciones técnicas mínimas.	Representante legal, supervisor o encargado de punto TOSTAO
Los demás relacionados en la minuta del contrato.	Representante legal, supervisor o encargado de punto TOSTAO
Preservar y vigilar los elementos asignados al servicio de cafetería.	Representante legal, supervisor o encargado de punto TOSTAO

CONVOCATORIA

Cuando las necesidades del servicio lo ameriten de acuerdo a los parámetros normativos establecidos.

CT. NICOLAS GARCIA YATE
Supervisor del contrato

MIGUEL ÁNGEL SALAMANCA
Representante TOSTAO

Trasversal 33 No 47ª 35 Sur Barrio Fátima
Teléfonos 5159650 Ext. 30110
esmeb.recon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

GS-2026-004076-ESMEB

GS-2026-003105-ESMEB

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA TC JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO
GRUPO SOPORTE ACADEMICO ESMEB

CEA.3.0-07
16-ECD-003

GACIN-GUSAC - 20.1

Bogotá D.C., 05 de agosto de 2026

Señor (a) teniente coronel
VIVIANA PATRICIA CONSUEGRA BOLIVAR
Director (A) Escuela
Transversal 33 47 A 35 SUR
Bogotá D.C.

Asunto: revista mensual Tostao mes de agosto.

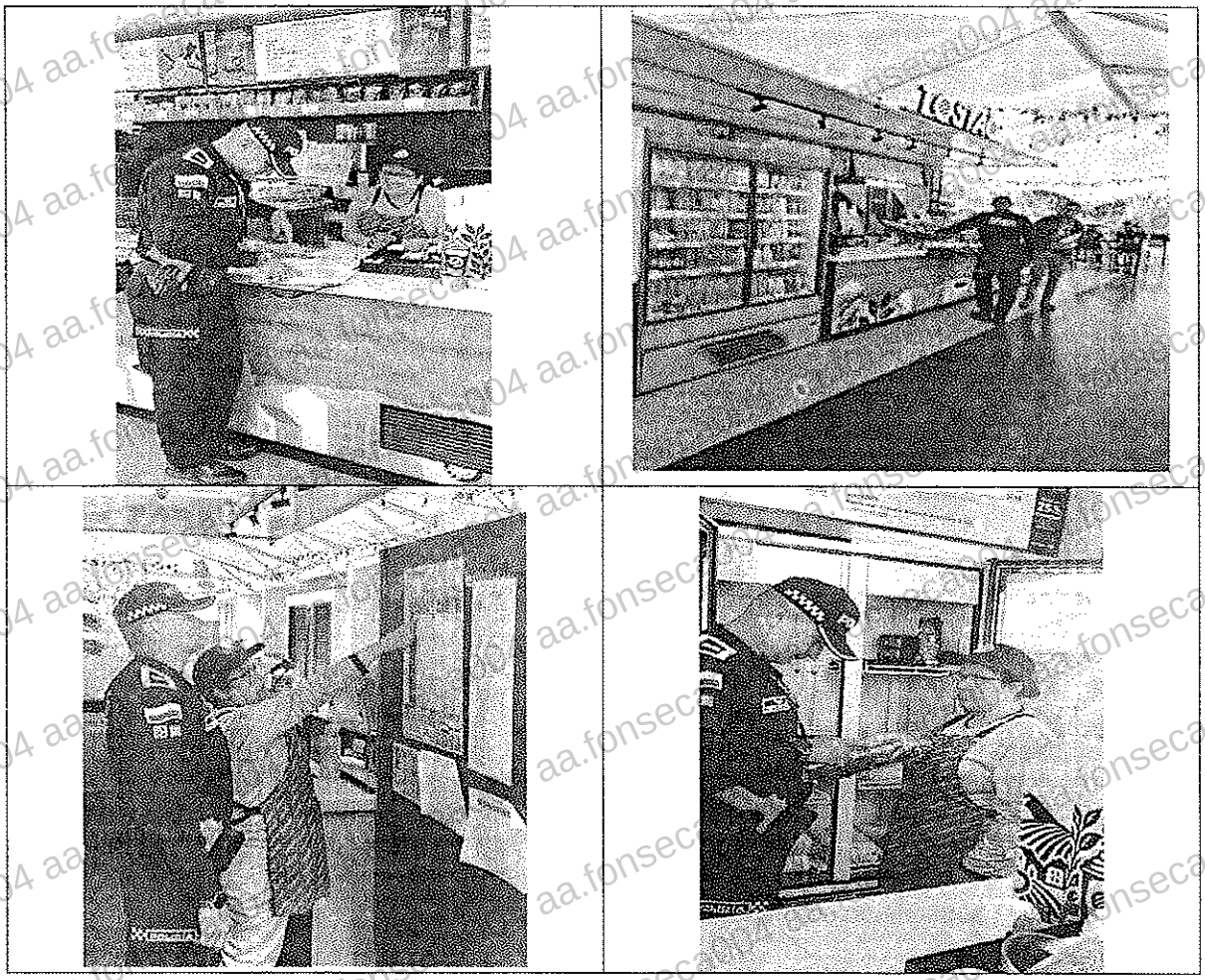
Respetuosamente me permito informar a mi coronel, en cumplimiento del proceso de verificación mensual del contrato suscrito bajo el número 80-1-30061-25 cuyo objeto es: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE CUARENTA Y NUEVE COMA SESENTA METROS CUADRADOS (49,60 m2) UBICADOS EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DE LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA, se adelantó la supervisión correspondiente al presente período.

Durante la revista, se efectuó la verificación integral del estado general del establecimiento, evidenciándose condiciones favorables en cuanto a organización, limpieza y adecuada disposición de los elementos requeridos para el desarrollo de las actividades. Lo anterior permite garantizar un entorno óptimo para la prestación del servicio.

Asimismo, se constató que el personal asignado al área observa un comportamiento acorde con los principios institucionales, desempeñando sus funciones con responsabilidad, orden y respeto, lo cual contribuye de manera significativa al adecuado funcionamiento del establecimiento.

En lo referente a las condiciones de seguridad y operatividad, no se identificaron situaciones que representen riesgo o afectación a la infraestructura ni al normal desarrollo de las actividades dentro de la Escuela. En consecuencia, el establecimiento mantiene condiciones adecuadas para su funcionamiento, en concordancia con los lineamientos institucionales vigentes.

Registro fotográfico



La revista practicada arrojó resultados satisfactorios, dejando constancia de que el establecimiento Tostao cumple con los parámetros institucionales establecidos. Durante la inspección no se evidenciaron observaciones negativas, manteniéndose condiciones adecuadas para la prestación del servicio en conformidad con los lineamientos vigentes.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Nicolas Garcia Yate
Grado: Capitan
Cargo: Jefe Grupo Soporte Academico
Cédula: 1110482783
Dependencia: Grupo Soporte Academico Esmeb
Unidad: Escuela De Policia Metropolitana De Bogota Tc
Julian Ernesto Guevara Castro
Correo: nicolas.garciay@correo.policia.gov.co
5/08/2026 7:29:14 p. m.

Anexo: no

Transversal 33 47A 35 Sur
Teléfono: 3159000
esmeb.araca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

aa.fonseca004 aa.fonseca004 aa.fonseca004

aa.fonseca004 aa.fonseca004 aa.fonseca004

GS-2026-004076-ESMEB

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario: 141203014097

(415)7707212489984(8020) 000014120301409 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 9 0 0 8 6 0 2 8 4 | 6. DV: 9

12. Dirección seccional: Operativa de Grandes Contribuyentes 3 1

14. Buzón electrónico

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social: BBI COLOMBIA S A S

36. Nombre comercial | 37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cundinamarca 2 5	Tocancipá 8 1 7

41. Dirección principal: KM 2 PUNTO 5 VDA CANAVITA VIA COLPAPEL PAR INDUSTRIAL BUENOS AIRES ET 1

42. Correo electrónico: impuestos@bbi.com.co

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 5 2 0 8 9 6 4 7	3 2 1 3 5 3 1 8 7 3

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 1 3	2 0 1 7 0 1 0 2	4 7 1 1	2 0 1 5 0 6 0 1	1 0 8 1	6 8 1 0		3 4 2

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 7 9 10 13 14 16 18 26 33 42 48 52 55 59 63 64

- 05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
- 07- Retención en la fuente a título de rent
- 09- Retención en la fuente en el impuesto
- 10- Obligado aduanero
- 13- Gran contribuyente
- 14- Informante de exogena
- 16- Obligación facturar por ingresos bienes
- 18- Precios de transferencia
- 26- Declaración individual precios de tran
- 33- Impuesto nacional al consumo
- 42- Obligado a llevar contabilidad
- 48- Impuesto sobre las ventas - IVA
- 52- Facturador electrónico
- 55 - Informante de Beneficiarios Finales
- 59 - Autorretención especial renta
- 63 - Impuestos a las bebidas ultraprocesa
- 64 - Impuesto producto comestible ultrapro

Usuarios aduaneros

54. Código: 21 22 23

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio 1	2	3
3	3	57. Modo 1		
		58. CPC 9 7		

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: MONROY SALCEDO RICARDO ALBERTO

985. Cargo: Apoderado Especial Certificado

DOCUMENTO CERTIFICADO ELECTRÓNICAMENTE POR LA DIAN

Fecha generación documento PDF: 01-09-2025 02:52:44PM

aa.fonseca004

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:
E0F9B8900BA62CF0

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **RICARDO ALBERTO MONROY SALCEDO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1031149571 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 217315-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS ******************************
****
****

Dado en BOGOTA a los 3 días del mes de Marzo de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

aa.fonseca004

GS-2026-004076-ESMEB

217315-T

RICARDO ALBERTO JOSE MONROY SALCEDO

C.C. 1031149571

RESOLUCION INSCRIPCION 471

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

DIRECTOR GENERAL

FECHA 01/07/2015

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA

DOCUMENTO EXCLUSIVO PARA TRAMITES DE BEBIDAS
COLOMBIA - TOSTAO CAFE & PAN
TOSTAO

aa.fonseca004

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO 1.031.149.570
MONROY SALCEDO
APELLIDOS
RICARDO ALBERTO
NOMBRES





FECHA DE NACIMIENTO 20-OCT-1993
FUSAGASUGA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.70 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO
02-NOV-2011 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

DOCUMENTO EXCLUSIVO PARA TRAMITES DE BBI
COLOMBIA - TOSTAO CAFE & PAN
TOSTAO
Café & Pan

aa.fonseca004

TOSTAO! Café & Pan	PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS TIENDAS	CÓDIGO	AM-PG-02
		VERSIÓN	2
		FECHA	07/04/2024

1. OBJETIVO

Realizar el manejo integral y la disposición de los residuos sólidos que generan las tiendas de BBI COLOMBIA SAS, proporcionando herramientas que generen un mínimo riesgo para la salud de la población y para el medio ambiente; teniendo presente la minimización, reutilización, reciclaje y disposición adecuada de éstos.

2. ALCANCE

El programa de gestión de residuos sólidos inicia con la identificación de los diferentes residuos sólidos generados en las tiendas de BBI COLOMBIA SAS y finaliza con la disposición final de los mismos.

3. RESPONSABLES

Analista de gestión ambiental
Director de calidad / Analista de calidad
Colaboradores y Encargados de tienda.

4. DEFINICIONES

- **Almacenamiento temporal.** Acción del generador de residuos que consiste en depositar segregada y temporalmente sus residuos.
- **Almacenamiento.** Es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.
- **Aprovechamiento.** En el marco de la gestión integral de residuos sólidos, aprovechamiento, es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

aa.fonseca004

- **Concepto de las 3RS**: Reducir, Reutilizar y Reciclar.

- **Contaminación del suelo**. Es el depósito de desechos degradables o no degradables que se convierten en fuentes contaminantes del suelo.

- **Contaminación hídrica.** Cuando la cantidad de agua servida pasa de cierto nivel, el aporte de oxígeno es insuficiente y los microorganismos ya no pueden degradar los desechos contenidos en ella, lo cual hace que las corrientes de agua se asfixien, causando un deterioro de la calidad de las mismas, produciendo olores nauseabundos e imposibilitando su utilización para el consumo.

- **Disposición final de residuo.** Es el proceso que consiste en el aislamiento y confinación de los residuos, en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación y los daños o riesgos para la salud humana y el medio ambiente.

- **Gestión integral de los residuos.** Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, comercialización y disposición final.

- **Lixiviados**. Líquidos tóxicos y altamente contaminantes generados por la filtración del agua de lluvia entre los detritos de un vertedero.

- **Manejo Integral**. Es la adopción de todas las medidas necesarias en las actividades de prevención, reducción y separación en la fuente, acopio, almacenamiento, transporte, aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final, importación y exportación de residuos o desechos peligrosos, individualmente realizadas o combinadas de manera apropiada, para proteger la salud humana y el ambiente contra los efectos nocivos temporales y/o permanentes que puedan derivarse de tales residuos o desechos.

- **RAEES.** Residuo de aparatos eléctricos y electrónicos.

- **Reciclar.** Proceso cuyo objetivo es convertir materiales (desechos) en nuevos productos para prevenir el desuso de materiales potencialmente útiles, reducir el consumo de nueva materia prima, reducir el uso de energía, reducir la contaminación del aire (a través

GS-2026-004076-ESMEB

de la incineración) y contaminación del agua (a través de los vertederos) por medio de la reducción de la necesidad de los sistemas de desechos convencionales, así como también disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la producción de plásticos.

- **Reducir.** Acciones para reducir la producción de objetos susceptibles de convertirse en residuos. Es la erre más importante ya que tiene el efecto más directo y amplio en la reducción de los daños al ambiente.

- **RESPEL.** Residuo o desecho peligroso - Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

- **Reutilizar.** Acciones que permiten el volver a usar un determinado producto para darle una segunda vida, con el mismo uso u otro diferente. Segunda erre más importante, igualmente debido a que también reduce impacto en el medio ambiente, indirectamente.

5. DESARROLLO DEL PROGRAMA

5.1. Fuentes de generación, separación y código colores

En las tiendas de BBI COLOMBIA se generan residuos ordinarios, aprovechables y orgánicos en menor volumen; estos se generan por las actividades de comercialización de productos; pueden ser separados en la fuente (zona de clientes o en la trastienda).

Para garantizar la correcta separación en la fuente, se sitúan canecas para residuos con diseños que le permiten al cliente identificar con facilidad la disposición de los residuos (ordinarios y aprovechables)

A continuación, se indican los puntos ecológicos en cada zona de la tienda, teniendo en cuenta el código de colores para disposición de residuos.

Tabla 1. Punto ecológico zona de clientes

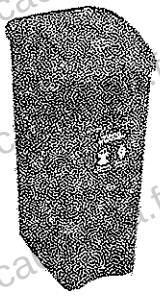
TOSTAO! Café & Bar	PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS TIENDAS	CÓDIGO	AM-PG-02
		VERSIÓN	2
		FECHA	07/04/2024

TIPO CANECA	CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS
(Residuos aprovechables) Botella con bolsa color blanco 	La botella está destinada para la disposición de botellas plásticas, empaques de plásticos y botellas de vidrio.
(Residuos aprovechables) Vaso con bolsa blanca 	Disposición de vasos de café (envase de cartón) , bolsas de papel.
(Residuos Ordinarios- No aprovechables) Vaso con bolsa negra 	Se disponen residuos con restos de comidas, grasas, envases de lácteos, postres, etc.

Tabla 2.Código de colores trastienda

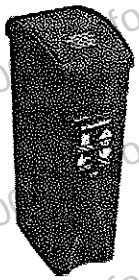
aa.fonseca004

TOSTAO' Café & Pan	PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS TIENDAS	CÓDIGO	AM-PG-02
		VERSIÓN	2
		FECHA	07/04/2024

TIPO DE REDIDUO	MATERIAL	CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS	COLOR BOLSA
APROVECHABLES	Papel y cartón	Periódico Revistas Libros Cuadernos	BLANCO 
	Plástico	Envases de productos de aseo, envolturas plásticas termoencogibles sin residuos de alimentos, tapas de botellas plásticas.	
	Vidrio y metal	Balas de gas, botellas, etc.	
RESIDUOS ORGÁNICOS	Residuos orgánicos (aprovechables)	Borra de café, productos de panadería que ya cumplieron su vida útil (sin rellenos cárnicos y sin crema)	VERDE 

aa.fonseca004

GS-2026-004076-ESMEB

TIPO DE REDIDUO	MATERIAL	CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS	COLOR BOLSA
RESIDUOS ORDINARIOS (NO APROVECHABLES)	Otros	Residuos sanitarios, residuos de barrido, servilletas, aluminio, poliestireno expandido (icopor), empaques con restos de alimentos y bebidas.	NEGRO 

5.2. Almacenamiento Temporal

Las bolsas con los residuos sólidos generados son recolectados por los colaboradores de tienda y se disponen en los centros de acopio asignados. Dicho lugar de almacenamiento temporal cuenta con la señalización correspondiente y está separado de la zona de procesos.



Imagen 1. Señalización zona de almacenamiento de residuos

Dentro del depósito transitorio, se dispone de canecas con tapa (de accionamiento manual), con la finalidad de contener los residuos de manera hermética a espera de recolección por la empresa municipal de recolección de residuos.

GS-2026-004076-ESMEB

En caso de que la tienda esté ubicada en un centro comercial, universidad, hospital o edificio; dichos residuos serán entregados al servicio de recolección interno para su disposición.

Los residuos aprovechables de trastienda son retornados a los centros de acopio del centro de distribución (CEDI) de cada regional:

- Cartón (cajas)
- Plásticos limpios (termoencogibles, empaques de panadería congelada, tapas de botellas plásticas, envolturas de Tostaccino) sin residuos de alimentos.
- Coberturas plásticas de las pacas de leche.
- Coberturas plásticas de los cubiertos, vasos, tapas, mezcladores, etc.
- Metal (balas metálicas de gas).
- Borra de café.

5.3. Monitoreo y seguimiento

Con el fin de llevar un control y conocer la cantidad de residuos que se generan en tienda, los colaboradores registran a diario el número de bolsas que se retiran de cada caneca, en el formato AMTI- FO 01 V 4 REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

6. ACCIONES CORRECTIVAS

Se realizan secciones informativas vía correo electrónico, con recomendaciones y lineamientos acerca del manejo, separación y almacenamiento temporal de residuos. Adiciona a ello, se capacita al personal colaborador en la ejecución de las actividades correspondientes al manejo correcto de residuos sólidos.

7. DOCUMENTOS ASOCIADOS

Resolución 2674/2013
Resolución 0631/2015
Decreto 2811 /1974
Decreto 3930/2010
Ley 9/1979
Ley 99/1993
Decreto 4741/2005
Resolución 2400/1979
Decreto 2981/2013
Resolución 2184/2019

aa.fonseca004

GS-2026-004076-ESMEB

8. TABLA DE APROBACIÓN

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ	VERSIÓN
Karen Herrera	Tania Trujillo	Tania Trujillo	
FECHA DE ELABORACIÓN	**FECHA DE REVISIÓN**	**FECHA DE APROBACIÓN**	2
07/02/2024			
CONTROL DE AJUSTES – CAMBIO REALIZADO			**FECHA DEL AJUSTE**
1. Creación del documento.			27/08/2021
2. Actualización del documento en general.			04/07/2024