Este formato debe ser utilizado para la presentación de informes de supervisión a contratos de bienes y servicios, interadministrativos y ordenes de compras, diferentes a los de interventoria y de obra.

No. GS-2026- 015248 **-ECSAN**

Bogotá D.C. 05 de noviembre de 2026

Señor Coronel
César Alberto Aristizábal Riascos
Director Escuela
Calle 45 A Sur No. 50 A 91
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato PN ECSAN No. 69-1-30099-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**05/10/2026**	**Hasta**	**05/11/2026**

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-2026-013744-ECSAN, el señor Intendente Jefe Carlos Armando Hernández Suarez, obrando en calidad de Analista de Contratos, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Capitán María Fernanda Sarchi Flórez.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 00**

Nota: el presente informe de supervisión es el primer informe de supervisión que se presenta durante la ejecución del contrato.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	PN ECSAN No. 69-1-30099-26

Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 552,00 M2, AL INTERIOR DE UNA EDIFICACIÓN DE DOS PLANTAS DENOMINADO COMEDOR DE CADETES, UBICADO EN LA ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA "GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER" CALLE 45 A SUR 50A 91 BARRIO MUZU, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR QUE BRINDE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA "ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
Contratista	Jorge Humberto Muñoz Correa
Representante legal	No aplica
Valor inicial del contrato u orden de compra	Ciento cincuenta y siete millones quinientos cuarenta y ocho mil pesos moneda corriente ($157.548.000,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	Ciento cincuenta y siete millones quinientos cuarenta y ocho mil pesos moneda corriente ($157.548.000,00)
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del perfeccionamiento del contrato y la respectiva aprobación de la póliza. Al término de este plazo se deberán devolver las instalaciones tomadas en calidad de arrendamiento descritas dentro del presente proceso, en las mismas condiciones que fueron entregadas al momento de la iniciación del contrato. NOTA: En atención al instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020, "lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la POLICÍA Nacional" numeral 2.4, literal 2, duración del Contrato: el contrato de arrendamiento debe suscribirse por un periodo máximo de un (1) año y literal 4, se podrán hacer adiciones máximo hasta el 50% del valor total del contrato inicial. El incremento del canon de arrendamiento para inmuebles de uso comercial no está regulado por la ley, se fijan teniendo en cuenta el Código de Comercio y el Código Civil, normas que establecen respecto al aumento del canon, una libertad contractual, esto quiere decir que las partes (arrendador y arrendatario de mutuo acuerdo) pueden fijar el aumento que quieran en el contrato de ser necesario; en caso de terminación anticipada del contrato deberá informarse de manera previa con un (1) mes de anticipación, dando aviso por escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes. Nota: El contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos: a) Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días a la terminación del mismo. b) Mutuo acuerdo de las partes. c) Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días de anticipación. d) Incumplimiento por parte del arrendatario de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo, caso en el cual no se requiere el mes de anticipación enunciado. Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el supervisor, por no cumplimiento de las normas de Higiene, Calidad de los Productos Suministrados, Servicios u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, la dirección de la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander", podrá dar por terminado el contrato e imponer las sanciones legales correspondientes. e) Muerte del arrendatario cuando es persona natural el contratista.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del	05 de octubre de 2026

contrato u orden de compra	
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	05 de octubre de 2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

Durante el periodo del 05 de octubre al 05 de noviembre de 2026, en mi ejercicio como supervisora del contrato PN ECSAN No. 69-1-30099-26, se desarrollaron las siguientes actividades:

- Se realizó acta de inicio del contrato PN ECSAN No. 69-1-30099-26, en coordinación con la Jefe Área Administrativa Encargada (Mayor Montañez Cárdenas Nydia Teresa), Grupo de Contratos (Intendente Jefe Carlos Armando Hernández Suarez y Subintendente Quiroga Suarez Carlos Arturo), Grupo Logístico (Capitán Ardila Triviño Luis Fernando y CPS04 Jhon Ederson Osorio E.), Mantenimiento de Instalaciones (Auxiliar De Servicios-13 Vasco Castaño Julián), Responsable Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Subintendente Pinzón Sánchez Diana Carolina), Responsable de Gestión Ambiental (CPS04 Neife Yesenia Pulido Pulido), Contratista (Jorge Humberto Muñoz Correa) y administradora (Tatiana Montoya).
- Mediante comunicación oficial GS-2026-014531-ECSAN se solicita a la Dirección de Inteligencia Policial, se realice el estudio de seguridad del personal que ingresa a laborar en las instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander", en razón al contrato PN ECSAN No. 69-1-30099-26.
- Mediante correo electrónico sin número de fecha 07 de octubre de 2026 se realiza la socialización y remisión del Manual de Operación y Mantenimiento de la Trampa de Grasas del Comedor al contratista del contrato PN ECSAN No. 69-1-30099-26.
- Mediante comunicación oficial GS-2026-014051-ECSAN se realiza informe de seguimiento al contrato de arrendamiento PN ECSAN No. 69-1-30099-26, donde se le informa al Director de Educación Policial las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato.
- Mediante correo electrónico sin número de fecha 22 de octubre de 2026 a las 09:29 horas la Señorita Subintendente Diana Carolina Pinzón Sánchez Responsable Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, indica que la documentación entregada por parte del contratista con relación a Seguridad y Salud en el trabajo fue revisada y aprobada.
- Por solicitud del supervisor, el contratista realizó Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1373 de fecha 16 de octubre de 2026 con NULAB Laboratorio. En el análisis realizado, el laboratorio indica que los ítems de ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO.

- Se realizan revistas periódicas al comedor, con el fin de verificar que la prestación del servicio se esté realizando correctamente.
- El 05 de octubre de 2026, el contratista capacita al personal que labora en el comedor frente al reconocimiento de los signos y síntomas de COVID-19 e identificación de los antecedentes en cuanto a exposición a la enfermedad.
- El día 16 de octubre de 2026 la empresa ECO-LIVE, entrega certificado de disposición final de residuos. Por otro lado, hace entrega de certificados semanales correspondientes a todo el mes de octubre 2026 de recolección y transporte de residuos orgánicos provenientes de actividades de cocina.

eco live

BOGOTÁ, 16-10-2026

Señores

Jorge Humberto Muñoz Correa.

NIT: 79291714-5

Por medio del presente documento, ECO-LIVE hace constar que presta al señor Jorge Humberto Muñoz Correa, identificado con NIT 79291714-5, el servicio de recolección y transporte de residuos orgánicos provenientes de actividades de cocina, desde el 12 de octubre de 2026.

Los residuos recolectados son destinados para su aprovechamiento mediante compostaje en la planta ECOVITAL, ubicada en la vereda San Benito del municipio de Sibaté.

Justificación:

El compostaje es un mecanismo de tratamiento en el que los residuos orgánicos son biológicamente descompuestos bajo condiciones controladas, obteniendo un mejorador de suelos. Entre los beneficios de esta práctica están:

- Provee de nutrientes al suelo.
- Brinda extensión de la vida útil del relleno sanitario.
- Desuso de los fertilizantes artificiales.
- Ambientalmente sostenible.

Compostar puede representar un gran paso en el reciclaje de los residuos de cocina de cara a la reducción de los volúmenes distritales.



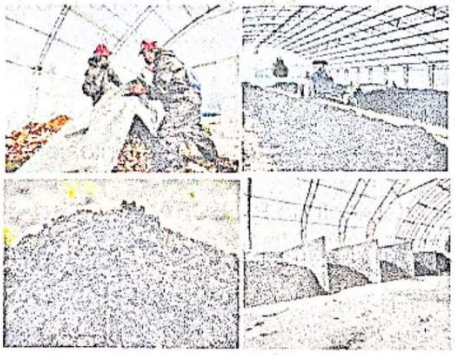
NIT. 1026.278.705-3 Dirección trasv.64 # 12#34
Contacto: 3188742840- dandres029@gmail.com

eco live

Ejecución.

Se realiza el aprovechamiento de los residuos orgánicos recolectados mediante su destinación al proceso de compostaje, en el cual la materia orgánica se transforma por acción de macroorganismos, bajo condiciones controladas de aireación, humedad y temperatura. Este tratamiento permite obtener un material orgánico estabilizado que puede utilizarse como mejorador de suelos, contribuyendo al aprovechamiento de los residuos de cocina y a la disminución de la cantidad de desechos enviados a disposición final.

Realizando esta actividad de recolección, los materiales orgánicos son trasladados a la báscula en primer paso para tener la información de la cantidad recolectada. Posterior a esto sigue el recorrido hacia la compostera **ECOVITAL**. Por medio del convenio 1055 del 2019 con la empresa **ECO-LIVE**.



NIT. 1026.278.705-3 Dirección trasv.64 # 12#34
Contacto: 3188742840- dandres029@gmail.com

eco live

La presente constancia acredita el inicio y la prestación del servicio desde el 12 de octubre de 2026. A la fecha de expedición, aún no se ha emitido el primer certificado mensual ni el consolidado de kilogramos (kg) recolectados, dado que el primer periodo de 30 días no ha finalizado. El primer certificado se entregará al cierre de dicho periodo y, en adelante, los certificados se expedirán mensualmente, al finalizar cada periodo, con las cantidades recolectadas y su gestión de aprovechamiento.

Atentamente,

Hernán Andrés Díaz Segura
Representante legal **ECO-LIVE**
Cel. 3188742840

NIT. 1026.278.705-3 Dirección trasv.64 # 12#34
Contacto: 3188742840- dandres029@gmail.com

eco live
NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Por recolección de residuos orgánicos, cantidad --- Kg
Por limpieza y mantenimiento de trampas de grasa
en la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander ECSAN

El día --- del mes de --- del año ---

eco live
NIT:1026.278.705-3

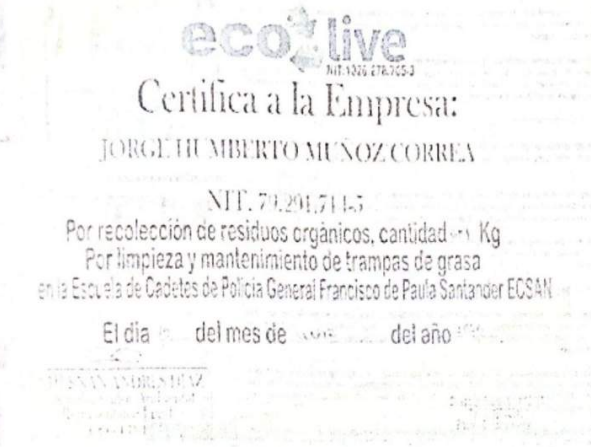
Certifica a la Empresa:

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Por recolección de residuos orgánicos, cantidad --- Kg
Por limpieza y mantenimiento de trampas de grasa
en la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander ECSAN

El día --- del mes de --- del año ---



eco live

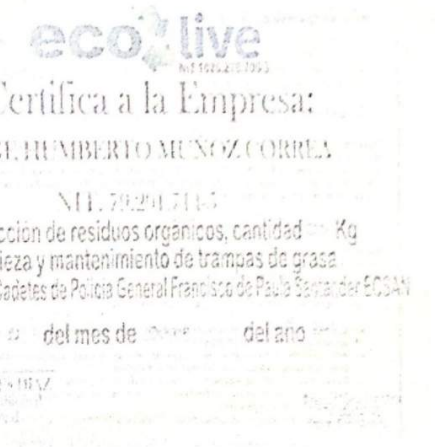
Certifica a la Empresa:

JORGE HUMBERTO MUNOZ CORREA

NIT. 79.291.714-3

Por recolección de residuos orgánicos, cantidad Kg
Por limpieza y mantenimiento de trampas de grasa
en la Escuela de Cadetes de Policia General Francisco de Paula Santander ECSAN

El dia del mes de del año



eco live

Certifica a la Empresa:

JORGE HUMBERTO MUNOZ CORREA

NIT. 79.291.714-3

Por recolección de residuos orgánicos, cantidad Kg
Por limpieza y mantenimiento de trampas de grasa
en la Escuela de Cadetes de Policia General Francisco de Paula Santander ECSAN

El dia del mes de del año

- El contratista remite correo sin número de fecha 23 de octubre de 2026 a las 01:55 pm, donde indica el mantenimiento y reparación de los cuartos fríos.

Fwd: MATRIZ IMACTOS AMBIENTALES ECSAN Resumir este correo electrónico

AJ Administracion Bogotá JHMC <admon.bogota@alimentosjhmc.com>

Responder Responder a todos Reenviar

Para: MARIA FERNANDA SARCHI FLOREZ

Vie 23/10/2026 1:55 PM

matriz ambiental ecsan .pdf 3 MB | certificado técnico en refrige... 3 MB | certificado sena 3.pdf 23 KB | certificado sena 2.pdf 23 KB

certificado sena 3.pdf 23 KB | INFORME MANTENIMIENTO ... 3 MB

6 archivos adjuntos (12 MB) Guardar todo en OneDrive - POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA Descargar todo

No suele recibir correo electrónico de admon.bogota@alimentosjhmc.com. Por qué es esto importante

---------- Forwarded message ---------
De: **Administracion Bogotá JHMC** <admon.bogota.jhmc@gmail.com>
Date: vie, 23 oct 2026 a la(s) 11:50 a.m.
Subject: MATRIZ IMPACTOS AMBIENTALES ECSAN
To: <ecsan.plar.ecga@policia.gov.co>

Buenos dias

Envio documentos del sistema de gestión ambiental .

Ing. Tatiana Montoya
Administradora economato ECSAN

Responder Reenviar

INFORME DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

Sistemas de Refrigeración y Congelación — Casino Escuela Mayor de Policía General Santander

Resumen Ejecutivo de Intervención

El presente documento consigna y especifica las tareas de mantenimiento técnico, calibración de parámetros, conexiones eléctricas y puesta en marcha realizadas en los tres (3) sistemas de cuartos fríos (dos de refrigeración y uno de congelación) del Casino de la Escuela Mayor de Policía General Santander.

DIAGNOSTICO TECNICO INICIAL DE LOS TRES CUARTOS FRIOS

Durante la inspección técnica inicial de los tres cuartos fríos, correspondientes a un (1) cuarto de congelación y dos (2) cuartos de refrigeración, se identificaron condiciones que requerían intervención y mantenimiento correctivo, principalmente relacionadas con el funcionamiento de los sistemas de refrigeración, la regulación de temperaturas, los dispositivos de control y las condiciones físicas de los equipos.

1. Cuarto de congelación

Se evidenció que el equipo no alcanzaba las temperaturas requeridas para garantizar la adecuada congelación y conservación de los alimentos, registrando valores aproximados entre 0 °C y –3 °C, según los registros fotográficos suministrados.

Adicionalmente, se identificaron las siguientes deficiencias:

- Intervención previa de la válvula termostática de expansión, con el orificio de acceso abierto y sin protección adecuada.
- Acumulación considerable de suciedad en la unidad condensadora, afectando potencialmente la eficiencia del intercambio térmico.
- Necesidad de verificar y ajustar las presiones de operación del sistema de refrigeración.
- Inconsistencias entre la temperatura indicada por el controlador y las condiciones térmicas reales del producto.
- Necesidad de revisar las conexiones eléctricas del compresor y calibrar el sistema de control.
- Deterioro del piso del recinto, condición que representa una deficiencia estructural y sanitaria.

Diagnóstico: el cuarto de congelación presentaba una deficiencia significativa en su capacidad de enfriamiento, comprometiendo las condiciones de conservación de los alimentos y requiriendo mantenimiento correctivo para recuperar su funcionamiento.

2. Cuarto de refrigeración N° 1

Durante la evaluación general de los cuartos de conservación se reportaron deficiencias en el sistema de medición de temperatura, incluida la presencia de al menos una sonda deteriorada que requería sustitución.

Se identificó la necesidad de realizar una revisión técnica del controlador electrónico y sus dispositivos de medición, con el fin de garantizar lecturas confiables y una adecuada regulación de la temperatura interior.

Diagnóstico: se requería verificar la confiabilidad del sistema de control y monitoreo térmico para prevenir fluctuaciones de temperatura que pudieran afectar la conservación de los alimentos. La documentación suministrada no permite confirmar que la sonda deteriorada perteneciera específicamente a este cuarto.

3. Cuarto de refrigeración N° 2

Como parte de la evaluación inicial de los sistemas de conservación, se estableció la necesidad de comprobar las condiciones operativas de los componentes de medición y regulación térmica.

Se consideró necesaria la verificación de los parámetros del controlador, el estado de las sondas y la estabilidad de la temperatura de funcionamiento, con el propósito de determinar si existían desviaciones que afectaran el desempeño del equipo.

Diagnóstico: el cuarto requería verificación técnica de su sistema de control y funcionamiento térmico. No se dispone de evidencia suficiente para atribuirle una avería específica antes del mantenimiento.

4. Diagnóstico general

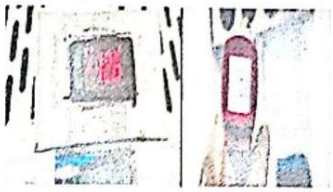
La inspección inicial permitió evidenciar que la infraestructura de conservación en frío presentaba necesidades de mantenimiento preventivo y correctivo, destacándose el cuarto de congelación por sus deficiencias operativas, la falta de estabilidad térmica y las condiciones físicas identificadas.

Estas situaciones representaban un riesgo potencial para la continuidad de la cadena de frío y la adecuada conservación de los alimentos, por lo que resultaba necesario intervenir los componentes afectados, verificar el funcionamiento de los sistemas y documentar las temperaturas alcanzadas después del mantenimiento.

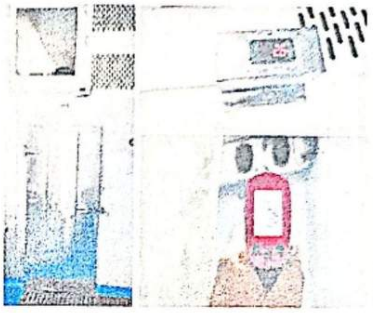
Observación técnica: el presente diagnóstico corresponde exclusivamente a las condiciones iniciales identificadas o reportadas. Los resultados posteriores al mantenimiento, las reparaciones ejecutadas y las temperaturas finales de funcionamiento deberán consignarse en un apartado independiente, respaldado por los respectivos registros técnicos.

De esta manera, el informe mantiene una separación clara entre diagnóstico inicial, actividades de mantenimiento correctivo y resultados obtenidos, permitiendo evaluar de forma objetiva las condiciones de los tres cuartos fríos.

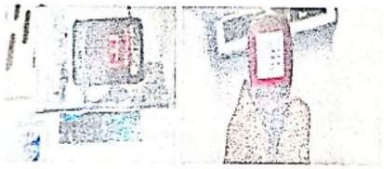
CUARTO CONGELACION



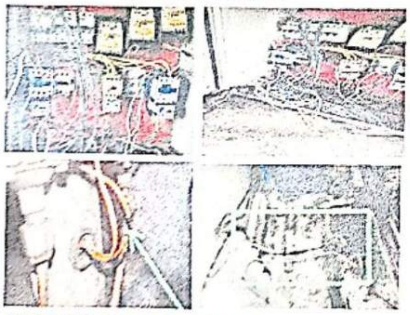
CUARTO REFRIGERACION 1

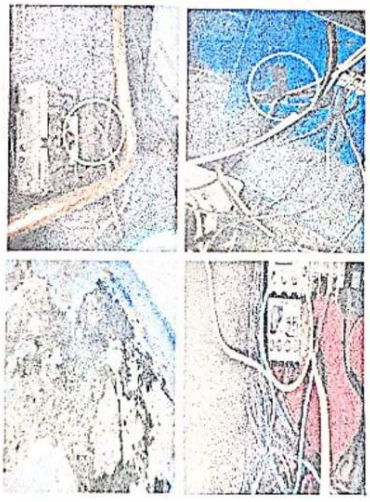


CUARTO DE REFRIGERACION 2



HASLLAZGO FOTOGRAFICOS





1. Cuarto Frío de Congelacion

- **Mantenimiento y Limpieza:** Lavado general de la unidad condensadora para asegurar un óptimo intercambio térmico.
- **Sistema Eléctrico y Control:** Arreglo e inspección de conexiones eléctricas en compresor, evaporador, motores y caja eléctrica. Completado de calibrado de potencia (presión) desde los motores hasta la caja eléctrica/tablero de control.
- **Protección y Operación:** Ajuste y regulación de presostatos y contactores para el correcto descanso de los motores durante los ciclos de desfrío (deforst), mejorando la limpieza del evaporador congelado.
- **Sistema de Refrigeración:** Calibración de la carga de refrigerante R22 y ajuste fino de la válvula de expansión para optimizar el rendimiento térmico en temperatura de congelación.
- **Automatización y Instrumentación:** Codificación y configuración completa de parámetros en el controlador TC 900, reemplazo de dos (2) sondas de temperatura deterioradas y posterior puesta en marcha exitosa.

2. Cuarto Frio de Refrigeración — Condensadora N° 2

- **Mantenimiento y Limpieza:** Lavado general de la condensadora número 2.
- **Ajuste Eléctrico:** Revision, ordenamiento y arreglo del cableado exterior del compresor.
- **Calibración de Refrigerante y Tuberías:** Calibración de presiones de trabajo con refrigerante R22. Ajuste y calibración de la válvula termostática/expansión para garantizar el correcto enfriamiento de la línea de succión y mejorar el rendimiento térmico global.
- **Control de Temperatura:** Calibración de sondas térmicas y reprogramación de parámetros en el controlador MT 512 Full Gauge.

3. Cuarto Frio Costa — Condensadora N° 3

- **Mantenimiento y Estanqueidad:** Lavado general de la condensadora número 3. Detección y corrección de fuga de refrigerante en el sistema evaporador condensador con evidencia técnica.
- **Pruebas de Presión y Vacío:** Presurización del sistema para verificación de hermeticidad y ejecución de vacío general profundo antes de la carga.
- **Sistema Electrico:** Reparacion y reestructuracion del cableado estructural de fuerza y potencia.
- **Ajuste de Refrigeracion:** Calibración de presiones de operación con refrigerante R404A. Ajuste y calibración de la válvula termostática expansiva para optimizar el sobrecalentamiento del sistema.
- **Control e Instrumentacion:** Calibracion y reprogramacion del controlador electronico acompañada de la reestructuracion y ubicacion estrategica de sondas en el evaporador.

OBSERVACION SOBRE INFRAESTRUCTURA

El piso del cuarto de congelacion fue reportado en mal estado antes de la intervención. No se aportó evidencia de su reparación dentro de las labores descritas; por ello se recomienda dejar constancia de su condicion actual y gestionar su reparación por el responsable de la infraestructura.

Estado del Servicio: Mantenimiento, calibración y puesta en marcha completados satisfactoriamente.

JIMMY ALVAREZ TUTA
Tecnico en refrigeración



TECNIFRIGEN

Otorga el presente

CERTIFICADO

a

JIMMY ALVAREZ TUTA

por haber participado del seminario sobre

"Refrigeración y Gases Alternativos"

dictado en la ciudad de **Santafé de Bogotá**

el 4 *de* agosto *de 199*7

D Monteleone

Ventas & Mercadeo Internacional

FC FRIO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JIMMY ALVAREZ TUTA

Con Cédula de Ciudadanía No. 79.657.012

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANEJO AMBIENTAL DE SUSTANCIAS REFRIGERANTES.

con una duración de 10 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los (5) días del mes de junio de dos mil catorce (2014)

Firmado Digitalmente por:
SONIA CRISTINA PRIETO ZARTHA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autoridad del Documento
Bogotá - Colombia
SONIA CRISTINA PRIETO ZARTHA
SUBDIRECTORA
CENTRO DE ELECTRICIDAD, ELECTRÓNICA Y TELECOMUNICACIONES
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

21402049 - 03/06/2014
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web: http://certificados.sena.edu.co, bajo el número de identificación y "NOTA (2)".

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento del Decreto 933 de 2003
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

JIMMY ALVAREZ TUTA

Con Cédula de Ciudadanía No. 79.657.012

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

NIVEL AVANZADO - APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN EL USO DE REFRIGERANTES Y LUBRICANTES EN INSTALACIONES RC, SEGÚN NORMATIVIDAD AMBIENTAL.

Código 210601012

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en BOGOTÁ, D. C., a los Veintiocho (28) días del mes de Diciembre de Dos Mil Catorce (2014)

Firmado Digitalmente por:
SONIA CRISTINA PRIETO ZARTHA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autoridad del Documento
Bogotá - Colombia
SONIA CRISTINA PRIETO ZARTHA
SUBDIRECTORA CENTRO DE ELECTRICIDAD, ELECTRÓNICA Y TELECOMUNICACIONES
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web: http://certificados.sena.edu.co, bajo el número de identificación y "NOTA (2)".

SENA
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO DE ELECTRICIDAD, ELECTRÓNICA Y TELECOMUNICACIONES

CERTIFICA

Que JIMMY ALVAREZ TUTA identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No. 79.657.012 de ... aprobó el curso de MANEJO AMBIENTAL DE SUSTANCIAS REFRIGERANTES, con una intensidad horaria de Cuarenta (40) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Expedición de Evaluaciones

D. Retirado
A. Aprobó

Se expiden en Bogotá, a los (5) días del mes de junio de dos mil catorce (2014)

Firmado Digitalmente por:
SONIA CRISTINA PRIETO ZARTHA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autoridad del Documento
Bogotá - Colombia
SONIA CRISTINA PRIETO ZARTHA
SUBDIRECTORA CENTRO DE ELECTRICIDAD, ELECTRÓNICA Y TELECOMUNICACIONES
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA Una Organización con Compromiso

- El contratista presenta un informe técnico de implementación gradual de alternativas al uso de ICOPOR
- El contratista hace entrega del registro de generadores de aceites vegetales usados



CERTIFICADO DE RECOLECCION PARA EL APROVECHAMIENTO DEL ACU.

31 10 26

3857

NIT. 79.958.854

Jorge Hernando Muñoz Correa — 7429714

Bogotá DC

4 — 120 Kg

Precio por Unidad:
Forma de Pago:
Pago total:
Observaciones:

Responsable de la entrega

Responsable de la Recolección

CELULAR: 321 452 5878 / 318 527 6136 • Email.: alexbonilla1570@gmail.com

- El contratista realizó un mantenimiento de la trampa de grasas externa el día 07 de octubre de 2026.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL ARRENDARTARIO

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1) Cumplir con el objeto contractual.	Si	El contratista hasta el momento ha cumplido con el objeto contractual
2) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
3) Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato, sin embargo, en concordancia con la documentación de Salud y Seguridad en el Trabajo, la señora Subintendente Diana Carolina Pinzón Sánchez Responsable Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela, realiza unas observaciones con relación a la revista realizada al espacio físico arrendado y documentación entregada por parte del contratista, la cual fue subsanada el día 21 de octubre de 2026 mediante correo electrónico. Dicha información fue una vez más verificada por la Responsable Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, indicando que la documentación fue revisada y aprobada desde el SGSST ECSAN
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	Realiza el pago Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, mediante planilla número 9513899715 de fecha 04 de noviembre de 2026
5) Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA "GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
6) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
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 CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA "GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER" de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	Si	El contratista indica que no ha presenciado peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho
8) Restituir a ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA "GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER" los elementos o el espacio físico que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en las mismas condiciones en que esta se lo entrego, en caso de que se hayan suministrado.	No aplica	No se ha requerido hasta el momento

9) Cumplir con los términos y condiciones pactadas.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
10) Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
11) Permitir al supervisor la revisión de los documentos concernientes al contrato.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
12) Tener presente las obligaciones y demás disposiciones establecidas en el artículo 1982 y siguientes del código civil colombiano, en lo referente al contrato de arrendamiento.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
13) Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ECSAN a los puntos de servicio o lugar donde se realice la entrega del o durante el tiempo que se realice la actividad y permanezca en el punto de servicio.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
14) Reportar al supervisor del contrato y al responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la ECSAN cualquier caso de contagio COVID-19 que se llegase a presentar en sus trabajadores o en sus familias, para que se adopten las medidas correspondientes.	No aplica	No se ha presentado hasta el momento
15) Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta.	No aplica	Es un contrato de arrendamiento de espacio físico
16) Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
1. Cumplir con el objeto contractual y las cláusulas incluidas en el contrato.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
2. El arrendatario se compromete a mantener el mínimo de personal que determinó en la estructura administrativa.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
3. El arrendatario utilizará el espacio entregado en calidad de arrendamiento para proporcionar de domingo a domingo el suministro de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander", de acuerdo a los valores de la partida de alimentación correspondiente cubriendo desayuno, almuerzo, cena y refrigerio. Así mismo deberá garantizar que el suministro de la alimentación sea brindado en el horario establecido en el régimen interno de la Escuela, así como también de acuerdo a los turnos de seguridad del personal de auxiliares de policía. Aunado a eventos	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato

especiales ocasionales que requieren de la disponibilidad de la alimentación.		
4. Al perfeccionamiento del presente contrato el arrendatario, se compromete a presentar al supervisor del contrato las hojas de vida del personal que trabajará en el comedor, Fotocopia del Contrato, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, y cumplimiento de Ley 2466 de 2025, así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes.	SI	El contratista presenta los documentos del personal que labora en el comedor, excepto la fotocopia del contrato de los trabajadores, se le hace el llamado a la entrega de los documentos y el contratista se comprometió a entregarlos en la presente semana
5. Constancia de manipulación de alimentos del personal que preparará y/o manipulará los alimentos, certificado de frotis de garganta, manos y uñas de los empleados, con vigencia actual, exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas e infectocontagiosas, los exámenes deberán presentarse al inicio del contrato cuando lo requiera la entidad arrendadora.	SI	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
6. El arrendatario se compromete a capacitar a los líderes del sistema de gestión frente al reconocimiento de los signos y síntomas de COVID-19, e identificar los antecedentes en cuanto a exposición a la enfermedad.	SI	El 05 de octubre de 2026, el contratista capacita al personal que labora en el comedor frente al reconocimiento de los signos y síntomas de COVID-19 e identificación de los antecedentes en cuanto a exposición a la enfermedad
7. El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.	SI	Realiza el pago Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, mediante planilla número 9513899715 de fecha 04 de noviembre de 2026
8. El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander", para el ingreso del personal que labore en el establecimiento, vehículos de transporte de alimentos, proveedores, lo cual deberá cumplirse con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones. Así mismo se debe informar acerca de situaciones anormales que afecten la seguridad de la Unidad.	SI	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
9. Mantener en completo aseo las instalaciones del comedor, baños, zonas comunes zonas de preparación, cuartos fríos, parte externa y el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el arrendatario y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las normas ambientales que cumple la unidad.	SI	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
10. El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y establecidas como jefe en el código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, Ley 2466 de 2025 el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	SI	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
11. El arrendamiento deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida, así mismo atender las observaciones que realice el encargado del control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos y de los residuos.	SI	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato

12. El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones del local y sus áreas comunes. Con el fin de brindar un ambiente salubre agradable.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
13. El arrendatario se compromete a suministrar información oportuna y veraz, permitiendo el desarrollo de los procedimientos que establezcan las autoridades sanitarias en el centro de trabajo.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
14. El arrendatario se compromete con la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander" a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de los alimentos.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
15. Todas las personas que laboren en el restaurante deben tener uniforme completo, el cual debe permanecer impecable y contar con (delantal, cofia, zapatos adecuados, tapabocas y guantes desechables) para los procesos de manipulación y servicio.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
16. Durante la ejecución del contrato de arrendamiento, deberá realizar al menos un muestreo microbiológico de sus alimentos y de cada uno de los productos preparados y/o ofrecidos en el restaurante, el cual se hará durante la ejecución del contrato.	Si	Por solicitud del supervisor, el contratista realizó Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1373 de fecha 16 de octubre de 2026 con NULAB Laboratorio
17. El arrendatario se compromete a brindar el suministro de los elementos de protección personal a los trabajadores y que en el desarrollo de las funciones propias del cargo, presenten riesgo directo o indirecto de exposición, de acuerdo con las recomendaciones y lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
18. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado uso, cuidado y disposición final de los elementos de protección personal. • Reforzar medidas de lavado de manos. • Reforzar medidas de higiene y autocuidado. • capacitaciones impartidas por la ARL, a los empleadores y contratantes. • Suministrar información clara, veraz y completa sobre el estado de su salud del personal a cargo	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
19. Es importante que se dé cumplimiento a las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones(Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones"), resolución Ministerio de Salud 604 de 1993, resolución 2674 del 2015 expedida por el ministerio de salud, Resolución Nro. 00090 del 15 enero de 2018 por el cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
20. El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se puede ofrecer alimentos con fechas superiores a su vencimiento, y/o en estado de descomposición que pueda afectar la salud del personal.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
21. Disponer de canecas con tapa ubicadas en el local con una bolsa negra para la recolección de residuos sólidos	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato

propios del arrendatario el cual deberá disponer y gestionar la disposición de los mismos, con un ente externo que se encargue de los residuos orgánicos.		
22. El arrendatario deberá realizar la caracterización de aguas residuales proveniente de su actividad a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar el primer trimestre al inicio del contrato de iniciada su actividad productiva. De ser necesario según resultado de laboratorio, el arrendatario deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. 23. El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de calidad e higiene, así como con las guías de buenas prácticas hasta el último día del contrato. Además, responderá por la adecuada manipulación de los alimentos suministrados.	No aplica Si	El contratista lo realizará dentro del primer trimestre El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
24. El arrendatario 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 día 16 de octubre de 2026 la empresa ECO-LIVE, entrega certificado de disposición final de residuos. Por otro lado, hace entrega de certificados semanales correspondientes a todo el mes de octubre 2026 de recolección y transporte de residuos orgánicos provenientes de actividades de cocina.
25. El arrendatario deberá diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual forma darles manejo adecuado a los aceites producto de frituras, dándole el 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 control.	Si	
26. Suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
27. El arrendatario se compromete a suministrar los alimentos y bebidas establecidas en el portafolio de servicios ofrecido, los cuales serán verificados y aceptados por la dirección de la Escuela.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
28. El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para la preparación de los alimentos.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
29. El arrendatario tendrá un nutricionista-dietista con el fin de mejorar la prestación del servicio y ejecución de los procesos en la elaboración de los menús para tener un balance equilibrado, natural, nutritivo y de calidad en el restaurante a los clientes.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
30. El arrendador se compromete a cuidar, preservar y dar buen uso a los elementos que se encuentran inventariados en el comedor.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
31. El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, dando aplicación a las buenas	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato

prácticas de manufactura- BPM según el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. Dar aplicación a la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007- NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.		
32. Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
33. El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos 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.	Si	El día 16 de octubre de 2026 la empresa ECO-LIVE, entrega certificado de disposición final de residuos. Por otro lado, hace entrega de certificados semanales correspondientes a todo el mes de octubre 2026 de recolección y transporte de residuos orgánicos provenientes de actividades de cocina.
34. El arrendatario se compromete a mantener y actualizar las hojas de vida de los equipos utilizados (neveras, congeladores y todos aquellos que requiera para la ejecución del contrato), registrando los mantenimientos preventivos y/o correctivos y/o calibraciones que se realicen.	Si	El contratista remite correo sin número de fecha 23 de octubre de 2026 a las 01:55 pm, donde indica el mantenimiento y reparación de los cuartos fríos.
35. El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato trampas de grasa en cada lavaplatos y lugar donde se laven comidas y utensilios 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 le pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	Si	El día 16 de octubre de 2026 la empresa ECO-LIVE, entrega certificado de disposición final de residuos. Por otro lado, hace entrega de certificados semanales correspondientes a todo el mes de octubre 2026 de recolección y transporte de residuos orgánicos provenientes de actividades de cocina.
36. El arrendatario realizará el mantenimiento semanal de la trampa de grasas externa, teniendo en cuanta la capacidad de la misma asi mismo implementar controles ambientales, 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 la fecha.	Si	El contratista realizó un mantenimiento de la trampa de grasas externa el día 07 de octubre de 2026.
37. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos utilizados (neveras, congeladores y todos aquellos que requiera para la ejecución del contrato), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato y cuando requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	Si	El contratista remite correo sin número de fecha 23 de octubre de 2026 a las 01:55 pm, donde indica el mantenimiento y reparación de los cuartos fríos.
38. El arrendatario evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.	Si	El contratista presenta un informe técnico de implementación gradual de alternativas al uso de ICOPOR
39. El arrendatario deberá garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el establecimiento estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante fuera del área de procesamiento de los alimentos.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato

40. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de 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 de SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
41. Comprometerse a recibir las instalaciones objeto de arrendamiento y elementos entregados por parte de la Escuela de Cadetes de Policia "General Francisco de Paula Santander", mediante acta suscrita por parte del supervisor del contrato elaborada con apoyo del responsable de activos fijos de la escuela, haciéndose cargo de los mismos y comprometiéndose a entregarlos en las mismas o mejores condiciones al momento de finalizar el contrato igualmente mediante acta. Tanto el acta de recibido como el acta de entrega serán requisito para la suscripción del acta de liquidación.	Si	Se realizó acta de inicio del contrato PN ECSAN No. 69-1-30099-26, en coordinación con la Jefe Área Administrativa Encargada (Mayor Montañez Cárdenas Nydia Teresa), Grupo de Contratos (Intendente Jefe Carlos Armando Hernández Suarez y Subintendente Quiroga Suarez Carlos Arturo), Grupo Logístico (Capitán Ardila Triviño Luis Fernando y CPS04 Jhon Ederson Osorio E.), Mantenimiento de Instalaciones (Auxiliar De Servicios-13 Vasco Castaño Julián), Responsable Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Subintendente Pinzón Sánchez Diana Carolina), Responsable de Gestión Ambiental (CPS04 Neife Yesenia Pulido Pulido), Contratista (Jorge Humberto Muñoz Correa) y administradora (Tatiana Montoya).
42. El arrendatario colocara servilletas en cada mesa del comedor para la utilización de los usuarios que toman los alimentos.	Si	El contratista ha cumplido con lo pactado en el contrato
43. Reunión mensual de seguimiento y evaluación de alimentación suministrada y del servicio la cual se realizará con participación del administrador, Nutricionista – dietista, Ingeniero de alimentos Profesional responsable SG-SST, Chef, supervisor del contratos y representante de estudiantes.	Si	Por temas de agenda y eventos de la Escuela, la reunión quedó programada para el día 06 de noviembre a las 15:00 horas en las instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander"

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se ha presentado novedades, situaciones anormales o de relevancia durante el desarrollo del contrato.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (32) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (334) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El CONTRATISTA (ARRENDATARIO) se obliga con la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander" a cancelar el canon de arrendamiento mensual de forma anticipada a partir del inicio de la ejecución del contrato y de manera mensual los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de inicio de la ejecución, correspondiente a un valor de TRECE MILLONES CIENTO VEINTINUEVE MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($13.129.000,00), por concepto de canon mensual de arrendamiento (valor

que se encuentra excluido de IVA), el cual será consignado a la cuenta corriente No. 110-018-00002-6 del Banco Popular a nombre de "FONDOS ESPECIALES" Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander" y posteriormente hará llegar copia del recibo de consignación a la tesorería de la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander y al supervisor del contrato con los soportes de pago de la seguridad social integral de sus empleados. Así mismo, los servicios públicos domiciliarios de energía, gas y acueducto y alcantarillado estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la CUENTA CORRIENTE: CUENTA CORRIENTE: 110-018-00005-9 Fondos Especiales de la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander", ENTIDAD: Banco Popular y una vez efectuada la consignación, el arrendatario deberá cargarla en la plataforma SECOP II. La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el supervisor del contrato con relación a las lecturas de consumo de agua (M^3) y energía (Kw/h). Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de los servicios públicos por parte del supervisor. No obstante, el incumplimiento del plazo para el pago de canon de arrendamiento acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de consignar, por cada día de retraso y hasta por quince (15) días calendario.

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	$157.548.000,00	100%
Valor total de las entregas	$26.258.000,00	16,67%
Valor total facturado	$26.258.000,00	16,67%
Valor facturado pendiente de pago	$131.290.000,00	83,33%
Valor pagado	$26.258.000,00	16,67%
Valor pendiente de entrega	$131.290.000,00	83,33%

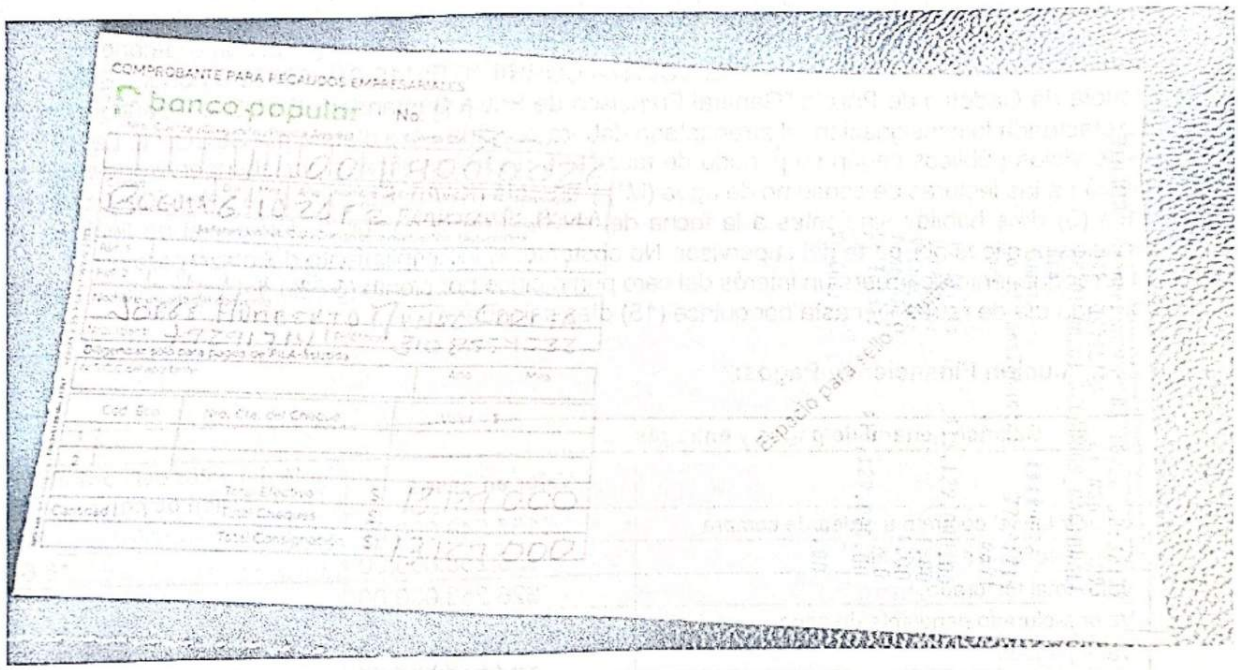
NOTA: teniendo en cuenta que el presente contrato es de arrendamiento, los ítems de: "valor total de las entregas", "valor total facturado" y "valor pagado" corresponde al canon de arrendamiento cancelado por parte del contratista. Los ítems de "valor facturado pendiente de pago" y "valor pendiente de entrega", corresponden al canon de arrendamiento pendiente por cancelar, teniendo en cuenta la ejecución del contrato.

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**)

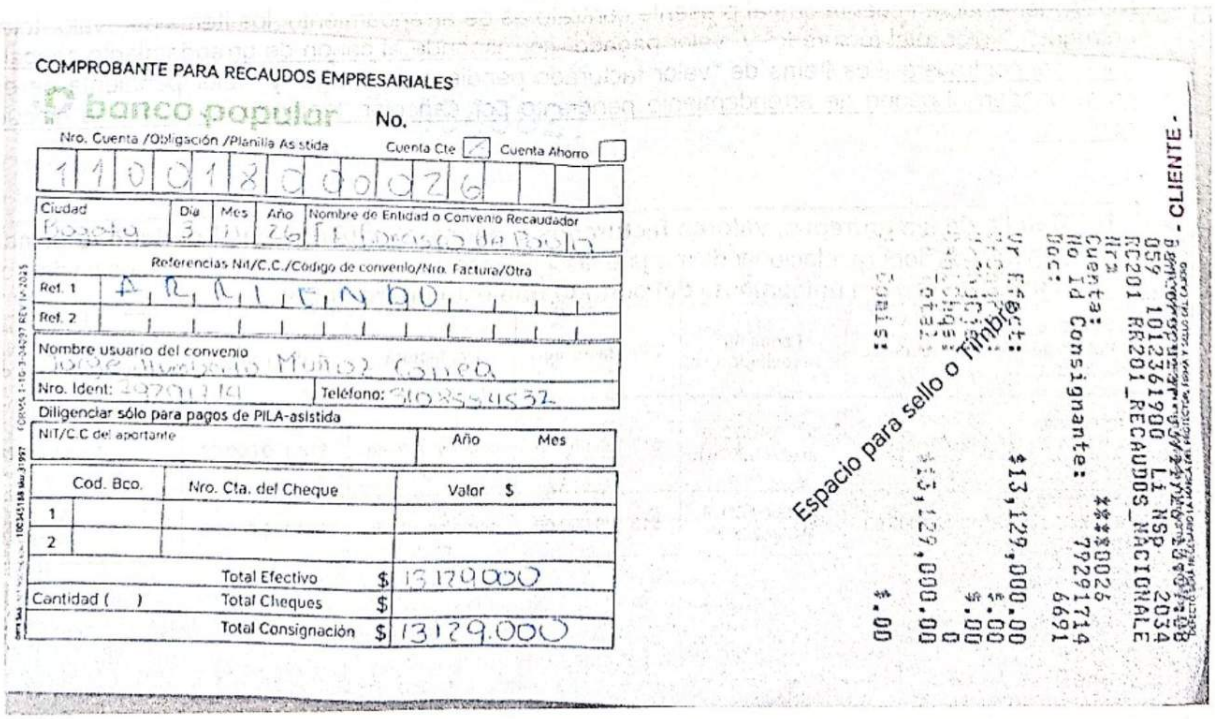
No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
Comprobante No. 04177105 del 06/10/2026	$13.129.000,00	Del 05/10/2026 al 05/11/2026	$13.129.000,00	Primer comprobante de pago	$13.129.000,00	$0	No aplica
Comprobante No. 4340027 del 03/11/2026	$13.129.000,00	Del 06/11/2026 al 05/12/2026	$13.129.000,00	Segundo comprobante de pago	$13.129.000,00	$0	No aplica

Soportes comprobantes de pago:

1. Comprobante No. 04177105 del 06/10/2026



2. Comprobante No. 4340027 del 03/11/2026



4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

No aplica

5 RECOMENDACIONES

El contrato hasta el momento se ha ejecutado sin novedad. Cabe resaltar, que el piso del conjunto frigorífico se encuentra en mantenimiento por parte del grupo Logístico de la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.

6 CONCLUSIONES

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.

Anexos:

- Planilla de Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales - cuatro (04) páginas.
- Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1373 de fecha 16 de octubre de 2026 con NULAB Laboratorio – nueve (09) páginas
- Informe técnico de implementación gradual de alternativas al uso de ICOPOR – cinco (05) páginas
- Informe mantenimiento de la trampa de grasa – tres (03) páginas

Atentamente,

Firma _____

Capitán María Fernanda Sarchi Flórez
Comandante de Sección Estudiantes Encargada
Supervisor Contrato PN ECSAN No. 69-1-30099-26
Correo electrónico: maria.sarchi2639@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3162410830

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2026-10	2026-11	7979969366	95138999715	E	2026/11/05	2026/11/04	BANCO CAJA SOCIAL		$29,643,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES	PENSION		SALUD		CCF			RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: BOGOTA ECSAN (30 Afiliados)						$36,710,651	$5,875,300			$36,710,651	$1,469,700			$36,710,651	$1,469,700			$36,710,651		$881,800		$0	$0		$9,696,500
Centro de Trabajo: BOGOTA ECSAN (30 Afiliados)						$36,710,651	$5,875,300			$36,710,651	$1,469,700			$36,710,651	$1,469,700			$36,710,651		$881,800		$0	$0		$9,696,500

PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA

aportes en línea

Planilla Resumen

| Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (30 Afiliados) | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

Total	Afiliados(30)	$36,710,651	$5,875,330	$36,710,651	$1,469,700	$36,710,651	$1,469,700	$36,710,651	$881,800	$0	$0	$9,696,500			

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				30	$5,875,300
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$513,800
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$747,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	15	$2,624,700
PROTECCION	230201	800,229,739	0	10	$1,989,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				30	$881,800
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	30	$881,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				30	$1,469,700
COLSUBSIDIO	CCF22	860,007,336	1	30	$1,469,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 10)				30	$1,469,700
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	1	$2,400
COMFACHOCÓ	CCFC20	891,600,091	8	1	$4,700
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	4	$205,600
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	2	$116,800
MUTUAL SER	ESSC07	806,008,394	7	1	$56,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	5	$289,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$58,400
PROTEGER	CCFC55	901,543,211	6	1	$58,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	8	$315,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	6	$362,100
TOTAL				**30**	**$9,696,500**

PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1373

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto **Cédula de Ciudadanía°:** 79291714-5

Contacto°: Ana Elena Carreño **Email°:** controldeplagasin@hotmail.com **Teléfono°:** N/A

Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander) **Ciudad°:** Bogotá

Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 Fecha Análisis: 2026-10-16 Fecha Reporte: 2026-10-19

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300ml	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1373

Resultados
Jugo de maracuya°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	± 2	UFC/g	AOAC, Ed 22nd:2023 2018.13 -	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

O Información suministrada por el cliente

Revisó:

Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1372

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto
Cédula de Ciudadanía°: 79291714-5
Contacto°: Ana Elena Carreño
Email°: controldeplagasin@hotmail.com
Teléfono°: N/A
Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander)
Ciudad°: Bogotá
Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 | Fecha Análisis: 2026-10-16 | Fecha Reporte: 2026-10-19

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1372

Resultados
Arveja cocida°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

O Información suministrada por el cliente

Revisó:
Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:
Claudia Camilo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V11

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1371

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto **Cédula de Ciudadanía°:** 79291714-5

Contacto°: Ana Elena Carreño **Email°:** controldeplagasin@hotmail.com **Teléfono°:** N/A

Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander) **Ciudad°:** Bogotá

Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 Fecha Análisis: 2026-10-16 Fecha Reporte: 2026-10-19

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1371

Resultados
Arroz blanco #2°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

O Información suministrada por el cliente

Revisó:

Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TECNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V11

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1370

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto **Cédula de Ciudadanía°:** 79291714-5

Contacto°: Ana Elena Carreño **Email°:** controldeplagasin@hotmail.com **Teléfono°:** N/A

Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander) **Ciudad°:** Bogotá

Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 Fecha Análisis: 2026-10-16 Fecha Reporte: 2026-10-19

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1370

Resultados
Carne de cerdo°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

O Información suministrada por el cliente

Revisó:

Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V11

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1369

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto **Cédula de Ciudadanía°:** 79291714-5

Contacto°: Ana Elena Carreño **Email°:** controldeplagasin@hotmail.com **Teléfono°:** N/A

Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander) **Ciudad°:** Bogotá

Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 Fecha Análisis: 2026-10-16 Fecha Reporte: 2026-10-20

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1369

Resultados
Ensalada roja°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

O Información suministrada por el cliente

Revisó:
Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:
Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V11

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1368

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto **Cédula de Ciudadanía°:** 79291714-5

Contacto°: Ana Elena Carreño **Email°:** controldeplagasin@hotmail.com **Teléfono°:** N/A

Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander) **Ciudad°:** Bogotá

Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 Fecha Análisis: 2026-10-16 Fecha Reporte: 2026-10-19

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300ml	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1368

Resultados
Limonada con panela°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

O Información suministrada por el cliente

Revisó:

Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1367

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto **Cédula de Ciudadanía°:** 79291714-5

Contacto°: Ana Elena Carreño **Email°:** controldeplagasin@hotmail.com **Teléfono°:** N/A

Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander) **Ciudad°:** Bogotá

Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 Fecha Análisis: 2026-10-16 Fecha Reporte: 2026-10-19

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1367

Resultados
Plátanos fritos°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

° Información suministrada por el cliente

Revisó:

Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V11

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1366

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto **Cédula de Ciudadanía°:** 79291714-5

Contacto°: Ana Elena Carreño **Email°:** controldeplagasin@hotmail.com **Teléfono°:** N/A

Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander) **Ciudad°:** Bogotá

Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 Fecha Análisis: 2026-10-16 Fecha Reporte: 2026-10-19

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1366

Resultados
Carne molida°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

O Información suministrada por el cliente

Revisó:
Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:
Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V11

Reporte de Análisis Microbiológico 202610-A1365

Razón social°: Muñoz Correa Jorge Humberto
Cédula de Ciudadanía°: 79291714-5
Contacto°: Ana Elena Carreño
Email°: controldeplagasin@hotmail.com
Teléfono°: N/A
Dirección°: Calle 45a sur# 50 a-91 (Escuela de Cadetes de Policía Francisco de Paula Santander)
Ciudad°: Bogotá
Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2026-10-16 | Fecha Análisis: 2026-10-16 | Fecha Reporte: 2026-10-19

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor°	Lugar de Recolección°	Presentación°	Fecha de Producción°	Vida Útil°
G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	2026-10-16	No

Cantidad°	Lote°	Vencimiento°	Temp. °C	Condiciones°	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	2026-10-16	N/A	N/A	Cliente	A1365

Resultados
Arroz blanco #1°

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	AOAC Método 2011.03 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

La incertidumbre de medición expandida ha sido reportada utilizando un factor de cobertura k = 2, correspondiente a un nivel de confianza aproximado del 95 %.

En Nulab contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

° Información suministrada por el cliente

Revisó:
Olga Gelvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:
Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2026-10-20. FIN DEL REPORTE.

INFORME TÉCNICO DE IMPLEMENTACIÓN GRADUAL DE ALTERNATIVAS AL USO DE ICOPOR

RESTAURANTE ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER – ECSAN

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

1. OBJETIVO GENERAL

Establecer estrategias para la sustitución gradual de recipientes y empaques elaborados en poliestireno expandido (EPS), comúnmente denominado icopor, mediante la incorporación progresiva de alternativas reutilizables y materiales de menor impacto ambiental, promoviendo prácticas de consumo responsable, reducción de residuos sólidos y sostenibilidad en las actividades desarrolladas por el restaurante de la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.

2. INTRODUCCIÓN

En el marco de las acciones orientadas al fortalecimiento del Sistema de Gestión Ambiental, se contempla la implementación gradual de alternativas al uso de icopor en las actividades de preparación, empaque, distribución y entrega de alimentos.

El poliestireno expandido es un material ampliamente utilizado en el sector gastronómico debido a su bajo peso, capacidad de aislamiento térmico y facilidad de manipulación. Sin embargo, su utilización en productos desechables representa un desafío ambiental debido a su persistencia en el ambiente, la generación de residuos voluminosos y las dificultades que puede presentar su aprovechamiento después del contacto con alimentos.

Considerando la magnitud de la operación del restaurante y el volumen de servicios de alimentación suministrados, resulta pertinente establecer medidas progresivas que permitan disminuir la dependencia de estos materiales, sin comprometer las condiciones de inocuidad, calidad, conservación y distribución de los alimentos.

En consecuencia, se plantea una estrategia de transición hacia alternativas sostenibles, fundamentada en criterios técnicos, sanitarios, ambientales y económicos.

3. DIAGNÓSTICO AMBIENTAL

En los servicios de alimentación institucional, los recipientes y empaques desechables pueden ser utilizados para el suministro de alimentos en situaciones que requieren transporte, entrega individual o atención de servicios especiales.

El uso de elementos fabricados en icopor puede generar impactos ambientales asociados con el incremento de residuos sólidos, las limitaciones para su recuperación y la necesidad de implementar mecanismos adecuados de separación y disposición.

Por esta razón, el restaurante contempla la evaluación progresiva de los materiales utilizados en sus procesos de empaque y distribución, identificando oportunidades para sustituir elementos desechables por alternativas reutilizables o de menor impacto ambiental.

Este diagnóstico constituye una identificación de riesgos y oportunidades de mejora. Para establecer una línea base cuantitativa será necesario determinar las cantidades de recipientes de icopor efectivamente adquiridas y utilizadas durante un período de referencia.

4. MARCO NORMATIVO

La estrategia de reducción y sustitución gradual se fundamenta principalmente en las siguientes disposiciones:

Ley 2232 de 2022: establece medidas dirigidas a la reducción gradual de la producción y el consumo de determinados productos plásticos de un solo uso en Colombia, así como disposiciones para su sustitución por alternativas sostenibles.

Resolución 0803 de 2024: desarrolla disposiciones relacionadas con la reducción progresiva de determinados plásticos de un solo uso, alternativas sostenibles y mecanismos de seguimiento.

Resolución 2184 de 2019: establece el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

La aplicación de estas disposiciones deberá considerar el tipo específico de recipiente utilizado, su material de fabricación, los plazos legales de sustitución y las excepciones que puedan resultar aplicables.

La transición también deberá garantizar el cumplimiento de las exigencias sanitarias correspondientes a materiales destinados al contacto con alimentos.

5. ESTRATEGIA DE IMPLEMENTACIÓN GRADUAL

Se plantea desarrollar la transición mediante etapas que permitan evaluar la viabilidad operativa y económica de los materiales alternativos.

5.1. Primera etapa: identificación y diagnóstico

Se contempla realizar un inventario de los elementos de icopor empleados en la operación, identificando su presentación, capacidad, frecuencia de utilización, cantidad consumida y costo de adquisición.

Esta información permitirá establecer una línea base para medir la disminución progresiva del consumo.

5.2. Segunda etapa: evaluación de alternativas

Se propone evaluar distintas opciones de sustitución, entre ellas:

- Recipientes reutilizables aptos para contacto con alimentos.
- Contenedores institucionales lavables para transporte y distribución.
- Empaques de fibra vegetal o bagazo de caña, con características apropiadas para el alimento.
- Recipientes de cartón con barreras funcionales compatibles con alimentos y con una gestión ambiental verificable.
- Sistemas de distribución que reduzcan la necesidad de empaques individuales desechables.

La selección de las alternativas deberá considerar su resistencia, seguridad sanitaria, capacidad de conservación de la temperatura, disponibilidad comercial, costo y posibilidades reales de aprovechamiento o disposición posterior.

5.3. Tercera etapa: incorporación progresiva

Se propone iniciar la sustitución en actividades donde resulte técnicamente viable reducir o eliminar el uso de recipientes desechables.

Para ello, se priorizarán los servicios que permitan utilizar elementos reutilizables o alternativas apropiadas, sin afectar los tiempos de atención y entrega de alimentos.

La incorporación se realizará de manera gradual, permitiendo evaluar el desempeño de cada material antes de ampliar su utilización a otros procesos.

5.4. Cuarta etapa: sensibilización y capacitación

Se contempla fortalecer la sensibilización del personal de cocina, almacenamiento, distribución y servicios generales sobre la importancia de reducir el consumo de materiales desechables.

Las actividades de sensibilización estarán orientadas al uso responsable de los empaques, la separación adecuada de residuos, el aprovechamiento de materiales y la prevención de desperdicios.

5.5. Quinta etapa: seguimiento y evaluación

Se establecerán mecanismos de seguimiento para comparar el consumo de recipientes de icopor frente a las alternativas incorporadas.

El análisis permitirá identificar avances, dificultades operativas y oportunidades de mejora, facilitando la toma de decisiones para consolidar la estrategia.

6. PLAN DE IMPLEMENTACIÓN Y SEGUIMIENTO

Etapa	Actividad	Evidencia
Diagnóstico	Identificar el consumo actual de icopor	Inventario y registros de compra
Evaluación	Comparar proveedores y materiales alternativos	Cotizaciones y fichas técnicas
Implementación	Sustituir progresivamente los recipientes	Registros de compra y consumo
Sensibilización	Orientar al personal sobre reducción de desechables	Registros de capacitación
Seguimiento	Verificar disminución del consumo	Indicadores y consolidado mensual

La programación de estas actividades deberá ajustarse a las condiciones de la operación y a las obligaciones legales aplicables.

7. INDICADORES DE GESTIÓN AMBIENTAL

Con el propósito de evaluar los resultados de la estrategia, se proponen los siguientes indicadores:

Indicador 1. Porcentaje de reducción del consumo de icopor

Porcentaje de reducción = [(Consumo inicial − Consumo actual) / Consumo inicial] × 100.

Indicador 2. Porcentaje de sustitución

Porcentaje de sustitución = (Unidades de alternativas utilizadas / Total de unidades de empaques evaluados) × 100.

Indicador 3. Seguimiento a compras sostenibles

Número de referencias de empaques alternativos evaluadas y aprobadas para su uso en el servicio de alimentación.

Los resultados serán determinados a partir de los registros de compras, inventarios y consumo, tomando como referencia períodos comparables y teniendo en cuenta el número de servicios prestados.

8. BENEFICIOS AMBIENTALES ESPERADOS

La implementación progresiva de alternativas al icopor busca generar los siguientes beneficios:

- Disminución de la cantidad de residuos de poliestireno expandido derivados de la operación.

- Promoción del uso de recipientes reutilizables cuando las condiciones sanitarias y operativas lo permitan.
- Fortalecimiento de la cultura ambiental entre el personal.
- Optimización del consumo de materiales desechables.
- Incorporación de criterios de sostenibilidad en las decisiones de compra.
- Fortalecimiento de los procesos internos de separación y gestión de residuos.
- Avance hacia un modelo de operación con mayor responsabilidad ambiental.

Estos beneficios deberán ser evaluados mediante indicadores y evidencias documentales que permitan comprobar los resultados alcanzados.

10. CONCLUSIÓN

La implementación gradual de alternativas al uso de icopor representa una oportunidad de fortalecimiento del Sistema de Gestión Ambiental del restaurante de la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.

Mediante la evaluación e incorporación progresiva de materiales reutilizables y alternativas de menor impacto ambiental, se busca disminuir la dependencia de recipientes desechables, promover prácticas responsables de consumo y reducir la generación de residuos sólidos derivados del servicio de alimentación.

La estrategia contempla una transición organizada, basada en el diagnóstico inicial, la evaluación técnica de alternativas, el seguimiento al consumo y la sensibilización del personal, procurando mantener las condiciones de inocuidad y la continuidad operativa del establecimiento.

De esta manera, el restaurante establece una línea de acción orientada al mejoramiento continuo de su desempeño ambiental y a la adopción progresiva de prácticas sostenibles

Ing. Cindy Tatiana Montoya Sierra

ADS ANDINAS DE SERVICIOS	**INFORME DE SERVICIO**	Código: GO-P027-F040
		Versión: 02
	MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA	Fecha de revisión: Enero 4 de 2022

FECHA: 2026-10-07 10:20 AM

EMPRESA: JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA (ESCUELA GENERAL SANTANDER)

SERVICIO: MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA

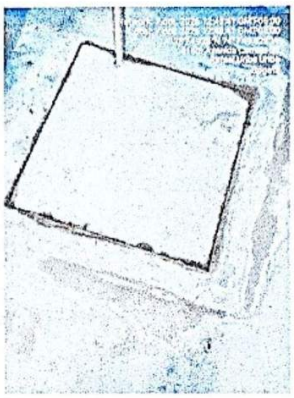
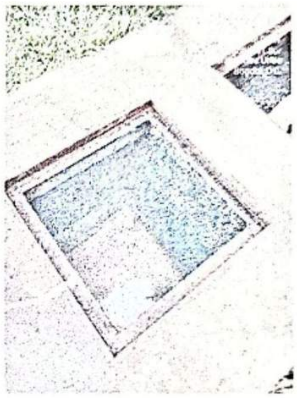
TÉCNICOS QUE REALIZARON EL SERVICIO: Jesus Puerta - Luis Alfredo Rocha

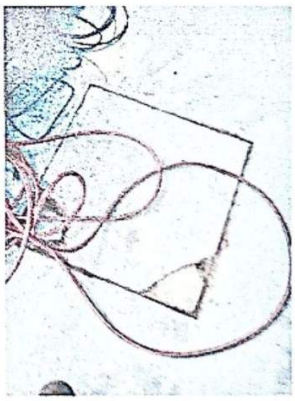
RECEPCIÓN DEL SERVICIO: Cindy montoya

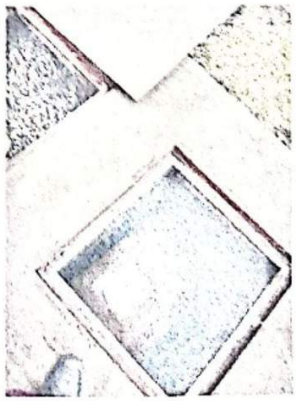
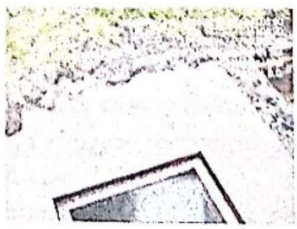
ACTIVIDAD

1. Se ingresa a las instalaciones con vehículo tipo vactor (de vacío), se ubican e instalan los equipos de succión; La trampa se encuentra en condiciones de saturamiento, grasa bastante solidificada, esto es indicio de que hace bastante tiempo no se realizaba mantenimiento de la trampa
2. Se realiza succión de la totalidad de lodos orgánicos y aguas residuales allí presentes. succionados los residuos se realiza sondeo de los tubos principales de entrada y salida de la trampa de grasa, con el fin de liberar la tubería de posibles obstrucciones que pudiese tener por acumulación de grasas; adicionalmente se realiza sondeo de sifones por medio de rotosonda
3. Seguido se realiza limpieza por medio de agua a presión (Hidrolavadora) de las paredes de la trampa de grasa a fin de remover las grasas adheridas a los mismos, terminada la limpieza se succionan estos residuos se evidencia que a la trampa ya le esta entrando agua razón por la cual no queda totalmente seca
4. Terminado el servicio se coloca la tapa de las trampas de grasa y se realiza la limpieza del perímetro con el fin de entregar a conformidad.
5. Finalmente, los residuos evacuados (6.000 Kg) son transportados hasta la empresa que se encarga de realizar la disposición final.

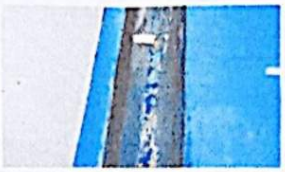
REGISTRO FOTOGRÁFICO














RECOMENDACIONES: Se recomienda realizar el mantenimiento periódico de la trampa de grasa.

REGISTRO: REPORTE DE SERVICIO 62481, CERTIFICADO, EVIDENCIA FOTOGRAFICA.

NOTA:

ELABORADO POR: YESENIA