No. S-2021 - 002896 /ARACA-GRUPE – 29.25

Sibaté; 13 de abril de 2021

Coronel
WILLIAM OSWALDO RINCON ZAMBRANO
Director Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. PN ESJIM CD 002 2021 N° 53-1-10085-21

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**05/04/2021**	**Hasta**	**05/05/2021**

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:

- Comunicación oficial No. S-2021-001678-ESJIM del 11/03/2021, el señor (a) Coronel WILLIAM ORLANDO RINCON ZAMBRANO, obrando en calidad de Director de Escuela, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor (a) Intendente LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual

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

1. Informe de supervisión del mes MARZO del periodo comprendido entre el 05/03/2021 y el 05/04/2021, presentado mediante comunicación oficial No. (GECOP no permitió radicar – presento fallas) del 10/03/2021.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	**PN ESJIM CD 002 2021 N° 53-1-10085-21**
Objeto del Contrato / instrumento de	De conformidad con la cláusula **Primera**, el objeto del contrato se estableció de la siguiente manera: "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA

agregación de la orden de compra	PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".
Contratista	RAZÓN SOCIAL: JOHN HERMIDA LOSADA CC: 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá Propietario Establecimiento de Comercio: Parrilladas, Empanadas y Arepas de Huevo DIROJO CIUDAD NOTIFICACIÓN: Sibaté-Cundinamarca DIRECCIÓN: Carrera 6 No. 4-22 San Benito - Sibaté TELÉFONO: 3112195704-3112082809 E-MAIL: dhermidabar23@gmail.com
Representante legal	JOHN HERMIDA LOSADA CC: 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá
Valor inicial del contrato u orden de compra	El **VALOR TOTAL** del contrato durante la vigencia es de **DOCE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS CON VEINTICUATRO CENTAVOS ($12.941.745,24)** moneda corriente, discriminados así: **MESES** | **CANON MENSUAL** | **VALOR TOTAL** **12** | **1.078.478,77** | **12.941.745,24** CANON MENSUAL es de **UN MILLÓN SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS CON SETENTA Y SIETE CENTAVOS ($1.078.478,77)** moneda corriente.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	N/A
Plazo de ejecución inicial	El contrato tendrá una duración de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario. Ejecutado 2 meses, por Ejecutar 10 meses. El contrato no podrá ser prorrogado automáticamente por ninguna circunstancia, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisará por escrito antes de los últimos noventa (90) días del plazo de ejecución contractual, la intención de continuar de manera expresa, caso contrario, el arrendatario renuncia a indemnización alguna.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	**05/03/2021**
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de	**04/03/2022**

compra (pactada inicialmente)	
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

La supervisión deberá realizar un resumen cronológico de las actuaciones adelantadas en ejercicio de las funciones, debiendo plasmar datos de relevancia, como por ejemplo fechas, números de oficios, números de actas, mensajes de correo electrónico, documentos que den cuenta de las actuaciones adelantadas entre otras.

- Mediante comunicación oficial de fecha 09/03/2021, se dejó constancia documental de la reunión de coordinación celebrada entre el contratista y la supervisión del contrato u orden de compra, en la cual se recordó por parte de la supervisión al contratista, sobre el cumplimiento estricto a las diferentes obligaciones y condiciones técnicas mínimas requeridas que se establecieron al inicio de la presentación de la oferta.

- Mediante informe de actividades del mes de marzo de fecha 10/03/2021 se deja, la respectiva constancia documental de la visita realizada por la supervisión a las instalaciones del contratista para verificar las condiciones técnicas, capacidad operativa para la prestación de servicios de mantenimiento, indicando que las instalaciones cumplen con lo establecido en el contrato u orden de compra.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Recibir en calidad de arrendamiento el espacio asignado en el Kiosco del Lago ubicado en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con un área de 112 metros cuadrados, destinado para prestar el servicio de cafetería y comidas rápidas para la atención del personal de planta de la Escuela, Auxiliares de Policía, personal de curso de ascenso y visitantes. 1. Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo al día del mes que se realice la aprobación de la póliza y la carta de inicio de ejecución, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control. 2. Los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, estarán a cargo del arrendatario, ocasión que lo obliga a cancelar en la cuenta bancaria que determine la Entidad, el valor resultante de la multiplicación entre el valor de la unidad de medida facturada a la Entidad, y el consumo generado en cada medidor instalado, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último. Posterior al lapso de ausencia para determinar el consumo de cada servicio público que no tenga medidor instalado, el arrendatario pagará retroactivamente el promedio de consumo presentado entre los primeros tres (3) meses de referencia. Este pago se hará en los mismos términos de tiempo establecidos para el pago del canon de arrendamiento. 3. El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier	1.Verificación pago canon de arrendamiento mes de marzo. 2.Verificación pago servicios públicos.	1. Copia recibo de consignación No. 142334758 por valor de $1.085.738,16 de fecha 08/04/2021 2. Copia recibo No. 142334754 de fecha 07/04/2021 por valor de $29.373,19 (ENERGIA) y recibo por valor de $18.090 (GAS), servicios mes de Marzo –mes vencido.

obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al Sistema de Seguridad Social, Parafiscales y Riesgos Profesionales, por lo cual, deberá **presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (10) diez primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados**, de igual manera la indemnidad abarca todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El ARRENDATARIO o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. 4. Recibir, cuidar y entregar los elementos que el Almacén de Intendencia otorgue como inventario con ocasión al centro de costos que cuentan la Cafetería el Kiosko el Lago. 5. Para dirigir y garantizar la correcta operación del servicio de la cafetería, el oferente deberá certificar que cuenta con personal altamente capacitado para cumplir con todas las funciones operativas que demande la misma se hace referencia a manejo de caja registradora (dinero), manejo de producto (recepción, rotación, almacenamiento, presentación. etc.), servicio al cliente y mantenimiento general básico del punto de venta (aseo. orden, limpieza y desinfección) este personal será para el punto de atención ubicado en la Cafetería el Kiosco del Lago en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con un personal mínimo así: Deberá tener la capacidad de ofrecer atención a un número mayor de visitantes con personal altamente capacitado y ubicado estratégicamente, con el fin de satisfacer las expectativas de los visitantes brindando un servicio y producto de excelente calidad. De igual manera el personal antes citado realizará aseo y logística de las instalaciones.	3. Verificación pago parafiscales. 4. No se entregaron elementos del almacén de intendencia. 5. El personal se encuentra capacitado para cumplir cada una de la tareas asignadas	3. Planilla pago parafiscales. 4. No se entregaron elementos del almacén de intendencia. 5. Material fotográfico
El oferente deberá dar cumplimiento dentro de los dos (2) primeros meses de la ejecución contractual a la Resolución No. 1111 del 2017 del Ministerio de Trabajo, anexando la evaluación de los estándares mínimos y los planes de mejoramiento para ejecutar en la vigencia, dicho documento deberá estar firmado por un profesional con licencia vigente y/o con el curso de 50 horas virtual en SG-SST, de acuerdo al cumplimiento de ley.	Verificación de le evaluación	Se encuentra en tramite
El oferente deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica.	Se le da a conocer al contratista sobre esta obligación.	Mediante comunicación oficial
El oferente deberá tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución No. 2646 del 2008, deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes de acuerdo a las actividades que deba realizar el trabajador (Física o Digital).	Se verifica la carpeta de la realización de exámenes del personal	Material fotográfico
El oferente deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentando la misma y realizando evaluación.	Verificación de la documentación	Material fotográfico

El oferente deberá realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del Decreto No. 1072 del 2015 Ministerio de Trabajo.	Verificación de la matriz	En trámite de obtención de la misma
El oferente deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.	Verificación plan de emergencia	Material fotográfico
El oferente reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de Ley. Resolución No. 1401 del 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	Verificación de reportes de accidentes de trabajo	En el mes de marzo y lo corrido de abril no se presentaron accidentes de trabajo
El oferente se comprometerá a cumplir con la normatividad colombiana vigente frente a SG-SST.	Documentación presentada al inicio del contrato	Documentación presentada al inicio del contrato ante los comités evaluadores
Oferente debe tener los elementos necesarios para acondicionar el sitio Como lo son: Equipo de cocina, hornos de microondas, refrigeradores, congeladores, tarja, freidora, licuadoras, Cristalería y loza Refrigerador para bebidas, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cubiertos, platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre), tazas, vasos, cremeras, azucareras, saleros, pimenteros, espátulas, batidores, balanza de alimentos, etc. , Mantelería Manteles (base, de diseño e individuales), servilletas, delantales para meseros y cocineros, cofias, filipinas, papelería, Formatos Operativos de solicitud de víveres, botellas y materiales, Facturas Para proveedores y clientes, Cartas Menús para los comensales, de comida, Insumos en general, Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas, al igual que la logística para que desempeñe su objeto social a cabalidad, de igual manera contara con el recurso humano idóneo para este servicio, ya que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" solo arrendara el local para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al objeto.	El oferente cuenta con los elementos necesarios para cumplir con el objeto del contrato.	Material fotográfico
Con el fin de garantizar que se ofrezca un servicio con calidad y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato de arrendamiento, se requiere que el oferente acredite experiencia en contratos similares al objeto del presente proceso y por lo tanto tal acreditación debe ser avalada con la presentación de documentos que certifiquen la realización de contratos celebrados y mínimo de dos años, con empresas públicas o privadas, para lo cual debe presentar certificaciones sobre la prestación de este tipo de servicios.	Los soportes fueron entregados al presentar la oferta	
El personal que vaya a cumplir con el objeto del presente contrato, debe ser ampliamente entrenado en la preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta y metodologías que garantizan un óptimo servicio al cliente que supere sus expectativas.	El arrendatario cuenta con el personal idóneo para la prestación del servicio	Material fotográfico
El ARRENDATARIO debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el objeto del presente proceso: Jefes de turno: Cuando se trabaja en una franja horaria amplia suele ser habitual hacer turnos y nombrar un responsable de cada turno. Encargado de caja: Se trata de las personas que responden de los cuadres de caja. Camareros de mesa: Son los puestos de servicio en las mesas. Deben tener enfoque comercial y de servicio para cuidar de los clientes, generar la satisfacción y actuar si hay problemas Equipo de limpieza: Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas. Es un punto que se debe controlar de manera intensa, para que el establecimiento permanezca en perfectas condiciones de aseo e higiene.	El arrendatario cuenta con el personal idóneo para la prestación del servicio	Material fotográfico
Todas las personas que laboren en la cafetería y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular y	El personal que labora en la cafetería cuenta con los elementos	Material fotográfico

preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca. Igualmente, el administrador debe usar gorro. Según lo estimado en el Capítulo III del Decreto 3075 de 1997.	necesarios para la atención de los usuarios.	
Al perfeccionamiento del presente proceso, el oferente, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL (seguridad social) así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes de manera inmediata.	Los documentos fueron entregados en el momento de presentar la propuesta.	Comités evaluadores
El oferente se compromete a ejecutar el desarrollo contractual en el horario de atención al personal, así: de lunes a sábado en horario de 05:30 horas hasta las 19:00 horas, los domingos y festivos en horario de 05:30 horas hasta las 15:00 horas Nota: en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". Asimismo, el oferente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, entre otros).	Se recalca esta obligación al arrendatario	Mediante comunicación oficial
El arrendatario se compromete a ofrecer calidad del servicio, calidad de los elementos ofrecidos, bridando buena atención y satisfacción al cliente	El arrendatario se compromete a lo pactado	Mediante comunicación oficial
El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.	Cumple con lo establecido en el anexo en cuanto al valor de los elementos.	Material fotográfico
No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.	Se recalca esta obligación al arrendatario	Mediante comunicación oficial
El ARRENDATARIO no deberá realizar mejoras directas o modificaciones al inmueble, distintas de las locativas, sin autorización del Director de la Escuela.	Se recalca esta obligación al arrendatario	Mediante comunicación oficial
El ARRENDATARIO se compromete en devolver el inmueble en óptimas condiciones y a responder por pérdidas y daños cuando se demuestre su responsabilidad, así mismo a responder por daños y/o perjuicios que cause a terceros.	Se recalca esta obligación al arrendatario	Mediante comunicación oficial
El ARRENDATARIO fijará de común acuerdo con el supervisor del contrato una hora para atender a los proveedores.	Se recalca esta obligación al arrendatario	Mediante comunicación oficial
El ARRENDATARIO fijará en lugar visible el listado de precios, igualmente deberá presentar una carta donde se especifique los precios de los alimentos, bebidas y demás servicios adicionales que ofrezca, a fin de que los precios se sostengan por un lapso de doce (12) meses de acuerdo a los incrementos realizados por el Gobierno Nacional. Los precios se incrementarán solo mediante acuerdo entre las partes contratantes previa solicitud por escrito del ARRENDATARIO y posterior estudio de mercado emanado por el Supervisor del contrato asignado y de acuerdo con las reglas estipuladas en el estatuto del consumidor y la Superintendencia de Industria y Comercio.	El arrendatario cuenta con carteles y listas de los precios de los elementos que ofrece.	Material fotográfico
La calidad y buen estado de los productos: deben estar sometidos a la aprobación del ARRENDADOR o de la persona a quién se le delegue la función. Efectuando para ello revistas constantes de manera conjunta. Mantener nevera de tránsito necesaria para almacenar las muestras de la alimentación ofrecida en las setenta y dos (72) horas anteriores refrigerándolas permanentemente. Los productos deberán ser variados, teniendo en cuenta y obedeciendo la carta de menús presentados en la oferta.	Los elementos que se ofrecen son de buena calidad, en la actualidad no se han presentado quejas por parte de los usuarios.	
El ARRENDATARIO se obliga a entregar las áreas dadas en arrendamiento en perfectas condiciones de funcionamiento, buen estado de mantenimiento y conservación a la terminación del contrato.	En la actualidad el arrendatario se encuentra en un100%.	Material fotográfico
Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los	Verificación de cambio de	Documento por parte del arrendatario

estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la ESJIM, en caso de hacer cambios de personal debe informar al supervisor vinculando la afiliación inmediata al sistema de seguridad social integral, vinculando fotocopia de la cédula de ciudadanía.	personal y proveedores	
Se prohíbe la instalación de máquinas de juegos de azar o suerte y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	No se han presentado inconvenientes con este ítem.	Material fotográfico
Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR.	Se recalca esta obligación al arrendatario	Mediante comunicación oficial
NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS: Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTSUSNA007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microrganismos patógenos. Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos: Recepción Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades. La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C. Adecuación El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4° C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío. Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso. Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada. Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación. Almacenamiento Se debe almacenar las carnes en las unidades de frio correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente. En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo. Se debe. Almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70°C sin interrupción del proceso de cocción.	El personal que labora cuenta con el carnet de manipulación de alimentos, el cual se encuentra vigente	Material fotográfico

Para mayor seguridad se debe pre-cocer el cerdo antes de su preparación final.
No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.
Servicio
Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.
Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:
Recepción
Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades.
Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.
Adecuación
Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.
Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.
Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.
Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.
Almacenamiento
Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.
Preparación
Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.
Servicio
Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.
Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:
Recepción
Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.
La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.
Almacenamiento
Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S
Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.
Preparación
Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.
Servicio
Deben mantenerse en temperaturas de seguridad.
Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad.
Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos:
Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados,

deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
NORMAS SANITARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y/o alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.	Se da cumplimiento a lo establecido en la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007, NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS- Capitulo 8	El personal que labora cuenta con el carnet de manipulación de alimentos, el cual se encuentra vigente
NORMAS SOBRE EL PERSONAL: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD; El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.	Los carnets de manipulación de alimentos se encuentran vigentes Se verifica que el personal se encuentre en buenas condiciones de salud, de igual forma no se presentaron accidentes laborales ni enfermedades comunes.	Material fotográfico
El ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la empresa o al ARRENDATARIO y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente.	Se verifica que el personal se encuentre en buenas condiciones de salud, de igual forma no se presentaron accidentes laborales ni enfermedades comunes.	Material fotográfico
EDUCACION Y CAPACITACION: Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación. La empresa debe de tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y luego deberá ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas o por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación	Los carnets de manipulación de alimentos se encuentra vigentes	Material fotográfico

se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento de plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar unos sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observación durante la manipulación de alimentos. El manipulador debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo: además debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.		
Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, los alimentos y. de las superficies de contacto con éste. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. El ARRENDATARIO será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo Justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	Los funcionarios cuentan con el uniforme adecuado para la prestación del servicio, junto con los elementos necesarios malla para el cabello, guantes, tapabocas, etc.).	Material fotográfico
De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de lavarse las manos. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapa bocas mientras se manipula alimentos. No está permitido comer, beber o masticar objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de las bebidas y alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de bebidas y alimentos. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas aquí. Cuando se vincule personal nuevo el ARRENDATARIO deberá informar por escrito al Director de la Escuela, debiendo adjuntar los documentos que se le exigió al otro personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento y de acuerdo con las normas legales vigentes. Deberá presentar el examen médico sanitario completo una vez iniciado el contrato y en los meses de febrero y julio del año siguiente, de todo el personal con su respectiva carpeta celuguía con todos los datos y documentos respectivos. así: Examen médico. Fotocopia de la cédula. Certificado de manipulación de alimentos vigente. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría.	En el momento no ha habido cambio de personal.	Documentación presentada al inicio de la oferta ante los comités evaluadores

Certificado judicial expedido por la Policía Nacional.		
RECEPCION DE ALIMENTOS EL encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse los vegetales que: presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, Color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rolda contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos. **ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION** Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cms), lugar seco, aireado y con luz. Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. Para almacenar alimentos ácidos jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos. Todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. Los huevos se almacenaran en sitios que garanticen la buena conservación. Con relación al almacenamiento y conservación, el ARRENDATARIO deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.	Se están realizando los protocolos correspondientes para el almacenamiento de los productos con que se surte el local comercial. Se aplica el principio de los PEPS (Primeros en entrar-Primeros en salir).	Material fotográfico
MATERIAS PRIMAS Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).	Se conserva la cadena de frio para las carnes y productos que se debe mantener refrigerados.	Material fotográfico.

Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse alimentos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos cuya envoltura presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados, cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
EQUIPOS Y UTENSILIOS: Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el ARRENDATARIO como losa, grecas, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. Las instalaciones de la cafetería se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes Desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. · La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles), ésta se realizará siempre por separado. El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Cuando se use un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos	Verificación de lo establecido	Material fotográfico

Deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero Inoxidable.		
DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Los liquidas no se deben de servir hasta el borde del recipiente. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que estudiantes en especial de jardín y primaria se quemen al momento de su consumo. Quien entregue alimentos a los estudiantes en especial a la hora de descanso no podrá recibir o entregar dinero a la vez. La Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.	Verificación de lo establecido	Material fotográfico
DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse por separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	Verificación de lo establecido	Material fotográfico
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS. • Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. • La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración de la cafetería. • Observando el calendario académico del personal que ingresa a cursos a la escuela. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.	Verificación de lo establecido	Certificación
ASEO Y LIMPIEZA DEL LOCAL: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. El MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal de curso, alumnos, estudiantes, auxiliares de policía, personal de planta, visitantes, etc. con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene las instalaciones.	Verificación de lo establecido	Material fotográfico

LA RECOLECCION DE BASURAS; El ARRENDATARIO deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. LA DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido, dentro de los baños de servicio público. Termómetro metálico a la vista. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.		
DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS: Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final. El Diligenciamiento de las planillas respectivas en cumplimiento de la normatividad vigente.	Verificación de lo establecido	Material fotográfico
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Las materias primas e insumas para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: Recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación alteración y daños físicos. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo a los usos clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas para tal efecto. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la red contaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas al proceso. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenados antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a Juicio de la autoridad sanitaria competente no representen peligros de contaminación para los alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.	Verificación de lo establecido	Material fotográfico
REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL ARRENDATARIO: Especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos. Medidas de seguridad a ofrecer (extintores botiquines y otros). El personal necesario contemplado en el presente estudio. Experiencia en el manejo de alimentos.		

Indicar el uniforme del personal que labora, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo. Igualmente la propuesta deberá indicar que en caso de ser favorecida con la adjudicación del contrato se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos, articulo 567 de la ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997, especialmente lo contemplado en el artículo 40 que dice: Responsabilidad el propietario, la administración del establecimiento y el personal que labora como manipulador de alimentos preparados y expendidos al consumidor, estarán obligados a cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el artículo 111 (estado de salud, capacitación, prácticas de higiene y medidas de protección). Disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas internamente dentro y fuera de la cafetería, con capacidad promedio de 100 a 130 kilogramos, acorde al área con una bolsa negra, para la recolección de residuos sólidos. Diariamente se debe de hacer el aseo (limpieza y desinfección) y estipular un día de la semana para realizar aseo general de instalaciones y equipos. El proponente favorecido, deberá cancelar el salario, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate. La Escuela de Suboficiales de la Policía Nacional no tendrá vínculo alguno con el personal que contrate o el arrendatario. Efectuar en forma trimestral programas de fumigación, desinfección y control de plagas y roedores a cargo del proponente favorecido. Se compromete a no mantener animales dentro del punto de venta. Los productos y elementos que sean utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual forma transportados de forma higiénica y adecuada. La persona natural o jurídica favorecida, en caso de daños o extravió de los equipos o elementos entregados mediante acta se compromete a realizar la reparación y recuperación de los mismos de acuerdo con las especificaciones que figuren en el inventario general. Las instalaciones y los equipos entregados serán restituidos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural.	Verificación de lo establecido El arrendatario realiza los pagos correspondientes de seguridad social y otros	Material fotográfico Planillas y certificación de pago de parafiscales
El arrendatario está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, si las ejecutare acrecerán al inmueble sin perjuicio de que el arrendatario pueda exigir su retiro. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización. Deberá promover en los estudiantes su crecimiento y desarrollo, favoreciendo su estado nutricional. Todos los alimentos que se expendan deberá tener registro sanitario expedido conforme lo establece el decreto 3075 de 1997. Se deberá ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros que tendrán que representar como mínimo el cincuenta 50% de la oferta durante la jornada respectiva.	Verificación de lo establecido	Material fotográfico
Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento los primeros cinco (5) días que correspondan a la fecha de celebración del contrato, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control.	Solicitud del recibo de consignación	**Copia recibo de consignación No. 142334758 por valor de $1.085.738,16 de fecha 08/04/2021**
Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados en la misma cuenta, adicionales al canon de arrendamiento dentro de este mismo rubro, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor del contrato, con relación a las lecturas de	Solicitud del recibo de consignación	Copia recibo No. 142334754 de fecha 07/04/2021 por valor de $29.373,19 (ENERGIA) y recibo por valor de

consumos de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, por concepto de servicios públicos. Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.		$18.090 (GAS), servicios mes de Marzo –mes vencido.
El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio	Planilla de pago de parafiscales y seguridad social.	Planillas y certificación.
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como EMPLEADOR del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta (en caso de aplicar), el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y riesgos profesionales, de igual manera deberá remitir al supervisor del contrato las hojas de vida del personal que laborará en la prestación de servicio de peluquería, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal. En caso de cambio de personal deberá informar al supervisor del contrato y remitir las hojas de vida para el respectivo estudio.	Planilla de pago de parafiscales y seguridad social.	Planillas y certificación.
El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los diez primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de él y sus empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	Planilla de pago de parafiscales y seguridad social.	Planillas y certificación.
Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedara bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizara de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro. El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente	Se recalca esta obligación al arrendatario	Mediante comunicación oficial
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.	Se anexo al inicio de la presentación de la oferta	Comités evaluadores
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 2 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN ARRENDATARIOS PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.	Se anexo al inicio de la presentación de la oferta	Comités evaluadores
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.	Se anexo al inicio de la presentación de la oferta	Comités evaluadores
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 4 ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.	Se anexo al inicio de la presentación de la oferta	Comités evaluadores
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 5 COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.	Se anexo al inicio de la presentación de la oferta	Comités evaluadores
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 6 COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.	Se anexo al inicio de la presentación de la oferta	Comités evaluadores
SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL		
Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.	Se recalca esta obligación al arrendatario	Mediante comunicación oficial
En materia de arriendos de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales		

✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los **artículos 17, 22** del **Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013** expedido por el Presidente de la Republica, o aquella normar que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Cafeterías y Restaurantes.** ✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. ✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. ✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, la cual se debe realizar cada seis (6) meses, realizando la primera al finalizar el segundo mes una vez se dé inicio a su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas	Verificación de lo establecido Verificación de lo establecido Verificación de lo establecido	Presentación de certificaciones Presentación de certificaciones Presentación de certificaciones

ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. ✓ El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del ARRENDATARIO la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el **Decreto 3075 de 1997** y la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. ✓	Verificación de lo establecido	Presentación de certificaciones
El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.	Se recalca esta obligación al arrendatario y se verifica que esté cumpliendo con lo exigido	Mediante comunicación oficial y material fotográfico y certificaciones
Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional, Ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995, Ley 373 de 1997, Ley 697 de 2001 y Documento CONPES 2834 de 1996.	Se recalca esta obligación al arrendatario y se verifica que esté cumpliendo con lo exigido	Mediante comunicación oficial y material fotográfico y certificaciones
Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO.	Se recalca esta obligación al arrendatario y se verifica que esté cumpliendo con lo exigido	Mediante comunicación oficial y material fotográfico y certificaciones
Certificar que no se encuentra en el registro único de infractores ambientales RUIA.	No presenta sanciones	Certificado RUIA
SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentaron novedades, situaciones anormales o de relevancia.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (37) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (328) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará en favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas de UN MILLÓN SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS CON SETENTA Y SIETE CENTAVOS ($1.078.478,77) moneda corriente, dentro de los cinco días hábiles siguientes al vencimiento del plazo para pagar el canon de arrendamiento, el valor del canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS INTERNOS ESJIM
NIT: 800.141.206-7
BANCO: BANCO POPULAR
NUMERO DE CUENTA: 110 033 06025-2
CODIGO: 07
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE.
OFICINA: BANCO POPULAR, SIBATÉ.

En caso de generar prórroga al plazo de ejecución, se debe realizar el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará un otrosí modificatorio al contrato principal.

PARÁGRAFO PRIMERO: El canon de arrendamiento no incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, por tal motivo, se debe instalar medidores para los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y gas natural, de conformidad con el Instructivo 024 del 24/09/2020, donde el arrendatario tendrá la responsabilidad de cancelar en la cuenta bancaria que determine la Entidad, el valor resultante de la multiplicación entre el valor de la unidad de medida facturada a la Entidad, y el consumo generado en cada medidor instalado, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último. Posterior al lapso de ausencia para determinar el consumo de cada servicio público que no tenga medidor instalado, la Entidad actuará retroactivamente mediante promedio de consumo presentado entre los primeros tres (3) meses de referencia.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Medidores: con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kW y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se debe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal, lo cual le corresponde a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" hacer la instalación de cada uno y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.

PARAGRAFO TERCERO: En ningún caso podrá el ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del ARRENDADOR. Asimismo, cualquier cuenta de servicio público que se encuentre o se origine dentro de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" que se haga uso y/o beneficio de parte del ARRENDATARIO debe ser previamente aprobada por la ordenación del gasto, gestión realizada a través de la supervisión, de lo contrario, no podrá hacer uso y/o beneficio de citada cuenta, aunado a ello, el pago tardío de estas obligaciones genera la terminación unilateral del contrato de manera inmediata.

PARAGRAFO CUARTO: El supervisor del contrato debe velar por el cumplimiento del pago oportuno dentro de los días establecidos en la cláusula del contrato, si el arrendatario incumple lo establecido en el contrato, el supervisor debe informar al ordenador del gasto la novedad presentada con la respectiva tasación de los prejuicios y daños a la administración, por el incumplimiento de las clausulas pactadas.

PARAGRAFO QUINTO: Mora, se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, la cual se aplicará mediante multa(s) cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) al valor del canon de arrendamiento. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella en audiencia de debido proceso.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

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	$12.941.745,24	100%
Valor total de las entregas	$2.171.476,32	16.8%
Valor total facturado	0	0%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	0	0%
Valor pendiente de entrega	$10.770.268,92	83,2%

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**
Recibo No. 142334758 de fecha 08/04/2021	$1.085.738,16	Del 05/04/2021 al 05/05/2021	$1.078.478,77	N/A	$1.085.738,16	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes (N/A)

5. **RECOMENDACIONES**

El contrato se ha venido desarrollando de manera normal, sin presentar novedades, situaciones anómalas o de relevancia, por lo cual se exalta al contratista en seguir en cumplimiento con todas y cada una de las obligaciones adquiridas y especificaciones técnicas exigidas al momento de la presentación de la oferta.

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.

Atentamente,

Firma_____
Grado y Nombres: IT. LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA
Cargo: Administrador de Sistemas de Información
Supervisor Contrato u orden de Compra No. 53-1-10085-21
Correo electrónico: luis.bernal4171@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3174983319

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

Sibaté, 13 ABR 2021 002896

No. / ARACA-GRUPE 29

Coronel
WILLIAM OSWALDO RINCON ZAMBRANO
Director Escuela
Sibate

Asunto: Informe de supervision contrato PN ESJIM CD 002 2021 N° 53-1-10085-21, mes de abril 2021

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

5. OBJETO	6. CONTRATISTA	7. PLAZO DE EJECUCION	BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS			RECIBIDO		PENDIENTE POR RECEPCION		15. OBSERVACIONES
			8. DESCRIPCION	9. CANTIDAD	10. VALOR	11. CANTIDAD	12. VALOR	13. CANTIDAD	14. VALOR	
"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"	JOHN HERMIDA LOSADA	Vigencia: 12 meses	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"	12	$ 12.941.745,24	2	$2.171.476,32	10	$ 10.770.268,92	1. Copia recibo de consignación No. 142334758 por valor de $1.085.738,16 de fecha 08/04/2021, canon de arrendamiento mes abril 2. Copia recibo No. 142334754 de fecha 07/04/2021 por valor de $29.373,19 (ENERGIA) y recibo por valor de $18.090 (GAS), servicios mes de Marzo –mes vencido.
		Inclo: 05/03/2021								
		Termino: 04/03/2022	Consumo de energia electrica y gas	12	$ -	2	$47.463,19	10	$ 47.463,19	
		Adición:								
		Inicio:								
		Termino:								
		VALOR TOTAL			$ 12.941.745,24		$ 2.218.939,51		$ 10.817.732,11	

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

19. RELACIÓN DE OBLIGACIONES INCUMPLIDAS

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

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

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

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES O PROFESIONALES

Para el caso de prestación de servicios personales o profesionales que afecten la conformidad del servicio: fecha en la cual le fue suministrada la inducción establecida contractual establecido SI__X__ NO__

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

Intendente LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA

Teléfonos: 5159000 ext. 30221

Anexos: Certificado de pago aportes parafiscales y recibos de consignacion

Firma

Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2021-04-08, 12:40:54 PM **Tipo Planilla:** I:PLANILLA INDEPENDIENTE **Numéro Planilla:** 1035921999

Periodo Cotización: abril de 2021 **Periodo Servicio:** abril de 2021

PAGADO 08/04/2021

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	OLGA MILENA HERRERA MONSALVE		
Documento	CC1072188044	**Dirección**	CL 6 # 7 - 18
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3125010395
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	SOACHA	**Departamento**	CUNDINAMARCA
Representante Legal	OLGA MILENA HERRERA MONSALVE	**Identificación**	CC1072188044
Total Afiliados	1	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET IP	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1072188044	OLGA MILENA HERRERA MONSALVE	57	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 908.526	$145.400	(EPS002) SALUD TOTAL	$ 908.526	$ 113.600	2.436	$ 908.526	$22.200	(CCFC10) COLSUBSIDIO	$908.526	$18.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$299.400

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 908.526	$ 908.526	$908.526	$908.526	$ 145.400	$ 113.600	$22.200	$18.200	$0	$0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$299.400	$0	$299.400

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 343 2949 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 655 30 03 - Pereira: 313 93 00 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2021-04-08, 12:38:54 PM **Tipo Planilla:** I:PLANILLA INDEPENDIENTE **Numéro Planilla:** 1035929987

Periodo Cotización: abril de 2021 **Periodo Servicio:** abril de 2021

PAGADO 08/04/2021

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	JOHN HERMIDA LOSADA		
Documento	CC17646414	**Dirección**	CR 4 # 11 27
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3112195704
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	SOACHA	**Departamento**	CUNDINAMARCA
Representante Legal	JOHN HERMIDA LOSADA	**Identificación**	CC17646414
Total Afiliados	1	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET IP	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 17646414	JOHN HERMIDA LOSADA	57	00																		0	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 908.526	$145.400	(EPS008) COMPENSAR	$ 908.526	$ 113.600	2.436	$ 908.526	$22.200	(CCFC10) COLSUBSIDIO	$908.526	$18.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$299.400

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 908.526	$ 908.526	$908.526	$908.526	$ 145.400	$ 113.600	$22.200	$18.200	$0	$0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$299.400	$0	$299.400

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 343 2949 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 655 30 03 - Pereira: 313 93 00 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegurese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente esta en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

banco popular

ESTE ES SU BANCO
www.bancopopular.com.co

COMPROBANTE ÚNICO DE CONSIGNACIÓN

DILIGENCIE UN COMPROBANTE POR CADA OPERACIÓN

No. 142334754

CIUDAD Sibaté | DIA 07 | MES 4 | AÑO 2021

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

DEPOSITANTE JOHN HERMIDA | C.C. O CÓDIGO

CUENTA CORRIENTE ☒ CUENTA DE AHORROS ☐

DIRECCIÓN DEL DEPOSITANTE Cra 4 6-22 | TELÉFONO 3112195704

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

NOMBRE DE LA CUENTA o SOCIO Fondo Interno ESJIM

NÚMERO DE LA TARJETA DE CRÉDITO

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

RELACIÓN DE PAGOS

No. DOCUMENTO (FACTURA)	VALOR
C.C. 17.646414	
Cod. 7	

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

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

TOTAL DE CHEQUES CONSIGNADOS ☐

EFECTIVO	29.373,19
CHEQUES DE LA OFICINA DONDE CONSIGNA	
CHEQUES A CARGO DE OTROS BANCOS LOCALES	
TOTAL CONSIGNACIÓN	29.373.19

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

CLIENTE

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO AL RESPALDO

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

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

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

disponible 86034

---

banco popular

ESTE ES SU BANCO
www.bancopopular.com.co

COMPROBANTE ÚNICO DE CONSIGNACIÓN

DILIGENCIE UN COMPROBANTE POR CADA OPERACIÓN

No. 142334758

CIUDAD SIBATE | DIA 07 | MES 4 | AÑO 2021

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

DEPOSITANTE JOHN Hermida | C.C. O CÓDIGO 17646414

CUENTA CORRIENTE ☒ CUENTA DE AHORROS ☐

DIRECCIÓN DEL DEPOSITANTE CRA 4 #6-22 | TELÉFONO 3112195704

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

NOMBRE DE LA CUENTA o SOCIO ESJIM

NÚMERO DE LA TARJETA DE CRÉDITO

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

RELACIÓN DE PAGOS

No. DOCUMENTO (FACTURA)	VALOR
Cod. 7	$ 0 K O
APORTE ABRIL	

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

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

TOTAL DE CHEQUES CONSIGNADOS ☐

EFECTIVO	1'085.738,16
CHEQUES DE LA OFICINA DONDE CONSIGNA	
CHEQUES A CARGO DE OTROS BANCOS LOCALES	
TOTAL CONSIGNACIÓN	1.085.738,16

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

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO AL RESPALDO

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

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

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

disponible 86034

PAGO DE FACTURAS
GAS NATURAL
SCOTIABANK COLPATRIA
NUM APROBACION: 9296
REF. PAGO: 62200431
VALOR: 18.000
MIE24 MAR 21 09:40:40
003-038521182-182
7823180260005-8446221398301-44
CONSERVE ESTE TIQUETE. ES EL
UNICO RECIBO OFICIAL DE PAGO. EN
CASO DE RECLAMO LLAMAR A:
ATENCION AL CLIENTE
LINEA 018000522222
PGT 000586 CLR
84166503-071315

Febrero 28 Marzo

Somos grandes contribuyentes Resolución 9061 Diciembre 10/2020. Retenedor de IVA. Autorretenedores Resolución No. 459 del 17-Jul-1998 Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 18764005211145 del 03/10/2020. Facturación electrónica desde Nº 1 hasta 50000000 con vigencia de 18 meses

Cuenta / Referencia de pago:
62200431

Factura electrónica de venta F15I7161361

Cliente: MYM SOLUCIONES CATERING SAS

Dirección de servicio: KM 20 VIA SIBATE 0000 L05 00001

Municipio: SIBATE

Fecha y Hora de Generación: 2021/02/03 18:11:43

Fecha y Hora de Expedición: 2021/02/04 06:22:40

Forma de pago: Crédito 13 días

CUFE: 0494e058edd2aa73a335c650472dae05172a5811e4a475ae68dcfca437d651604c870dfc794ddd51f72ffed30e99f86

Componentes tarifarios: Gm: 692.79 Tm: 552.03 Dm: 439.84 Cm: 1727.14 p: 42.48 Cufm: 3125.0 CUvm: 1727.14 Cvm: 0.0 Cem: 0.0
Fpcm: 42.587 M/m3 Su consumo en M3 de gas equivale a: 24 Kwh y el precio unitario de Kwh es: 298.535 DAUR: 0.0 DAUNR: 0.0

① Código	Conceptos de contado	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total
ZACUV	CONSUMO GAS	M3	2.0	1.727,14	3.454,28	0,00	3.454,28
ZACFJO	FIJO	UN	1.0	3.125,00	3.125,00	0,00	3.125,00
ZCNTRF	MASS CONTRIB. CARGO FIJO 8.90%	UN	1.0	278,13	278,13	0,00	278,13
ZCNTRV	MASS CONTRIB. CONSUMO M3 8.90%	UN	1.0	307,43	307,43	0,00	307,43
ZDECENA	AJUSTE DECENA	UN	1.0	-4,84	-4,84	0,00	-4,84

Subtotal 7.160,00

② Código	Conceptos financiados	Und	Cantidad	Valor unitario	Subtotal	IVA 19%	Total

Subtotal 0,00

Total Items: 4	Subtotal: 7.160,00
IVA:	0,00
Total factura electrónica ①+②	7.160,00

El plazo máximo para realizar su próxima **Revisión Periódica Obligatoria** vence en: 31/10/2020

La Revisión de la instalación interna es tu responsabilidad y debe realizarse cada 5 años según los plazos establecidos en la Resolución 059 de 2012, evita la suspensión del servicio por tu seguridad. Consulta los plazos de la Revisión Periódica en nuestra línea de atención 3078121.

La Revisión Periódica se encuentra vencida.

ESP. NIT: 800.007.813-5 - Revisor fiscal Ernst Y Young Audit S.A.S Esta factura presta mérito ejecutivo. Art 130 de la ley 142 de 1994

Factura Transformada S.A.
Nit 900031339-4

vanti®

Vanti S.A. ESP. NIT: 800.007.813-5 www.grupovanti.com

Datos de medición para consumo de gas: Medidor Nº: 5017710-7510001889

Uso: Comercial Estrato / Categoría: C1 Tarifa: R_COM

Lectura	Fecha	Tipo	Observaciones de factura:
Anterior 59407	2021-01-02	REAL	
Actual 59409	2021-02-01	REAL	

Periodo facturado: ENE-2021 FEB-2021

Volumen medido (Vm): 2 Kp: 0.76736 Kt: 1.00785 Fc: 0.77339 Volumen corregido (Vc): 2

Temperatura promedio del ciclo facturación (Tm): 13.31 Temperatura estándar (Te): 15.56

Presión estándar (Pe): 1.01008 Presión atmosférica (Pa): 0.751

Presión manométrica en medidor (Pm): 0.0241 F2 pv: 1.0

Sus consumos de gas en los últimos seis meses fueron



③ Saldo Anterior 0,00

④ Plan de Pago a Plazos	Saldo	Cuota	Intereses	Capital

$18.090

Subtotal 0,00

⑤ Recaudo de terceros	Total

Subtotal 0,00

Total a Pagar ①+③+④+⑤ 7.160,00

Pago Oportuno	Fecha de Suspensión	Valor de Reconexión
16-feb-2021	2021-02-17	0

Después de la fecha de pago oportuno se cobrarán intereses de mora y se suspenderá el servicio.

Dale esperanza a una familia colombiana realizando un aporte voluntario en www.grupovanti.com
Valor sugerido $ 716
Mantén el pago de tu factura al día, Evita la suspensión del servicio. Para consultar planes de financiación comunícate con nuestras líneas de atención.

Recuerde que la empresa procederá a suspender el servicio por falta de pago y cuando la empresa lo retenga, en caso de que se impida o obstruya el correcto funcionamiento interno de los medidores o instalaciones de consumo. Contra el Acto de Suspensión procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelación ante la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, los cuales se podrán interponer dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al conocimiento de dicha decisión.
Sobre el contenido de la presente factura el cliente cuenta con los mecanismos de defensa previstas en la Ley 142 de 1994, y podrá hacer uso de estos antes de la fecha señalada para pago oportuno. Para mayor información comuníquese a las líneas de atención al cliente.

(415)7709998026025(8020)62200431(3900)0000000007160

126137

C1

GESTIÓN INTEGRADA
CONTROL DE SANIDAD - SEGURIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SEGURIDAD ALIMENTARIA
Red de Capacitadores

LIMPIAR · COCINAR · SEPARAR · ENFRIAR

Serie F 2021
Certificado 37515

AILEEN CAROLINA VILLAMARIN BELTRAN

Ingeniera Química / Especialista en Gerencia de Salud y Seguridad en el Trabajo SG-SST Calidad / Medio Ambiente / Sostenibilidad / Auditor HSEQ / Especialista en Sistemas de Gestión HSEQ / Calidad Alimentaria Normas HACCP o BPM / Docente / Miembro de la Red de Capacitadores en Manipulación de Alimentos de la Secretaría De Salud De Bogotá y Cundinamarca y Consultora Independiente

CERTIFICA QUE

OLGA MILENA HERRERA MONSALVE

1,072,188,044

Participó en el seminario taller de **MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS BPM**

con una intensidad de **(10) Horas** como lo establece la resolución. **2674/2013**

NO ES VÁLIDO SIN SELLO SECO

EXPEDICION
DIA MES AÑO
8/04/2021

SIN SELLO SECO

I. Q Aileen Carolina Villamarin Beltrán
SGS/SSC/SA90/001104/P/17824
Resolución 11917 de 21/10/14
NIT 53.121.506-7

Contacto 3137481305 - 3133718426 / www.gestión-integrada.com.co / gestion.integrada.cs.sst@gmail.com

F 2021 F 2021 F 2021 F 2021 F 2021 F 2021 F 2021 F 2021

GESTIÓN INTEGRADA
CONTROL DE SANIDAD - SEGURIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SEGURIDAD ALIMENTARIA
Red de Capacitadores

LIMPIAR · COCINAR · SEPARAR · ENFRIAR

Serie F 2021
Certificado 37514

AILEEN CAROLINA VILLAMARIN BELTRAN

Ingeniera Química / Especialista en Gerencia de Salud y Seguridad en el Trabajo SG-SST Calidad / Medio Ambiente / Sostenibilidad / Auditor HSEQ / Especialista en Sistemas de Gestión HSEQ / Calidad Alimentaria Normas HACCP o BPM / Docente / Miembro de la Red de Capacitadores en Manipulación de Alimentos de la Secretaría De Salud De Bogotá y Cundinamarca/ Consultora Independiente

CERTIFICA QUE

CONSTANZA RODRIGUEZ QUINTERO

52,373,761

Participó en el seminario taller de **MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS BPM**

con una intensidad de **(10) Horas** como lo establece la resolución. **2674/2013**

NO ES VÁLIDO SIN SELLO SECO

EXPEDICION
DIA MES AÑO
8/04/2021

SIN SELLO SECO

I. Q Aileen Carolina Villamarín Beltrán
SGS/SSC/SA90/001104/P/17824
Resolución 11917 de 21/10/14
NIT 53.121.506-7

Contacto 3137481305 - 3133718426 / www.gestión-integrada.com.co / gestion.integrada.cs.sst@gmail.com

MEDICO GENERAL / ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL

DR. OMEL DAVID GUTIERREZ JARAMILLO
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA

RESOLUCION 2346 de 2007

INFORMACION GENERAL

Ciudad:	Bogota	Paciente:	OLGA MILENA HERRERA MONSALVE		
Fecha:	Abril 8 de 2021	Factor RH:	O+		
Identificación:	1.072.188.044	Sexo:	FEMENINO	Orden No.	
Empresa:	Particular	Edad:	35 años	Servicio:	
				Cargo:	

FINALIDAD DEL EXAMEN: Establecer el estado de salud del trabajador

Sin sello SECO
NO Valido

EXAMEN FISICO GENERAL	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	
KOH DE UÑAS	NEGATIVO MICOTICAS FUNGICAS
COPROLOGICO	NORMAL
	NEGATIVO PARASITOS

CONCEPTO

El suscrito médico certifica que el citado paciente **Olga Herrera** no presenta ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar. Por lo tanto es apto para vivir en comunidad y para manipular alimentos. Se expide para presentar con fines de trabajo

- [ ] Apto sin restricciones
- [x] Apto con restricciones
- [ ] Apto con recomendaciones
- [ ] No Apto

Dr. Omel David Gutierrez Jaramillo Licencia S.O. No. 9546/2015 de la S.D.S	Firma del Paciente C.C:	Huella Indice Derecho

DR. Omel David Gutierrez Jaramillo
REGISTRO No. 80.891.845
2013

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con *la RESOLUCION 2346 de julio de 2007.* Se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento

Calle 6c No. 72 b 45 Int 7 Consultorio 401 Bogotá, Colombia Teléfono 313 3718426

MEDICO GENERAL / ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL

DR. OMEL DAVID GUTIERREZ JARAMILLO
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA

RESOLUCION 2346 de 2007

INFORMACION GENERAL.

Ciudad:	Bogota	**Paciente:**	CONSTANZA RODRIGUEZ QUINTERO		
Fecha:	Abril 8 de 2021	**Factor RH:**	B+	**Orden No.**	
Identificación:	52.373.761	**Sexo:**	FEMENINO	**Servicio:**	
Empresa:	Particular	**Edad:**	44 años	**Cargo:**	

FINALIDAD DEL EXAMEN: *Establecer el estado de salud del trabajador*

Sin sello SECO
NO Valido

EXAMEN FISICO GENERAL — **NORMAL**

FROTIS DE GARGANTA	BACTERIANA MIXTA
KOH DE UÑAS	NEGATIVO HONGOS
COPROLOGICO	NEGATIVO

CONCEPTO

El suscrito médico certifica que el citado paciente **Constanza Rodriguez** no presenta ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.
Por lo tanto es apto para vivir en comunidad y para manipular alimentos.
Se expide para presentar con fines de trabajo

- [ ] Apto sin restricciones
- [x] Apto con restricciones
- [ ] Apto con recomendaciones
- [ ] No Apto

DR. Omel David Gutierrez Jaramillo REGISTRO No. 85715/2013 C.C. 1.067.887.825 Dr. Omel David Gutierrez Jaramillo **Licencia S.O. No. 05452/2015 de la S.D.S**	Firma del Paciente C.C:	Huella Indice Derecho

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con *la RESOLUCION 2346 de julio de 2007.* Se respeta la confidencialidad de la historia clinica y no se emiten diagnósticos clinicos en este documento

Calle 6c No. 72 b 45 Int 7 Consultorio 401 Bogotá, Colombia Teléfono 313 3718426



GESTIÓN INTEGRADA
CONTROL DE SANIDAD - SEGURIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

GESTION COMERCIAL
PLANILLA DE ASISTENCIA A CURSO ESTANDAR

Código FT-GC-03

Versión 3

RESOLUCION 2674/2013 10 HORAS DE CAPACITACION

No	Firma Manipulador	Identificación	Fecha	Horas	Tema
1	CONSTANZA RODRIGUEZ	52. 373. 761	30/04/2021	3 HORAS	ETAS Y NORMATIVIDAD
2	OLGA MILENA HERRERA	1. 072. 188. 044			
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

NOMBRE MANIPULADOR:

JHON HERMIDA

SE

TEMARIO BASICO:

1. Normatividad Vigente
2. Glosario
3. Clasificación alimenticia
4. Tipos de contaminación
5. ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos)
6. Métodos de conservación
7. El manipulador de alimentos
8. Plan de Saneamiento



GESTIÓN INTEGRADA
CONTROL DE SANIDAD - SEGURIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

GESTION COMERCIAL
PLANILLA DE ASISTENCIA A CURSO ESTANDAR

Código FT-GC-03

Versión 3

RESOLUCION 2674/2013 10 HORAS DE CAPACITACION

No	Firma Manipulador	Identificación	Fecha	Horas	Tema
1	CONSTANZA RODRIGUEZ	52.373.761	17/04/20	4 HORAS	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	OLGA MILENA HERRERA	1.072.188.044			
3					
4					
5					
6					
7			21		
8					
9					
10					

NOMBRE MANIPULADOR:

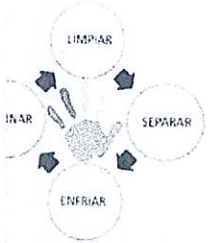
JHON HERMIDA

SI

TEMARIO BASICO:

1. Normatividad Vigente
2. Glosario
3. Clasificación alimenticia
4. Tipos de contaminación
5. ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos)
6. Métodos de conservación
7. El manipulador de alimentos
8. Plan de Saneamiento

SEGURIDAD ALIMENTARIA
AILEEN CAROLINA VILLAMARIN BELTRAN: INGENIERA QUIMICA-ESPECIALISTA EN BPM GERENCIA EN SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO - HSEQ
3137481305 – 3133718426
www.gestión-integrada.com.co - gestion.integrada.cs.sst@gmail.com



GESTIÓN INTEGRADA
CONTROL DE SANIDAD · SEGURIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

GESTION COMERCIAL
PLANILLA DE ASISTENCIA A CURSO ESTANDAR

Código FT-GC-03

Versión 3

RESOLUCION 2674/2013 10 HORAS DE CAPACITACION

No	Firma Manipulador	Identificación	Fecha	Horas	Tema
1	CONSTANZA RODRIGUEZ	52.373.761	08/04/2021	3 HORAS	PLAN DE SANEAMIENTO COVID-19
2	OLGA MILENA HERRERA	1.072.188.044			
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

NOMBRE MANIPULADOR:

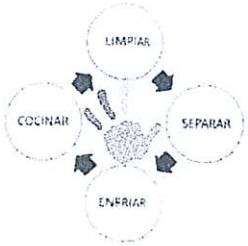
JHON HERMIDA

TEMARIO BASICO:

1. Normatividad Vigente
2. Glosario
3. Clasificación alimenticia
4. Tipos de contaminación
5. ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos)
6. Métodos de conservación
7. El manipulador de alimentos
8. Plan de Saneamiento

SE

SEGURIDAD ALIMENTARIA
AILEEN CAROLINA VILLAMARIN BELTRAN · INGENIERA QUIMICA ESPECIALISTA EN BPM GERENCIA EN SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO – HSEQ
3137481305 – 3133718426
www.gestión-integrada.com.co · gestion.integrada.cs.sst@gmail.com



GESTIÓN INTEGRADA
CONTROL DE SANIDAD - SEGURIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

GESTION COMERCIAL
EVALUACION CURSO ESTANDAR 1

Código FT-GC-17

Versión 3

NOMBRE MANIPULADOR

OLGA MILENA BARRERA

FECHA

08/04/2021

Determine si las siguientes afirmaciones son "V" verdadera o "F" falsa

Pregunta 1
Los alimentos se deben preparar en un lugar oscuro, resguardado del sol, polvo, lluvia y viento.
Verdadero
Falso

Pregunta 2
La higiene ambiental ayuda a impedir o reducir la contaminación de los alimentos por efecto de los microorganismos o parásitos provenientes del agua, el aire, o animales como las moscas, los insectos y los roedores.
Verdadero
Falso

Pregunta 3
Los alimentos, según su tipo y su naturaleza, contienen una cantidad variable de agua, lo que los hace más o menos susceptibles al desarrollo de microorganismos contaminantes
Verdadero
Falso

Pregunta 4
En algunos casos, las bacterias no nos enferman directamente, sino que lo hacen a través de sustancias tóxicas que ellas fabrican llamadas toxinas.
Verdadero
Falso

Pregunta 5
A temperatura ambiente o temperaturas medias, entre 6 y 65°C, se desarrollan la mayoría de microorganismos.
Verdadero
Falso

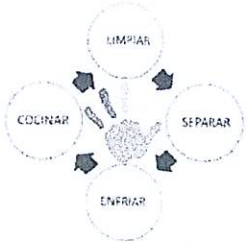
Pregunta 6
Para evitar la contaminación microbiana se debe lavar la vajilla con aguas estancadas.
Verdadero
Falso

Pregunta 7
Entre los alimentos NO ácidos, se incluyen frutas y jugos de frutas de tomates, naranjas, limones.
Verdadero
Falso

Pregunta 8
Es necesario colocar los residuos en recipientes de basura herméticos que tengan una cubierta, cuidando que no se desborden.
Verdadero
Falso

Pregunta 9
Licor adulterado
Al momento de elegir con mayor certeza el mejor lugar de compra y abastecimiento de alimentos, se debe tener en cuenta su estado y como se mantiene, con el fin de determinar la seriedad del comerciante en cuanto a higiene de las materias primas
Verdadero
Falso

Pregunta 10
Lugares dedicados a la manipulación de los alimentos deben estar lejos de las descargas públicas, los basurales, los baños públicos, los establos, botes de basura y de las depresiones de terreno que podrían contener aguas estancadas durante la temporada de lluvias
Verdadero
Falso



GESTIÓN INTEGRADA
CONTROL DE SANIDAD - SEGURIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

GESTION COMERCIAL
EVALUACION CURSO ESTANDAR 1

Código FT-GC-17

Versión 3

NOMBRE MANIPULADOR

CONSTANZA RODRIGUEZ

FECHA

08/04/2021

Determine si las siguientes afirmaciones son "V" verdadera o "F" falsa

Pregunta 1
Los alimentos se deben preparar en un lugar oscuro, resguardado del sol, polvo, lluvia y viento.
Verdadero
Falso

Pregunta 2
La higiene ambiental ayuda a impedir o reducir la contaminación de los alimentos por efecto de los microorganismos o parásitos provenientes del agua, el aire, o animales como las moscas, los insectos y los roedores.
Verdadero
Falso

Pregunta 3
Los alimentos, según su tipo y su naturaleza, contienen una cantidad variable de agua, lo que los hace más o menos susceptibles al desarrollo de microorganismos contaminantes
Verdadero
Falso

Pregunta 4
En algunos casos, las bacterias no nos enferman directamente, sino que lo hacen a través de sustancias tóxicas que ellas fabrican llamadas toxinas.
Verdadero
Falso

Pregunta 5
A temperatura ambiente o temperaturas medias, entre 6 y 65°C, se desarrollan la mayoría de microorganismos.
Verdadero
Falso

Pregunta 6
Para evitar la contaminación microbiana se debe lavar la vajilla con aguas estancadas.
Verdadero
Falso

Pregunta 7
Entre los alimentos NO ácidos, se incluyen frutas y jugos de frutas de tomates, naranjas, limones.
Verdadero
Falso

Pregunta 8
Es necesario colocar los residuos en recipientes de basura herméticos que tengan una cubierta, cuidando que no se desborden.
Verdadero
Falso

Pregunta 9
Licor adulterado
Al momento de elegir con mayor certeza el mejor lugar de compra y abastecimiento de alimentos, se debe tener en cuenta su estado y como se mantiene, con el fin de determinar la seriedad del comerciante en cuanto a higiene de las materias primas
Verdadero
Falso

Pregunta 10
Lugares dedicados a la manipulación de los alimentos deben estar lejos de las descargas públicas, los basurales, los baños públicos, los establos, botes de basura y de las depresiones de terreno que podrían contener aguas estancadas durante la temporada de lluvias
Verdadero
Falso

FUMAFAL

FUMIGACIONES Y MANTENIMIENTOS

DISFRUTE DE UN AMBIENTE SIN PLAGAS

NIT. 79.695.689-3

REGIMEN SIMPLIFICADO - ACTIVIDAD ECONOMICA 8129

Fecha: 18/03/2020 **Factura N-** **1677**

Establecimiento: CAFETERIA KISOCO LOS PATOS

Nit: 17646414-0

Direccion: Km 25 via Sibate

Barrio: Sibate

Contacto: Jhon Hermida

Celular:

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Carnets y examenes medicos para manipuladores de alimentos	6	$30.000	$180.000
			TOTAL:
			$180.000

FUMAFAL FUMIGACIONES Y MANTENIMIENTOS DISFRUTE DE UN AMBIENTE SIN PLAGAS NIT. 79.695.689-3

Firma y sello representante legal:

Firma y sello a satisfacción del cliente:

Esta factura se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según artículo 774 del código Comercio

NO SOMOS RESPONSABLES DE IVA - NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES- NO SOMOS AUTORRETENEDORES - TARIFA ICA 9.66*1000.

Oficinas calle 12 F No 1A - 32 Bogotá Tel. 315 – 3434560 y 314 - 3450801 E-Mail: fumafal@hotmail.com

Fumigaciones técnicas, Equipos contra incendio, Señalizaciones, Lavado Alfombras,Muebles,Fachadas.

DISFRUTE DE UN AMBIENTE SIN PLAGAS

NIT. 79.695.689-3

REGIMEN SIMPLIFICADO - ACTIVIDAD ECONOMICA 8129

Fecha: 08/04/2021 **Factura N-** **2005**

Establecimiento: KIOSCO LOS PATOS

Nit: 17646414-0

Direccion: KM 25 VIA SIBATE

Barrio: SIBATE

Contacto: JHON HERMIDA

Celular: 3214397696

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Suministro de carnets de manipulacion alimentos	2	$40.000	$80.000
Suministro de documentacion de control de plagas	1	$70.000	$70.000
			TOTAL:
			$150.000

FUMAFA

DISFRUTE DE UN AMBIENTE SIN PLAGAS

NIT. 79.695.689-3

Firma y sello representante legal:

Firma y sello a satisfacción del cliente:

Esta factura se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según artículo 774 del código Comercio

NO SOMOS RESPONSABLES DE IVA - NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES- NO SOMOS AUTORRETENEDORES - TARIFA ICA 9.66*1000.

Oficinas calle 12 F No 1A - 32 Bogotá Tel. 315 – 3434560 y 314 - 3450801 E-Mail: fumafal@hotmail.com

Fumigaciones técnicas, Equipos contra incendio, Señalizaciones, Lavado Alfombras,Muebles,Fachadas.

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

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

eco live

NIT:1026.278.705-3

Certifica a la Empresa:

KIOSKO LOS PATOS

NIT.17.646.414-0

Ubicada en la escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jimenes de Quesada" esta adherida al plan de recolección y reciclaje del 30 de Marzo de 2021 con una cantidad de 16 Litros de aceite vegetal usado para actividades de reaprovechamiento en industrias químicas. El aceite es cambiado mensualmente garantizando el consumo saludable y a su vez es vertido en envases especiales evitando la contaminación del suelo y agua.

HERNÁN ANDRÉS DÍAZ
Administrador Ambiental
Representante Legal
ECO - LIVE

Dirección Transv.6ª # 12ª34
Tel: 3188742840
Sibate - Cundinamarca

Fumigaciones 24 HORAS LTDA.

ORDEN DE TRABAJO PLAGAS

PRESTACIÓN DEL SERVICIO
CÓDIGO: I_F/PS-14

ORDEN DE TRABAJO No. 16464

CLIENTE	**Kiosko los Patos**
NIT	**17646414-0**
SUCURSAL	**PRINCIPAL**
CONTACTO	**Jhon Herminda**
CIUDAD	**CUNDINAMARCA**
DIRECCION	**km 25 vía sibate escuela Gonzálo Jiménez de Quesada**
BARRIO	**PRINCIPAL - CUNDINAMARCA**
TELEFONO	**3214397696**

FECHA	8/04/2021
HORA PROGRAMADA	6:00 Pm.
HORA DE INGRESO	
HORA DE SALIDA	

FECHA REPROGRAMACION DE SERVICIO: _____

DIAGNOSTICO DEL SERVICIO			
DIAGNOSTICO INCICIAL		DIAGNOSTICO DE SEGUIMIENTO	

SERVICIO A REALIZAR			
INSECTOS RASTREROS	X	INSECTOS VOLADORES	X
CONTROL DE ROEDORES		OTRO.	
DESINFECCION DE AMBIENTE		CUAL?	

SE EVIDENCIAN PLAGAS ?	SI	✓	NO	
CUAL?	moscos			

CONDICIONES LOCATIVAS	**SI**	**NO**
PAREDES LIMPIAS Y SIN RANURAS	✓	
PISOS EN BUEN ESTADO	✓	
TOMAS ELECTRICAS SELLADAS	✓	
PUERTA CON LUZ INFERIOR A 0,5 CM	✓	
ALMACENAMIENTO SOBRE ESTIBAS	✓	
PUERTA EN MAL ESTADO		✓
AUSENCIA DE REJILLAS		✓
ESTANCAMIENTO DE AGUAS		✓
LOTES BALDIOS CERCA		✓

CONDICIONES SANITARIAS	**SI**	**NO**
RESIDUOS DE GRASA		✓
AREA LIBRE DE BASURA	✓	
CANECAS SIN TAPA		✓
PRODUCTOS DESCOMPUESTOS		✓
PRESENCIA DE MATERIAL EN DESUSO		✓
SUCIEDAD EN AREA DE PRODUCCION		✓
MESON RETIRADO DE LAS PAREDES		✓
MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS	✓	
AREAS VERDES CORRECTAMENTE PODADAS	✓	

METODO DE CONTROL			
CONTROL FISICO		CONTROL QUIMICO	✓
CONTROL MECANICO		CONTROL BIOLOGICO	
ARREGLOS LOCATIVOS		OTRO	

METODO DE APLICACIÓN:			
ASPERSION	✓	NEBULIZACION	
DESRATIZACION		TERMO-NEBULIZACION	
MANUAL		OTRO	

RECOMENDACIONES REALIZADAS POR EL TECNICO APLICADOR

Certificado valido por 6 meses

PRODUCTO APLICADO	**DOSIFICACION**
Lizard EC.	5ml / 1 Litro

TEMAS CULTURALES PARA TENER EN CUENTA:

- Eliminar materiales inútiles o en desuso,(estibas, cartón, vidrio, chatarra, envases, etc.
- Recolección y eliminación de basuras y residuos.
- Limpieza constante de lugares internos, utensilios, equipos, electrodomesticos, enseres, etc.
- Perímetros exteriores sin malezas, charcos, basuras, etc.

AREAS A TRATAR

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

Declaro que he leído la información contenida al reverso de este formato y el servicio ha sido a satisfacción y sin ninguna novedad, por parte de **FUMIGACIONES 24 HORAS LTDA.**

SI ✓ NO

TIEMPO DE REINGRESO: 3 horas.

FUMIGACIONES 24 HORAS LTDA NIT. 900.35[illegible]140-2 DOCUMENTO CONTROLADO

Datos Cliente

Nombre _____
C.C. _____
Cargo _____
Firma _____

Datos del tecnico aplicador

Nombre Kevin Alfonso
C.C _____
Cargo Tecnico
Firma Kevin Alfonso

Fumigaciones 24 HORAS LTDA.

CERTIFICACIÓN DE SERVICIOS

PRESTACIÓN DEL SERVICIO
CODIGO: F_F/PS-02

Certificado Número:	16464	Fecha de Expedición:	8/04/2021	Ciudad:	CUNDINAMARCA
Razón Social:	Kiosko los Patos	Nit:	17646414-0	Dirección:	km 25 vía sibate escuela Gonzálo Jiménez de Quesada
Teléfono:	3214397696	Sucursal:	PRINCIPAL	Contacto:	Jhon Herminda

SERVICIO

Fumigación Insectos Rastreros	X	Lavado y desinfeccion de tanque			Desinfeccion de ambiente		
Fumigación Insectos Voladores	X	Subterraneo		Aereo			
Control de Roedores		Partes por Millón					

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

*Servicio de desinsectacion contra insectos voladores y rastreros correspondiente al mes de abril de 2021

FECHA DEL SERVICIO	PLAGAS A TRATAR	PRODUCTO APLICADO	METODO
8 de abril de 2021	*INSECTOS RASTREROS *INSECTOS VOLADORES	*INSECTICIDA LIZARD E.C	*NEBULIZACION

OBSERVACIONES

* Se recomienda a nuestro clientes llevar un programa integrado de plagas preventivo y/o correctivo, para pode reducir a un nivel tolerable la prolifereación de plagas. Según resolución 2190 de 1991, se debe realizar el lavado y desinfeción del tanque de agua potable como minímo 2 veces en el año.

ANEXO COPIA DE : Fichas técnicas de productos aplicados y concepto sanitario emitido por:

La secretaria de salud, HOSPITAL DE PABLO VI BOSA No. SQ07C-001405, Bogotá, D.C. (MIP Y LDT)

La secretaria de salud, de CUNDINAMARCA Nº DSP-CQ-271 (MIP) / La secretaria de salud de CUNDINAMARCA CONCEPTO FAVORABLE Nº DSP-CQ-212 (LDT)

La secretaria de salud, de META ACTA Nº 13032020-1 (MIP) / La secretaria de salud, de META ACTA Nº 13032020-2 (LDT)

La secretaria de salud, de Barranquilla ACTA Nº 0223 (MIP)

FUMIGACIONES 24 HORAS LTDA NIT.900.355.140-3 DOCUMENTO CONTROLADO

MARIA F. PARRA
AUXILIAR ADMINISTRATIVA

ESTE DOCUMENTO SIN SELLO SECO NO ES VALIDO
FUMIGACIONES 24 HORAS LTDA