Página 1 de 20	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5 987567730		

No. ESREY - SUMEC 29.25

Santa Rosa de Viterbo, 03 de mayo de 2024

Señora teniente coronel
NELVA GÓMEZ SÁNCHEZ
Directora Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez"
Kilómetro 1 Vía Vélez Barbosa
Vélez (Santander)

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 58-1-30094-23 mes de abril

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/04/2024**	**Hasta**	**30/04/2024**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante Comunicación Oficial No. GS-2023-009098-ESVEL del 26 de diciembre de 2023, la señora teniente coronel NELVA GOMEZ SANCHEZ obrando en calidad de directora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto a la señora Comisario MÓNICA PATRICIA VILLAMIZAR FUENTES Mando de Nivel Ejecutivo de Comando de la Escuela de Policía Rafael Reyes.

987567730 maria.araque maria.araque maria.araque

Página 2 de 20	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

1. Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

2. No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 3

1. Informe de supervisión del mes de enero periodo comprendido entre el 05/01/2024 y el 31/01/2024, presentado mediante comunicado oficial No. GS-2024-000859/ESREY – SUMEC-29.25 del 05 de febrero 2024.
2. Informe de supervisión del mes de febrero periodo comprendido entre el 01/02/2024 y el 29/02/2024, presentado mediante comunicado oficial No. GS-2024-001542/ESREY – SUMEC-29.25 del 06 de marzo 2024
3. Informe de supervisión del mes de marzo periodo comprendido entre el 01/03/2024 y el 31/03/2024, presentado mediante comunicado oficial No. GS-2024-002094/ESREY – SUMEC-29.25 del 04 de abril 2024

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No 58-1-30094-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	Arrendamiento de un espacio con un área de 152.14 m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes.
Contratista	ORGANIZACIÓN JOFRA SAS
Representante legal	JORGE JIMÉNEZ SABOGAL
Valor inicial del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $8.443.776,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	
Valor total del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $8.443.776,00
Plazo de ejecución inicial	
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	05/01/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	05/01/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

987567730

Se realizó acta de inicio No. 000026 SUDIE - COAGR 2.25 del 05 de enero de 2024, la cual trata de la reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio al Contrato No 58-1-30094-23 correspondiente a: "Arrendamiento de un espacio con un área de 152.14 m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes".

1.1 Acciones adelantadas:

Durante el mes de enero el contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales estipuladas en el Contrato de arrendamiento No 58-1-30094-23.

Mediante acta Nro. 000026 – SUDIE - COAGR – 2.25, se adelanta el acta de inicio y entrega del espacio para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes.

Mediante consignaciones No. 1912084 de 09/01/2024, el contratista cancelo el valor de SEISCIENTOS DOSE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS ($612.854,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de enero y mediante consignación No. 2389850 de 05/02/2024, el contratista canceló el valor de VEINTE MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO PESOS ($20.625,00) correspondiente al consumo de servicios públicos luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 441 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía".

Durante el mes de febrero el contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales estipuladas en el Contrato de arrendamiento No 58-1-30094-23.

Mediante consignaciones No. 2389849 de 01/02/2024, el contratista cancelo el valor de SETECIENTOS TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS ($703.648,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignación No. 2757357 de 04/03/2024, el contratista canceló el valor de CUARENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS ($46.797,00) correspondiente al consumo de servicios públicos luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 000238 /ESREY - SUMEC-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía" del Arrendamiento de un espacio con un área de 152.14 m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-23.

Durante el mes de marzo el contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales estipuladas en el Contrato de arrendamiento No 58-1-30094-23.

Mediante consignaciones No. 2389852 de 29/02/2024, el contratista cancelo el valor de SETECIENTOS TRES MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS ($703.650,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignación No. 2925763 de 01/04/2024, el contratista canceló el valor de NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS DOCE MIL PESOS CON VENTIOCHO CENTAVOS ($96.712,28) correspondiente al consumo de servicios públicos luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 000379 /ESREY - SUMEC-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía" del Arrendamiento de un espacio con un área de 152.14 m2, destinado para el

funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-23.

Mediante comunicación oficial GE-2024-000369-ESREY de fecha 08/04/2024 el contratista envía certificación del control de plagas, roedores y rastreadores; realizada el 05 de abril de 2024 por la firma Tecnología control vectores LTDA.

Mediante modificatorio N.01 del 10/04/2024; se modifica el ítem 4 del anexo 2 al horario, ATENCION PUBLICO el cual quedará de la siguiente manera: lunes a sábado de 07:00 horas a 18:00 horas; domingos y festivos de 08:00 horas a 12:30 horas.

Durante el mes de abril el contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales estipuladas en el Contrato de arrendamiento No 58-1-30094-23.

Mediante consignaciones No. 2389855 de 01/04/2024, el contratista cancelo el valor de SETECIENTOS TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS ($703.648,00) M/CTE, por concepto de arriendo

Mediante consignación No. 2925733 de 02/05/2024, el contratista canceló el valor de CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS DIECISEIS PESOS CON TRES CENTAVOS ($51.516,3) correspondiente al consumo de servicios públicos luz hasta la fecha,

En concordancia del acta Nº. 000506 /ESREY - SUMEC-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía" del Arrendamiento de un espacio con un área de 152.14 m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-23.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cumplir cabalmente con las obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable en cumplimiento a la (Ley 100 de 1993).	SI	PERIODO: ENERO — PENSIÓN: 04/2024; SALUD: 05/2024; ARL: COLPENSIONES; AFP: POSITIVA; No. DE PLANILLA: 9466586302; FECHA DE PAGO DE LA PLANILLA: 2/05/2024; No DE TRABAJADORES: 5
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.		
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección de la Escuela de Policía Rafael Reyes y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado con previo cumplimiento a lo demás señalado en el anexo técnico.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
No realizar ninguna modificación al contrato sin autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento y el valor del servicio público de acuerdo a lo estipulado en las condiciones técnicas del contrato.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Usar el área arrendada según los términos del contrato.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Respecto al manejo adecuado y la recolección de basura deberá seguir las instrucciones de la Escuela y lo establecido en las condiciones técnicas.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Permitir las inspecciones del inmueble que disponga la Dirección de la Escuela a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cumplir durante la ejecución del contrato con la condiciones y obligaciones frente a los diferentes sistemas que La Policía Nacional y la Escuela de Carabinero de Vélez han adoptado tales como: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información, con el fin de	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos.		
Buenas prácticas en materia ambiental señaladas en las condiciones técnicas del presente estudio previo.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cumplir con las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y las demás señalas en el anexo de las condiciones técnicas.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLIÓ</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>1</td><td>DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE:

El inmueble dado en arrendamiento denominado casino de suboficiales, será destinado única y exclusivamente para la venta de: PRODUCTOS DE PANADERÍA, CONFITERÍA, PAQUETERÍA, DULCES, GALLETERÍA, LÁCTEOS, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS, FRUTERÍA, HELADERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS.</td><td>Si</td><td>En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas</td></tr>
<tr><td>2</td><td>DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE:
El lugar de ubicación del inmueble denominado local casino de suboficiales, que cuenta con un área 152,14 m², se encuentra ubicada en el primer piso del edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes ubicada en la carrera 2 No 8 – 98 barrio centro del municipio de Santa Rosa de Viterbo.</td><td>Si</td><td>En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas</td></tr>
<tr><td>3</td><td>FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:

CANON DE ARRENDAMIENTO:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a SETECIENTOS TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS ($703.648) M/CTE con IVA INCLUIDO, por concepto de canon de arrendamiento.
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>PLAZO DE EJECUCIÓN</th><th>VALOR AVALÚO DE RENTA IVA INCLUIDO</th><th>VALOR MENSUALIZADO CANON INCLUIDO IVA</th><th>VALOR TOTAL DEL CONTRATO INCLUIDO IVA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ESREY</td><td>El arrendamiento de un espacio de 152.14m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes"</td><td>12 MESES</td><td>$ 703.647,50</td><td>$ 703.648,00</td><td>$8.443.776,00</td></tr>
</table>
*El valor del canon de arrendamiento, corresponde al valor establecido en el avaluó comercial del bien inmueble, con la aproximación de decimales, con el fin de garantizar la exactitud de las operaciones financieras y contractuales.

• Se establece que los pagos son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL, en moneda legal colombiana el valor correspondiente al consumo, que será notificado por el supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos.

• Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.</td><td>Si</td><td>En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas</td></tr>
</table>

	• En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh) el contratista debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes. • Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de los contadores, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente a cobro. Nota 1: El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta: Cuenta Corriente No: 11054000026-2 Recaudo Código 1 (Arrendamiento) Recaudo Código 2 (Servicios públicos) Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez Banco: Banco Popular Nota 2: El supervisor del contrato y el arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de cada contador (energía eléctrica) el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo correspondiente (kilovatio) y proceder a notificar al arrendatario del valor a cancelar, pagando mes vencido. Una vez efectuadas las consignaciones por concepto de canon de arrendamiento y servicios públicos, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados. No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo. El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).		
4	HORARIOS: **1.** ATENCIÓN PUBLICO: El arrendatario deberá garantizar el servicio de la cafetería en el siguiente horario: ➢ Lunes a domingo de 07:00 horas a 18:00 horas. ➢ El proponente se compromete a atender en los horarios establecidos y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo, etc.) **2.** INGRESO PROVEEDORES: El horario para el ingreso de elementos, productos y proveedores será de lunes a viernes de 7:00 am a 11:00 am bajo la supervisión y autorización del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y/o elementos ingresados, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad. ➢ El arrendatario informara a los proveedores cualquier eventualidad (ceremonias y eventos) adelantados por Escuela en el cambio de horario para el ingreso a las instalaciones. ➢ El arrendatario debe tener la capacidad de atender las solicitudes de los usuarios en los horarios de descanso con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
5	HOJAS DE VIDA:	Si	En mi condición de supervisor acredito el

maria.araque maria.araque maria.araque

	1. El arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, las hojas de vida del personal que prestará el servicio de atención al público, junto con los siguientes documentos: • Datos personales completos. • Cédula de ciudadanía. • Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación • Antecedentes de la Contraloría General de la Nación • Antecedentes judiciales de la Policía Nacional. • Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional. • Certificado de capacitación en: (Manipulación de alimentos y Servicio al cliente). • Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "…El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces). • Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP). • Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo. 2. Una vez firmado el contrato, el arrendatario deberá realizar la afiliación al sistema de salud, pensión, riesgos profesionales del arrendatario y de los empleados. 3. El supervisor del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato. 4. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela. 5. Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que se antes relacionados, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.		cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
6	LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS: 1. El arrendatario deberá entregar a la supervisión del contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato el listado de los productos con su presentación y precio, la cual será verificada y aprobada por el supervisor del contrato. 2. El arrendatario una vez se dé inicio a la ejecución del contrato deberá PUBLICAR LA LISTA DE PRECIOS de los productos a ofrecer, en un lugar visible (local). 3. La lista de precios deberá estar autorizada y firmada por la supervisión del contrato y la dirección de la escuela. 4. El arrendatario deberá ofrecer precios acordes a los precios del mercado sin generar sobrecostos en los mismos una vez se suministren al público objeto. 5. Los precios fijados no deberán exceder el valor indicado en la lista de precios. 6. La lista de precios presentada y aprobada, deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser justificado previa solicitud y autorización a la Dirección de la Escuela previa concepto de viabilidad de la supervisión del contrato. Nota: El supervisor realizará el seguimiento a las condiciones establecidas de manera trimestral, dejando el respectivo soporte en el informe de supervisión.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
7	CAPACIDAD OPERATIVA:	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las

987567730

GS-2024-002789-ESREY

	El oferente deberá certificar que cuenta con la capacidad económica, operativa y recurso humano para el desarrollo del objeto del presente proceso, entregando documento firmado junto a la oferta, la cual será verificada por el Comité Técnico. El proponente deberá contar con capacidad económica (evaluación económica) representada en su solvencia que le permitan abastecerse de los bienes y productos que se requieran suministrar de manera permanentemente mediante el espacio que se entrega en arrendamiento. De igual forma con la capacidad técnica (logística) y de recurso humano suficiente para prestar el servicio, dando cumplimiento a suministrar productos relacionados y autorizados de acuerdo al objeto del proceso, a los precios sugeridos acordes al mercado, los cuales se ofertarán de manera permanente. Al igual que contar el mobiliario (sillas y mesas) para la atención del público.		especificaciones técnicas mínimas
8	OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: 1. Queda prohibido realizar fianzas al personal de planta, no uniformado, docentes y Auxiliares de Policía. 2. Está prohibido prestar el servicio al personal de estudiantes. 3. La Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez" – Escuela de Policía Rafael Reyes, NO se hace responsable de los pagos o deudas ni servirá como intermediario para la cancelación de las mismas. 4. Se prohíbe vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida o comestible que vea afectada la prestación del servicio. 5. Por tres llamados de atención por escrito será objeto de cancelación del contrato definitivo. 6. Está prohibido establecer relaciones sentimentales con el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la seguridad de la Unidad. 7. No está permitido las manifestaciones de afecto con las estudiantes, personal uniformado, no uniformado y auxiliares de policía de la seguridad de la unidad. 8. El arrendatario deberá al finalizar el contrato, devolver el inmueble, equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones y en perfecto estado como le fue entregado, para lo cual deberá hacer entrega al supervisor de contrato mediante acta (paredes, pisos, infraestructura en general), teniendo en cuenta el inventario relacionado. 9. Responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. 10. El arrendatario realizará los mantenimientos preventivos con el fin de conservar las instalaciones, de igual forma conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización del supervisor del contrato y de la Dirección de la Escuela con, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 11. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. 12. El arrendatario atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). 13. El arrendatario deberá mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá el arrendatario. 14. En atención al instructivo 024 (...) "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BINES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD" (...) la Seccional de inteligencia (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo. El supervisor debe coordinar con el jefe de seguridad instalaciones quien será el responsable de proyectar solicitud con firma de la dirección ante la especialidad de inteligencia policial.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

987567736

9	OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO CON EL PERSONAL CONTRATADO PARA PRESTAR EL SERVICIO: 1. El arrendatario deberá cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. Aplicando lo que establece el literal III del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", *(..) Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, efectuando sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).* *Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.* 2. El arrendatario se compromete a tener en forma permanente al personal que atenderá el servicio el cual debe estar calificado y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortés al personal que requiera de sus servicios dentro del local. 3. Queda prohibido contratar a menores de edad. 4. El arrendatario deberá suministrar del personal a su cargo, la dotación establecida por la Ley, elementos de seguridad, uniformes e identificación con un carné el cual deberán portar en un lugar visible; al inicio del contrato se deberá entregar al Supervisor del contrato. 5. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. Dotación: • El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del local esté debidamente dotado de su vestuario (uniforme) y accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) que cumplan las normas de seguridad. • La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación menos que sea desechable. • Los manipuladores de alimentos (del área de comidas rápidas) deben usar ropa protectora preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. • Dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
10	UTENSILIOS Y EQUIPOS: 1. Cualquier requerimiento, daño, o cambio de los equipos o utensilios utilizados que sean entregados por la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA RAFAEL REYES debe ser informado al supervisor del contrato, y al jefe Administrativo quien coordinara la situación. 2. Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros de los servicios materia del contrato (estantes, exhibidores, neveras etc.) estos deben ser aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Rafael Reyes. 3. Deberá realizar la instalación de un televisor con servicio de TV cable con el fin de aportar a las pausas activas del personal durante la toma de los alimentos.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

98756730

	Para ello el arrendatario, deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos y mobiliarios, así como realizar el aseo del área de atención, sillas mesas, dispuestas para la toma de los alimentos por parte de los usuarios. NOTA: El arrendatario deberá devolver la infraestructura en perfecto estado al igual que cuando le fue entregado el local, para lo cual deberá hacer entrega al supervisor de contrato (paredes, pisos, infraestructura en general).		
11	CALIDAD DE LOS PRODUCTOS (ALIMENTOS): 1. El arrendatario se compromete a vender productos de excelente calidad, que no causen ningún perjuicio en la salud de quien los consuma, en caso contrario responderá por los daños que ocasione. 2. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. 3. El arrendatario deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. 4. El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. 5. El arrendatario se compromete a adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de cafetería. 6. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 7. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 8. Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será de seguimiento del supervisor, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la presentación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente. MANEJO MATERIAS PRIMAS: Las materias primas e insumos para la elaboración de los alimentos deberán cumplirán con los siguientes requisitos: 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 3. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 4. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 5. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: El arrendatario y todo el personal que trabaje directamente en la manipulación y/o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Lavado de 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 para la alimentación 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

987567736

	4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo, hacer uso del tapabocas 5. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 6. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 7. El arrendador se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con la Res. 02413/79 de MINTRABAJO. 8. Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. 9. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) a la hora de ser expedido al consumidor. 10. Deberán descartarse, los alimentos que cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 11. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 12. Se deberán comprar y expedir al consumidor alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de consumo. 13. En caso del que el personal que presta el servicio de atención de cafetería presente signos de enfermedades o quebrantos en la salud el supervisor podrá exigir se tomen exámenes para verificar y establecer el riesgo que puede presentar en la comunidad. 14. Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular ó servir los alimentos. 15. El proponente se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento y de calidad. 16. Garantiza el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes. Nota: El arrendatario contribuirá a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.		
12	ASEO Y LIMPIEZA: El aseo y/o la limpieza del área arrendada y las áreas comunes es responsabilidad del arrendatario. ÁREAS COMÚNES 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones el área arrendada y la zona común y/o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para la limpieza y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran. DESINFECCIÓN: el arrendatario deberá implementar protocolos de desinfección así: 1. 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, teniendo en cuenta que, en el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 2. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 3. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 4. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 5. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 6. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y demás residuos que genere durante el	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

maria.araque

	tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 7. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos. CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: 1. Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dando cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. 2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Boyacá, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud. 4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.		
13	CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS: El arrendatario deberá adoptar y atender las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifique o adicionen. Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. El arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
14	NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollará las actividades propias del servicio deberán contar con formación y/o capacitación en: CARGO: Atención al Cliente FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓN: Contar con cursos y/o capacitación en: • Manipulación de alimentos. • Servicio al cliente.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
14	EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO) El futuro arrendatario deberá demostrar experiencia respecto del servicio al cliente de acuerdo a la actividad que pretende ejecutar dentro de esta unidad policial, para lo cual deberá presentar máximo tres (3) certificaciones (certificaciones con empresas públicas o particulares), con concepto favorables donde se logre evidenciar una buena atención al consumidor y la debida satisfacción de los compradores.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

GS-2024-002789-ESREY

	En caso dado que, el interesado haya ejercido su actividad en forma independiente, la experiencia se acreditará mediante declaración del mismo.		

	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles, y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 el arrendatario deberá: 1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", **Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento:** *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:* - ***Limpieza y desinfección*** - ***Desechos sólidos*** - ***Control de plagas*** - ***Abastecimiento o suministro de agua potable.*** Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico, **(30 días después de la firma del contrato)**, dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada. 2. No puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, *"se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa"*, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que modifique o sustituya. 3. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019. "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", así: **RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES:** BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR VERDE **PLATICO, VIDRIO, CARTÓN, PAPEL, METALES, MULTICAPA:** BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR BLANCO **RESIDUOS APROVECHABLES (ORDINARIOS):** BOLSA Y RECIPIENTE COLOR NEGRO. El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

9875617730

4. Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:

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

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

6. Garantizar que todo el material que se estregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva 04 de 2012 "Política Cero papel".

7. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 "Por las cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".

- La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán **utilizados en las actividades de limpieza y desinfección se deberán entregar dentro del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato**, en idioma español, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*.

8. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en quipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ-.

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

10. El arrendatario deberá diligenciar y presentar en su oferta el documento adjunto al presente estudio previo, con referencia ADMINISTRACIÓN

987567734

<table>
<tr><td></td><td>DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1072 de 2015 el arrendatario debe cumplir con los siguientes requerimientos:

<table>
<tr><th>REQUERIMIENTO</th><th>EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO</th></tr>
<tr><td>Realizar la afiliación a EPS, AFP y ARL dentro de los 5 días hábiles siguientes a la suscripción del contrato. El arrendatario se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas.
Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela de Policía Rafael Reyes en la cual se realiza la actividad laboral.</td><td>Certificado afiliación y planilla de pagos en nivel de riesgo 5.</td></tr>
<tr><td>Presentar hoja de vida del responsable del SG-SST que cumpla con el perfil, la cual se verificara una vez comience la ejecución del contrato.</td><td>Hoja de vida del responsable SG-SST, la cual se verificará a los 15 días de ejecución del contrato.</td></tr>
<tr><td>Dar cumplimiento a la resolución 00002674 del 22/07/2023 que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.</td><td>Curso manipulación de alimentos.
Examen médico ocupacional
Se verificará el cumplimiento de la resolución por parte del responsable del SG-SST de la Esrey.</td></tr>
<tr><td>Reglamento de higiene y seguridad industrial presentar dentro de los 30 días calendario siguientes a la forma del contrato copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en si actividad laboral</td><td>Reglamento de higiene y seguridad industrial firmado por el representante legal</td></tr>
</table>
El oferente deberá diligenciar y presentar en su oferta el FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual se encuentra incluido en el presente estudio previo.</td><td>Si</td><td>En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas</td></tr>
<tr><td>3</td><td>COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN
1. CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud ,adoptara todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.</td><td>Si</td><td>En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas</td></tr>
</table>

maria.araque maria.araque maria.araque

	2. No está autorizado la toma de fotografías de instalaciones de la unidad y de personal que labore o en su defecto estudiantes en redes sociales y/o páginas en internet. 3. En virtud del futuro contrato, el contratista seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato: así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. 4. El oferente deberá diligenciar y presentar en su propuesta el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD el cual se encuentra incluido en el presente estudio previo. 5. Una vez firmado el contrato el arrendatario en coordinación con el supervisor del contrato, presentarán diligenciados por el arrendatario y empleados el formato "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", Código: 1DT-FR-0016, soportes que deberán reposar en el expediente del contrato.		

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (117) días calendario desde el día 05/01/2024 que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (248) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

- A la fecha el contratista ha cumplido a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a SETECIENTOS TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS ($703.648) M/CTE, por concepto de canon de arrendamiento.

Se establece que los pagos son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS: El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL, en moneda legal colombiana el valor correspondiente al consumo, que será notificado por el supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos.

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.
- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el contratista debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.

987567736

- Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura del contador, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente a cobro.

Nota 1: El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:

Cuenta Corriente No: 11054000026-2
Recaudo Código 1 (Arrendamiento)
Recaudo Código 2 (Servicios públicos)
Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez
Banco: Banco Popular

Nota 2: El supervisor del contrato y el arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de cada contador (energía eléctrica) el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo correspondiente (kilovatio) y proceder a notificar al arrendatario del valor a cancelar, pagando mes vencido.

Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados.

No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo.
El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).

Teniendo en cuenta lo anterior, se deja constancia de los pagos realizados en las consignaciones relacionadas, así:

ARRENDAMIENTO No. de consignación 2389855 del 01/04/2024.
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación No. 2925763 de 01/04/2024.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 8.443.776,00	100%
Valor total de las entregas	$ 2.723.798,00	32,26%
Valor total facturado	$ 2.723.798,00	32,26%
Valor facturado pendiente de pago	$0	0,00%
Valor pagado	$ 2.723.798,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 5.719.978,00	67,74%

98756730

a. 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
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

5. RECOMENDACIONES:

Verificación constante por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo e informar cualquier novedad, teniendo en cuenta que él está en el lugar de ejecución y su cercanía influye en la verificación del cumplimiento contractual.

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_____
Comisario MÓNICA PATRICIA VILLAMIZAR FUENTES
Mando del Nivel Ejecutivo de Comando ESREY
Supervisor de Contrato No 58-1-30094-23
Correo electrónico: monica.villamizar@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3163278476

Anexo: Si

maria.araque maria.araque maria.araque

01. Copias comprobantes único de pago Banco Popular No. 2389855 del 01/04/2024 y Consignación 2925733 de 02/05/2024
02. Acta concertación servicios públicos No. 000506 del 02 de mayo de 2024
03. Planilla de pago salud y aportes parafiscales
04. Comunicación oficial GE-2024-000369-ESREY, anexo certificación del control de plagas, roedores y rastreadores.

987567730

GS-2024-002789-ESREY

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2389855

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

				7	1	0	5	4	0	0	0	2	6	2

Ciudad: Ditama | Día: 1 | Mes: 4 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondo Especiales Eved

Nombre usuario del convenio: Organizacion Jofra SAS

Nro. Identificación: 900.388.767 | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Ref. 1	Pago Arriendo del Casab.
Ref. 2	del 01/04/2024 al 30/04/2024
Ref. 3	Ofic-5861-300424-23
Ref. 4	Rodrigo

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			

	Total Efectivo	$ 703.648
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 703.648

FORMA 1-10-3 04097 REV III-2016

100345188

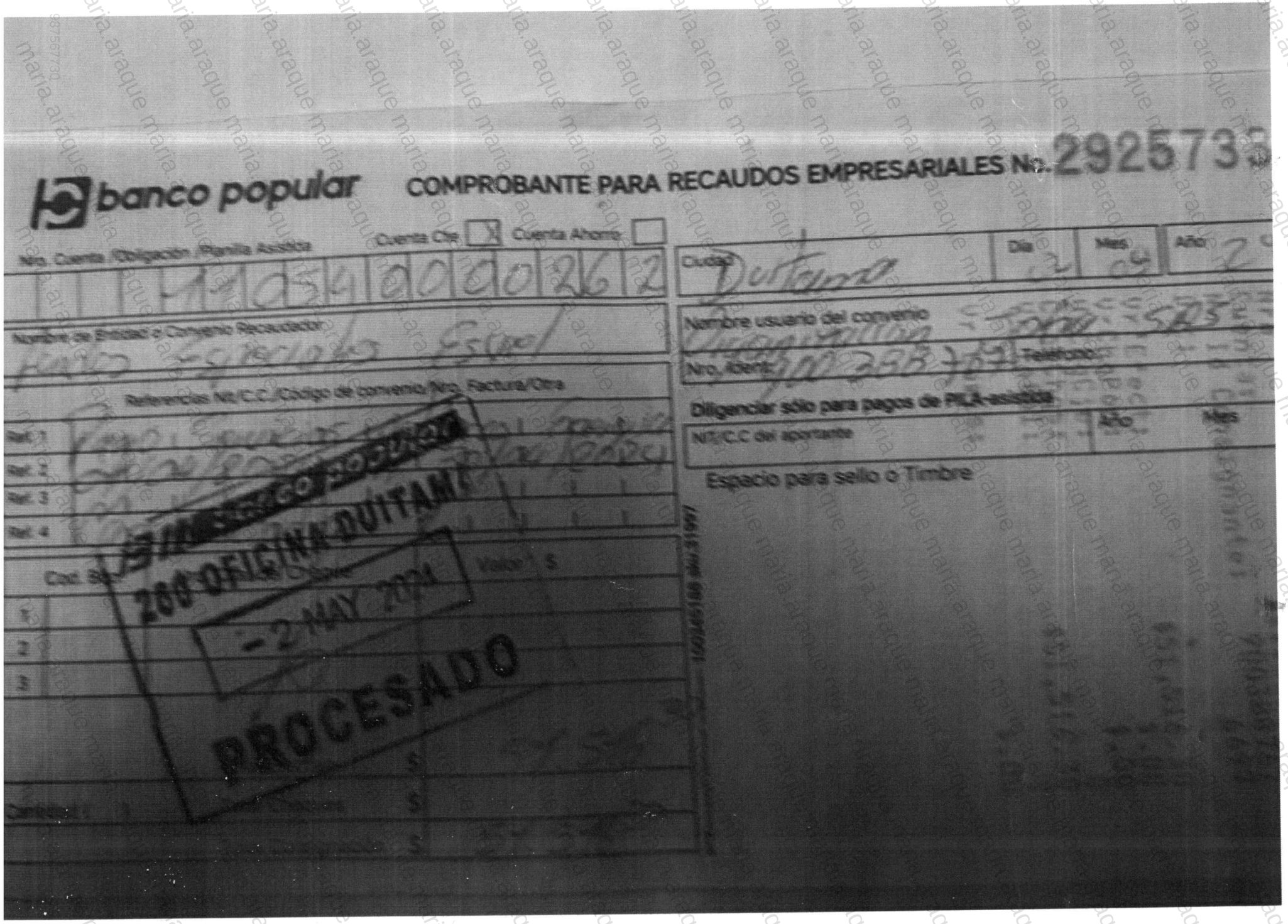
OFDX 1417 900388767 1

$703,648.00 $.00 $703,648.00

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

CLIENTE

987567730


banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2925735

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida

Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad: Duitama

Día 2 Mes 05 Año 2

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador:

Nombre usuario del convenio

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

Ref. 1

Ref. 2

Ref. 3

Ref. 4

Nro. Abonado: Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante

Año Mes

Espacio para sello o Timbre

BANCO POPULAR
200 OFICINA DUITAMA
- 2 MAY 2024
PROCESADO

Cod. Suc. Valor $

1

2

3

$

$

$

Contiene

GS-2024-002789-ESREY

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900388767	0	ORGANIZACION JOFRA SAS	C - MIPYMES	JORGE	calle 16 17 56	DUITAMA-BOYACA	7624642	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-04	2024-05	20240502103733710065	9466586302	E	2024/05/17	2024/05/02	BANCO AV VILLAS	0	$2,471,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: JORGE (5 Afiliados)					$6,500,000	$1,040,000			$6,500,000	$812,500			$6,500,000	$260,000			$6,500,000	$34,000		$6,500,000	$325,000
Centro de Trabajo: ADMI (5 Afiliados)					$6,500,000	$1,040,000			$6,500,000	$812,500			$6,500,000	$260,000			$6,500,000	$34,000		$6,500,000	$325,000
Ciudad: DUITAMA Depto: BOYACA (5 Afiliados)					$6,500,000	$1,040,000			$6,500,000	$812,500			$6,500,000	$260,000			$6,500,000	$34,000		$6,500,000	$325,000
1	CC 24049297	ANGARITA FLOR	25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS017	30	$1,300,000	$162,500	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$1,300,000	$65,000
2	CC 24049874	BAEZ AIDA	230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$162,500	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$1,300,000	$65,000
3	CC 24050416	DURAN YEIMY	230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$162,500	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$1,300,000	$65,000
4	CC 24049088	GALLO GLORIA	25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$162,500	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$1,300,000	$65,000
5	CC 1055272204	GOMEZ YULY	25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$162,500	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$1,300,000	$65,000
Total	**Afiliados(5)**				$6,500,000	$1,040,000			$6,500,000	$812,500			$6,500,000	$260,000			$6,500,000	$34,000		$6,500,000	$325,000

987567730

maria.araque

GS-2024-002789-ESREY

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900388767	0	ORGANIZACION JOFRA SAS	C - MIPYMES	JORGE	calle 16 17 56	DUITAMA-BOYACA	7624642	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-04	2024-05	20240502103733710065	9466586302	E	2024/05/17	2024/05/02	BANCO AV VILLAS	0	$2,471,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				5	$1,040,000	$0	$0	$1,040,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$624,000	$0	$0	$624,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	2	$416,000	$0	$0	$416,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$34,000	$0	$0	$34,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	5	$34,000	$0	$0	$34,000
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$260,000	$0	$0	$260,000
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	5	$260,000	$0	$0	$260,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 2)				5	$812,500	$0	$0	$812,500
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$162,500	$0	$0	$162,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	4	$650,000	$0	$0	$650,000
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$195,000	$0	$0	$195,000
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	5	$195,000	$0	$0	$195,000
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$130,000	$0	$0	$130,000
SENA	PASENA	899,999,034	1	5	$130,000	$0	$0	$130,000
TOTAL				**5**	**$2,471,500**	**$0**	**$0**	**$2,471,500**

maria.araque

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
SECRETARIA PRIVADA

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 02 de mayo de 2024		
Hora de inicio:	O8:00 horas	**Hora de finalización:**	09: 00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 0 0 0 5 0 6 SEPRI- SUMEC -2.25

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UNA ÁREA DE 152.14 M2, DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL EDIFICIO PRINCIPAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. Se reúne el Jorge Jiménez Sabogal Contratista y la señora Comisario Mónica Patricia Villamizar Fuentes, Supervisora Contrato **PN ESVEL** 58-1-30094-23, con el fin de concertar el consumo de energía, consumido en el mes de abril de 2024.

2. Lectura del acta anterior: No Aplica

3. Verificación compromisos: No Aplica

4. Temas a tratar:

Concertación del consumo de servicios públicos "energía" espacio con un área de 152.14 m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes, **PN ESVEL** 58-1-30094-23.

La señora Comisario Mónica Patricia Villamizar Fuentes Supervisora del Contrato de arrendamiento N° 58-1-30094-23 y dando cumplimiento al contrato en mención, Clausula segunda – Servicios Públicos, concerta y comunica la cantidad de Kilovatios consumidos hasta la fecha, en relación a la lectura de los medidores.

El valor total por concepto de servicio Público de Energía es de ($51.516,3**),** así:

Lectura de contador Mes pasado	Lectura de contador Mes actual	Diferencia del mes pasado y actual	Valor del KW	valor a cancelar
3041	3096	55	936,66	$51.516,3
TOTAL, A PAGAR				$51.516,3

EL TOTAL A PAGAR POR CONCEPTO DE SERVICIOS PÚBLICOS, así:

$51.516,3

ACTA 0005 6 ESREY-SUMEC -2.25 **QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS "ENERGIA" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UNA ÁREA DE 152.14 M2, DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL EDIFICIO PRINCIPAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.**

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cancelar dentro de los 5 días siguientes a la firma de la presente acta, el valor total de cada uno de los servicios públicos consumidos a la cuenta donde se consigna el canon de arrendamiento.	Contratista JORGE JIMÉNEZ SABOGAL	los 5 días siguientes a la firma de la presente acta

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria. N/A

SEÑOR. JORGE JIMÉNEZ SABOGAL
C.C. 74.301.660 de Santa Rosa de Viterbo
CONTRATISTA

CM. MONICA PATRICIA VILLAMIZAR F.
Supervisor de Contrato

Anexo: uno (hoja de control asistencia)

Elabora por: CM Mónica Patricia Villamizar Fuentes
Fecha de elaboración: 02/05/2024
Archivo: Archivo 2024 carpeta Supervisión Contrato

Carrera 2 No. 9-98
Teléfono: 6087405510
esrey.sudie@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ACTA ESREY-SUMEC -2.25 **QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS "ENERGIA" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UNA ÁREA DE 152.14 M2, DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL EDIFICIO PRINCIPAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.**

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
COMANDO DE AGRUPACIÓN

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 02 de mayo de 2024		
Hora de inicio:	08: 00 horas	**Hora de finalización:**	09: 00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 00506 ESREY- SUMEC -2.25

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS "ENERGÍA" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UNA ÁREA DE 152.14 M2, DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL EDIFICIO PRINCIPAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CM.	**MÓNICA PATRICIA VILLAMIZAR FUENTES**	**SUPERVISOR**	**monica.villamizar@correo.policia.gov.co**	**63.490.688**	**3163278476**	
SR.	**JORGE JIMÉNEZ SABOGAL**	**ARRENDATARIO**	**Jorgisal41@gmail.com**	**17.037.650**	**3107866958**	

Carrera 2 No. 9-98
Teléfono: 6087405510
esrey.coagr@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

GS-2024-002789-ESREY

Bogotá, 08 de abril de 2024

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
Folio No. GE-369 Fecha: 08-04-2024
Firma: J.T. Esmeralda Hora: 08:ocho

Señora Comisario
MÓNICA PATRICIA VILLAMIZAR FUENTES
Mando de nivel ejecutivo de comando Escuela de Policía Rafael Reyes
Supervisora contrato 58-1-30094-2023
Santa Rosa de Viterbo. -

Ref: Envió Documentos

En atención a lo establecido en el contrato de arrendamiento Nro. 58-1-30094-2023 cuyo objeto es "el arrendamiento de un espacio con un área de 152.14 m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela De Policía Rafael Reyes", en su anexo 2 especificaciones técnicas, numeral 12 control plaga roedores y rastreros, comedidamente me permito enviar documentos solicitado así:

- ✓ Certificación del control de plagas roedores y rastreadores, realizada por la firma Tecnología control vectores LTDA. Realizada el 05 de abril de 2024

Cordialmente

JORGE JIMENEZ SABOGAL
C.C. No. 17.037.650 de Bogotá
Representante legal ORGANIZACIÓN JOFRA SAS
Nit. 900.388.767-0

Carera 68D No. 24B-50 interior 3 Ofi 704 Bogotá
Teléfono 3002242788
Email: jorjisal41@gmail.com o favarqui35@hotmail.com

987567730

GS-2024-002789-ESREY

CERTIFICACIÓN DE SERVICIO

TCV Fumigaciones
Control de Plagas

CLIENTE: Casino Suboficiales Esrey.
DIRECCIÓN: Escuela Rafael Reyes.

Ha realizado los siguientes controles de saneamiento ambiental:

Si Fumigación Si Desratización No Desinfección No Lavado de Tanques

Se expide la presente certificación en cumplimiento de lo exigido por la Secretaría de Salud

Dado en la ciudad de Sta Rosa de Viterbo *a los* 5 *días del mes de* Abril *de* 2024

Nota: Este Certificado es valido como requisito obligatorio ante la Secretaría de Salud

PRÓXIMO CONTROL	*DÍA:* 5	*MES:* Julio	*AÑO:* 2024.

En caso de emergencia llamar: Tel: 785 1770 - 312 3869389 - 320 3456632 Calle 27 No. 19A - 70 Paipa
Email.tcvfumigaciones@gmail.com

987567730

GS-2024-002789-ESREY

version: 001-2024

TECNOLOGÍA & CONTROL VECTORES Ltda

CERTIFICACION DEL SERVICIO.

Fecha de realizacion del servicio: **5 de abril de 2024**

Se efectuaron los controles en las instalaciones: **CASINO DE SUBOFICIALES. JOFRAS. ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES.**

NIT:

Telefono:

Ciudad: **SANTA ROSA DE VITERBO.**

Direccion: **ESCUELA DE POLICIA REFAEL REYES.**

Ha realizado el siguiente control:

Fumigación [X] Desratización [X] Desinfección [ ]

Dando así cumplimentó a las normas establecidas por la secretaria de salud de Boyacá.

Concepto sanitario FAVORABLE Diciembre 14 del 2023

Contraseña:HXtGEkJRyC

CONTROL REALIZADO	PRODUCTO	INGRDIENTE ACTIVO	CAT. TOX	CONCEN.	TIPO	METODO
Desinsectación contra insectos rastreros y voladores	GEL FIPRONIL	FIPRONIL	III	0,05	N/A	APLICACIÓN
Desinsectación contra insectos rastreros y	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rodentización contra rata o ratón	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ecológico contra voladores	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ecológico contra rastreros	GATO DE PAPEL	N/A	N/A	N/A	N/A	ADHESIVO
Ecológico contra roedores	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Desinfección bacterias y virus	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Teniendo en cuenta las condiciones del establecimiento donde se realiza el servicio se programa próxima aplicación dentro de: 3 meses.

Programandose así para la siguiente fecha: viernes, 5 de julio de 2024

Observación:

APLICADOR DANILO ALONSO MONROY

Firma Autorizada

TCVFumigaciones
Calle 27 No 19 A – 70 Cel: 3203456632; 3123869389
E-mail: tcvfumigaciones@gmail.com

987567730

GS-2024-002789-ESREY

Boyacá

RADICADO No: S-2023-018728-SALDPP
FECHA RADICADO: 14 de diciembre de 2023

TUNJA, 14 de diciembre de 2023

Contraseña:HXtGEkJRyC

LA SUSCRITA REFERENTE DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD QUIMICA Y RESIDUOS PELIGROSOS DE LA DIRECCION DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ

HACE CONSTAR QUE:

EMPRESA	**TECNOLOGIA EN CONTROL DE VECTORES Y FUMIGACIONES LTDA**
NIT	**9004366116 -2**
REPRESENTANTE LEGAL	**ROSA ALICIA CASTIBLANCO CAMACHO**
CEDULA DE CIUDADANIA	**24.049.567**
DIRECCIÓN	**CALLE 27 No 19A - 70**
TELÉFONO	**3213960822**
CORREO ELECTRÓNICO	**tvcfumigaciones@gmail.com**
MUNICIPIO	**PAIPA**
NOMRE ASISTENTE TÉCNICO	**OLGA LUCIA ROJAS BLANCO**
NOMBRE APLICADOR (ES)	**DANILO ALONSO MONROY**

De conformidad con la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991(compilada dentro del D.U.R. No.0780 de 2016), la empresa aquí relacionada presentó ante la Secretaria de Salud de Boyacá, la solicitud para la expedición Autorización Sanitaria para la Aplicación de Plaguicidas en este departamento.

Por tanto, realizado el análisis de los documentos aportados y la correspondiente visita de inspección sanitaria de fecha 7 de Diciembre de 2023 , se emite Concepto Sanitario **FAVORABLE** para la Aplicación de Plaguicidas en el Departamento de Boyacá.

Esta certificación tiene validez de un (1) año a partir de la fecha de su expedición y está sujeta a las verificaciones que realicen las autoridades sanitarias, y puede ser derogada en caso de incumplimiento al decreto 1843 del 22 de julio de 1991.

987567730

Boyacá

Se recuerda la obligación del asistente técnico de la empresa la presentación de informes trimestrales de aplicación de plaguicidas en el territorio Boyacense, requisito indispensable para la renovación de la inscripción de esta empresa.

Cordialmente,

LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Anexos: No
Número de folios:

Elaboró: DEXY YANETH GONZALEZ ACOSTA
CONTRATISTA

Gobernación de Boyacá - SECRETARÍA DE SALUD
http://www.boyaca.gov.co
7420111

DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD
Avenida Colon No 22 A -16 Tunja
Correo: direccion.pypsalud@boyaca.gov.co

GOBERNACIÓN DE Boyacá
Dirección de Promoción y Prevención en Salud

RADICADO No: S-2024-002086-SALDPP
FECHA RADICADO: 22 de marzo de 2024

TUNJA, 22 de marzo de 2024

Contraseña:9Wz25Lt37X

Señor
DANILO ALONSO MONROY
TECNOLOGIA EN CONTROL DE VECTORES Y FUMIGACIONES LTDA
CALLE 27 #19A-70 P2
3123869389
daniloalonso748@gmail.com
PAIPA

ASUNTO: CERTIFICADO CARNÉ APLICADOR DE PLAGUICIDAS, EMPRESA TECNOLOGIA EN CONTROL DE VECTORES Y FUMIGACIONES LTDA.

Me permito certificar que el Señor **DANILO ALONSO MONROY** , identificado con cédula de ciudadanía número 80.414.998 de Bogotá D.C, presentó los documentos completos y cumplió con los trámites para la expedición del carné de aplicador de plaguicidas, quien presta sus servicios como aplicador de plaguicidas en la Empresa **TECNOLOGIA EN CONTROL DE VECTORES Y FUMIGACIONES LTDA** ; para el efecto se expide esta constancia que se valida como carné de aplicador de plaguicidas en el departamento de Boyacá.

De igual forma, se aclara que esta constancia tiene una validez de un (01) año a partir de la fecha de expedición, por tal motivo anualmente la empresa deberá actualizar información y datos para su renovación

Cordialmente,

LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Anexos: No
Número de folios: 1

Elaboró: DEXY YANETH GONZALEZ ACOSTA
CONTRATISTA

987567730

GS-2024-002789-ESREY

PROTOCOLO PARA APLICACIONES DE PLAGUICIDAS

OBJETIVO:

Establecer los procedimientos adecuados para realizar una buena y eficiente aplicación de plaguicidas, garantizar una aplicación eficaz y eficiente, minimizar los riesgos que puedan ocurrir antes, durante y después de la aplicación, minimizar los riesgos de contaminación ambiental y salud del personal.

PRODUCTOS MANEJADOS POR LA EMPRESA

Se manejan productos químicos, biológicos y bio-racionales utilizados en el control de plagas caseras, rellenos sanitarios, salud pública, control de granos almacenados con licencia del organismo competente en cada rama.

PROCEDIMIENTO

• El Asistente Técnico realiza la visita a las empresas y entrega su recomendación, teniendo en cuenta el objetivo a controlar, el ambiente de aplicación y su criterio profesional.

ANTES DE LA APLICACIÓN

1. Lea la recomendación técnica señalada por el Asistente Técnico.

2. Programar según la recomendación:

- El equipo de aplicación.
- Las técnica de aplicación
- Las indicaciones en cuanto a manejo, revisión de equipos y suministías de los productos.

3- Revisar cuidadosamente:

- La disposición de los fumigadores.
- El estado y ajuste de los equipos de aplicación.
- Los elementos de medición.
- Los equipos de protección personal.
- Verificar el inventario correspondiente a lo indicado en la recomendación y solicitar los productos faltantes si así es el caso.
- Leer cuidadosamente las recomendaciones de la etiqueta del producto.
- Cuando se haga una aplicación comunitaria hacer perifoneo previo para dar a conocer la fecha, hora y recomendaciones para la aplicación.
- Hacer conocer al jefe del lugar de aplicación: Las medidas y consecuencias toxicológicas de la aplicación, los cuidados con los animales domésticos, el periodo de reentrada y los cuidados después de la medida de control.
- Verifique el estado de calidad del vehículo a utilizar para la mezcla de los productos.
- Localice el lugar de preparación de mezcla, área limpia y plana.
- Leer las etiquetas y seguir las instrucciones señaladas en las mismas.
- Antes de realizar la mezcla de los productos, verificar las dosis, compatibilidades y demás informaciones técnicas.
- Usar los equipos de protección señalados en las etiquetas de los productos a mezclar.
- Utilizar agua limpia.

DURANTE LA APLICACIÓN

- Colóquese todos los elementos de protección personal EPPS
- Realice la mezcla de los plaguicidas a aplicar.
- Verificar las condiciones climáticas necesarias para realizar la aplicación.
- Verificar que se hayan cumplido las recomendaciones en caso de aplicación contra vectores, en cuanto a presencia de humanos, protección de alimentos, presencia de mascotas, protección de elementos personales y periodos de reentrada.
- Verificar las condiciones básicas de salud de los fumigadores.
- Verificar las condiciones de los equipos de fumigación.
- Verificar el estado de los equipos de protección personal.
- Verificar las condiciones de los equipos de medición.
- Gestionar el traslado de los equipos de fumigación al área de mezcla de los lotes correspondientes.

987567730

GS-2024-002789-ESREY

- Agitar la mezcla para garantizar que la misma queda homogénea.
- Hacer la aplicación teniendo en cuenta la recomendación técnica.
- Hacer firmar en caso de aplicaciones para plagas caseras
- No fumar comer o beber durante o antes de haber terminado la aplicación.
- Haga el triple lavado y deje listos los envases vacíos para darles la disposición final.

DESPUÉS DE LA APLICACIÓN

Con el equipo de protección puesto realice las siguientes labores:

. Lave los utensilios, equipos y herramientas utilizados en la aplicación, eligiendo un lugar cubierto de pasto y que no presente escorrentía.
. Almacene los equipos, productos sobrantes y herramientas adecuadamente en el lugar destinado para tal fin.
. Transporte los equipos de aplicación en lugar apartado de personas.
- Báñese el cuerpo con abundante agua y jabón. Utilice ropa limpia.
- En caso de tener alguna dificultad de salud comuníquese con la línea 01800091012 teniendo a la mano la HDS del producto que utlizo
- Registre la aplicación realizada en el Manifiesto de aplicaciones llenando toda la información requerida.
- El periodo de reentrada es el tiempo de espera entre la aplicación de un producto y posterior entrada de los trabajadores o habitantes al sector fumigado según la HDS del producto.
- Lleve los envases vacios, equipos de aplicación desechados y los equipos de protección y entréguelos a la empresa encargada de a disposición genera de residuos químicos.
- Expida la constancia de aplicación al encargado y reciba la firma en su copia de récor de aplicaciones.

CONSIDERACIONES GENERALES

- Es importante tener en cuenta que se deben cumplir las normas básicas para el

987567730

manejo de cualquier plaguicida, ya sea este de síntesis química o de naturaleza orgánica, estableciendo los periodos de reentrada para cada uno de los productos que se utilizan.

- Para asegurarse que ningún trabajador de la empresa o persona ajena a ésta ingrese por error o desconocimiento al lugar recién fumigado, se pondrán letreros de advertencia con la leyenda "Peligro lote recién fumigado" cuando sea el caso, y solo será retirado hasta que se haya cumplido el periodo de reentrada.
- Hacer las aplicaciones con temperaturas bajas, sin presencia de fuertes corrientes de viento o cuando está lloviendo.
- Determinar los volúmenes de aplicación y hacer la relación de mezcla sin que ésta vaya a sobrar.

CUIDADOS ESPECIALES

- Durante todo el procedimiento utilice todos los EPPS
- No Verter sobrantes a las fuentes de agua o cerca de viviendas.
- No reenvase productos a recipientes si etiqueta.
- Haga uso adecuado de los residuos y envases sobrantes en la aplicación.
- No verter residuos de plaguicidas a los sistemas de alcantarillados o pozos sépticos.

GS-2024-002789-ESREY

GLUE TRAP FOR MICE
TRAMPA ADHERENTE PARA RATAS

NON TOXIC
DISPOSABLE

NO TOXICO
DESCARTABLE



Gato de Papel®

INSTRUCTIONS

1. Remove the protective paper from the glue.
2. Place the trap where mice have been seen running.
3. Protect the trap from dust if present.
4. Discard the trap after capturing from one to three mice.

INSTRUCCIONES

1. Desprenda el papel de la goma.
2. Coloque la trampa donde se encuentran ratas, ratones e insectos.
3. Proteja la trampa del polvo en lugares donde abunda.
4. Descarte la trampa después de capturar de uno a tres ratones.

AN EFFECTIVE FORM OF USEAGE

Mice like to travel in tight secluded pathways. Double the trap along the scored lines to form a "tunnel" and secure the "ear" on one end of the trap into the slot at the other end. Place folded trap at base of the wall where mice have been observed.

OTRA FORMA DE USO COMO TRAMPA "CASITA"

Doble a lo largo de las líneas marcados en las trampas formando una "casita" como puede verse in la ilustración. Encastre la oreja que posee la trampa en la ranura del otro extremo para asegurar que no se desarme. Colocarla junto a la pared.



EFFECTIVE CONTROL OF RODENTS 24 HOURS
CONTROL EFECTIVO DE ROEDORES 24 HORAS

Note:
1. Because rodents are cautious, avoid excessive handling of traps.
2. For large rodents overlap two traps to make a large trap and anchor by a nail, tacks, wire, etc.
3. If no rodents are caught after 2 or 3 days, change location of the trap.
4. Avoid exposing to extreme heat, direct sun, dust or excessive humidity.
5. Keep out of reach of children and domestic animals.
6. Excessive accumulation of dust reduces the effectiveness of the adhesive.

Nota:
1. Para que los roedores no desconfíen, evite el excesivo manipulación de la trampa.
2. En casos de ratas muy grandes, es conveniente unir dos trampas por su lado más largo y fijarlas con clavos, alambres, etc.
3. Si en 2 ó 3 días no atrapa ningún roedor, cambie la trampa a otro lugar.
4. Evite exponerla al calor extremo, sol directo y excesiva humidad y polvo.
5. Aléjela de los niños y animales domesticos.
6. La acumulación excesiva de polvo reduce la efectividad del adhesivo.



MADE IN USA
Fabricado en USA

Distributed by:
Brazos International, Inc.
Http://www.brazosintl.com

BRAZOS INTERNATIONAL, INC.®

987567730

GS-2024-002789-ESREY

FICHA DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA GELFIPRON® GW

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA COMPAÑÍA

Producto Formulado: **Gelfipron® GW (Fipronil 0.15%)**

Nombre Comercial: **Gelfipron® GW**
Cucarachicida y Hormiguicida Gel Hidrosoluble GW 0,15%, Fipronil. Específico para el control de cucarachas y hormigas caseras.

Material: **FIPRONIL**

Nombre químico: 5-amino-1-(2,6-dichloro-α,α,α-trifluoro-p-tolyl)-4-rifluoromethylsulfinyl - pyrazole -3-carbonitrile. 0,15% (p/p)

Peso molecular: 437,1 (activo)

Uso: Uso Salud Publica y Domestico

Fecha MSDS – Colombia: 31 de marzo de 2016

EMPRESA	TELEFONOS DE EMERGENCIA
	EN CASO DE EMERGENCIA. COMUNICARSE LAS 24 HORAS. En Bogotá con el **(+571) 4055911/ 018000511414**

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Componentes	No. Reg. CAS	PESO (%)
1. Fipronil	120068-37-3	0.15
2. Benzoato de Denatonio (SUSTANCIA AMARGA*)	3734-33-6	0.001
3. Atrayentes, conservantes y preservantes. C.S.P.		100

** Evita el consumo accidental por personas y animales domésticos.*

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Consejos para el hombre y el medio ambiente
Mantener alejado de los niños. Puede ser peligroso para el hombre y los animales domésticos. Puede causar irritación leve si es absorbido por la piel. Causa irritación de los ojos. Evitar el contacto con la piel, ojos y ropa.

``Después de manipularlo lavar las manos con agua y jabón``

Efectos inmediatos
Ojos
Puede causar enrojecimiento, irritación en los ojos o lagrimeo.

Dañino si es absorbido a través de la piel.
Puede causar enrojecimiento, irritación de la piel o hinchazón.

Ingestión
Dañino si es ingerido. Puede causar somnolencia, temblor involuntario, problemas en la respiración, convulsiones y excitación. Pero dada la baja concentración de ingrediente activo y la presencia de la sustancia amarga (Benzoato de Denatonio), en la práctica no hay peligro por el uso del producto.

Inhalación
Dañino si es inhalado. Puede causar síntomas parecidos a los de la ingestión. Puede causar problemas en la respiración, irritación en la parte superior del tracto respiratorio, excitación, temblor involuntario, convulsiones e irritabilidad.

4. PRIMEROS AUXILIOS

Quien realice los primeros auxilios debe evitar tomar contacto directo con el material.

INHALACIÓN: Retirar a la persona afectada al aire fresco. Si la respiración es dificultosa, dar oxígeno. Si no respira, realizar respiración artificial.

PIEL: Quitar las ropas y zapatos contaminados. Lavar inmediatamente la piel con abundante agua y jabón, y enjuagar.

OJOS: Enjuagar los ojos inmediatamente con abundante agua durante por lo menos 15 minutos.

INGESTION: El vómito o lavado gástrico podrá ser provocado en caso de ingestión en grandes cantidades y si es inmediatamente después de la ingestión. No provoque vómito en personas inconscientes.

987567730

GS-2024-002789-ESREY

El lavaje gástrico debe estar supervisado por personal entrenado. Llamar al médico, llevando esta hoja de seguridad.

Precauciones:
Lea la etiqueta antes de usar el producto. Mantenga el producto bien sellado en su empaque original y fuera del alcance de los niños y de los animales domésticos, seguro y bajo llave. En caso de emergencia llamar al médico inmediatamente o llevar el paciente al médico, a quien se le debe mostrar la etiqueta del producto.

Nota para el Médico:
Todos los tratamientos deberán basarse en los signos y síntomas clínicos observados en el paciente. Se debe a la posibilidad de que el paciente haya estado sobreexpuesto a otros materiales además de este producto.

Síntomas de Intoxicación: En casos graves de sobreexposición por ingestión oral, el paciente puede presentar letargo, temblores musculares y, en casos extremos, pueden presentarse convulsiones. Tratar según los síntomas. **No se conoce antídoto específico.**

Tratamiento de sobredosis de Fipronil: Las recomendaciones para el tratamiento se basan en una terapia anticonvulsiva como la que se administra a humanos en forma sistemática. Fármacos como el fenobarbital o el diazepam pueden ser útiles para controlar las convulsiones provocadas por Fipronil. Incluso si los síntomas de intoxicación con Fipronil desaparecen rápidamente gracias al tratamiento, éste debe continuarse durante varios días, y se debe disminuir la dosis de anticonvulsivos gradualmente en función de la respuesta clínica del paciente. Esto es necesario debido a que el compuesto es de eliminación lenta.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Agentes extintores adecuados
- Polvo seco
- Dióxido de carbono (CO_2)
- Espuma
- Agua pulverizada

Equipo Específico de Protección para Bomberos
En caso de fuego, protéjase con un equipo respiratorio autónomo. Llevar ropa de protección total y equipo de respiración autónomo aprobados por NIOSH.

Información adicional
Mantener a las personas alejadas y aisladas del área de peligro. Evitar el contacto con el producto derramado y con las superficies contaminadas. Realizar la evacuación que sea necesaria. Las personas que han sido expuestas a los humos deberían ser examinadas inmediatamente por un médico y revisar los síntomas de envenenamiento.

El producto puede arder en fuego en caso de incendio. Por favor seguir los procedimientos de extinción.

6. MEDIDAS EN CASO VERTIDO ACCIDENTAL

Procedimientos para derrames:
Humedecer cuidadosamente el material sólido para evitar que se disperse. Juntar el material en recipientes bien cerrados, marcados especialmente o bien en bolsas plásticas. Lavar el área de derrame con chorros de agua por un período prolongado. Debe impedirse que las aguas penetren en los sumideros superficiales. El producto derramado no puede ser reutilizado y debe ser eliminado. No debe llegar a canales, sumideros o pozos.

Precauciones personales
Llevar equipo de protección individual. Impedir que se acerquen personas no protegidas.

Precauciones ambientales
Si el producto se derrama en la tierra, el área afectada debe ser limpiada y ubicada en un lugar apropiado para su eliminación. Si el producto contamina ríos y lagos o el alcantarillado informe a las autoridades respectivas.

Consejos adicionales
Para equipo de protección personal ver sección 8.
Sobre disposición de residuos ver sección 13.

CUIDADO: Este material es tóxico para peces y abejas. Evite que los derrames y remanentes de limpieza alcancen las alcantarillas municipales y conducciones de agua corriente.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Medidas con respecto a la seguridad de los operarios de aplicación del producto.

" Antes de utilizar el producto leer atentamente la etiqueta "

Requerimientos de almacenaje:
ALMACENE EL MATERIAL EN SUS ENVASES ORIGINALES, bien tapados y con rótulos de identificación, en lugares ventilados, frescos, secos y a temperatura ambiente, bajo seguridad y protección ambiental. No almacene este material cerca de alimentos o bebidas. **Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.**

987567730

GS-2024-002789-ESREY

EL MATERIAL ES ESTABLE BAJO CONDICIONES NORMALES de almacenamiento, aún durante varias semanas en condiciones ligeramente ácidas o neutras y a temperatura ambiente. La rata de hidrólisis se incrementa a medida que la temperatura y el pH se elevan.

NO ALMACENARSE CON fertilizantes, plaguicidas, disolventes orgánicos, sustancias de alta volatilidad o cualquier otro producto químico de olor fuerte.

Requerimientos de aplicación:

UTILICE GUANTES Y APLIQUE EL CEBO DIRECTAMENTE DE LA JERINGA, evite el contacto con las manos, que además puede dañar la calidad del producto.

Para cucarachas
APLIQUE EL CEBO EN LOS LUGARES DONDE VIVEN O SE ESCONDEN las cucarachas como:

- Grietas y rendijas de cocinas, mesas, cajones, bodegas, marcos de las ventanas, etc
- Debajo y detrás de equipos eléctricos tales como: neveras, congeladores, motores, hornos, lavavajillas, ordenadores, etc.

Para Hormigas
APLIQUE EL CEBO en los senderos y los orificios de entrada y salida de hormigas. El tratamiento se efectuará sobre las superficies que transitan las hormigas, tanto sea pisos, paredes, cielorrasos, estructuras, postes, árboles, etc.

Precauciones:
NO INGERIR EL PRODUCTO.
LAVAR LA ROPA CONTAMINADA, inmediatamente después de su manipulación y uso del producto, No fumar, comer o beber durante la aplicación del cebo.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Lea cuidadosamente y siga las indicaciones de la etiqueta del producto:

En general: Cambiar la ropa de trabajo diariamente. Trabajar en un área con buena ventilación.

Protección de las manos:
Siempre que se maneje este producto guantes, aplique directamente con la jeringa

Medidas de precaución para después de la aplicación:
Lavarse las manos, y el cuerpo si hay contacto accidental con el producto, (ducha, baño, incluido el cabello). Lavar completamente las partes expuestas del cuerpo. Cambiar la ropa de usada durante la aplicación y lavarla antes de volver a utilizarla. Limpiar la ropa de protección, con jabón y agua o solución soda.

9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

Estado Físico:	Gel Hidrosoluble.
Color:	Azul
Olor:	ligero olor a almendras
pH:	pH (1% solución acuosa): 6 a 25°C
Punto de Fusión:	195-203 °C
Punto de Ebullición:	No aplica, para formulaciones sólidas.
Inflamabilidad:	No inflamable.
Explosibilidad:	No es explosivo.
Solubilidad en Agua:	a 25°C: 0,0024 g/l (activo).
Densidad:	1,1 g/ml a 20 °C.
Termoestabilidad:	Estable a temperatura ambiente de 20^{0}C, evitar las altas temperaturas y alta humedad en el almacenamiento.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad:
Estable bajo condiciones estándar. Por lo menos dos años, cuando está almacenado en su empaque original cerrado, bajo condiciones normales de almacenamiento y protegido de condiciones extremas de temperatura.

Incompatibilidad:
No es compatible con otros pesticidas y fertilizantes. No almacenar cerca de pesticidas de olores fuertes. Bases fuertes, ácidos fuertes y agentes oxidantes fuertes.

Condiciones que se deben evitar:
Humedades relativas altas durante períodos prolongados, con el fin de prevenir la descomposición lenta del material formulado. Se debe evitar la exposición del producto a la lluvia, llamas y altas temperatura, luz solar directa y calor extremo.

11. INFORMACION TOXICOLOGICA

Todos los siguientes datos pertenecen a estudios llevados a cabo con el producto formulado Gelfipron® GW

Toxicidad oral aguda: DL_{50} (rata macho / hembra) >20000 mg/kg

987567730

Toxicidad aguda por inhalación: CL_{50} (rata macho / hembra) > 15.2 mg/L

Toxicidad dérmica aguda: DL_{50} (rata macho/hembra) > 8.000 mg/kg

Irritación de la piel: No irritante (conejo)

Irritación de los ojos: Levemente irritante (conejo)

Sensibilización: No sensibilizante (conejillo de indias)

TOXICIDAD CRONICA: No teratogénico, no produce efectos adversos en la Reproducción, no es considerado como carcinogénico para humanos (activo).

MUTAGENESIS: No mutagénico (activo).

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Toxicidad Medio Ambiental:
El material técnico es Extremadamente tóxico para peces, organismos acuáticos y abejas. No aplique el gel insecticida cerca de alimentos, depósitos de agua y sobre utensilios de cocina. No contamine las aguas con residuos del producto, no lave la ropa contaminada en estanques de peces.

Efectos eco tóxicos:
Toxicidad para peces / Extremadamente tóxico para peces.
CL_{50} carpa (*Cyprinus carpio*): < 0,1 mg/l
LC_{50} Trucha Arcoiris (*Oncorhynchus mykiss*) 248 µg/l
Tiempo de exposición: 96 h*
LC_{50} Camarones (*Oncorhynchus mykiss*) 85 µg/l
Tiempo de exposición: 96 h*

Toxicidad para daphnia EC_{50} Pulga de agua (*Daphnia magna*)) 190 µg/l
Tiempo de exposición: 48 h*

Toxicidad en mamíferos LD_{50} (Pato real) >2.000 mg/l
Tiempo de exposición: 8 días*

*El dato se basa en el ingrediente activo técnico.

Efecto de control: Insecticida cucarachicida y hormiguicida de acción de contacto e ingestión. Actúa sobre el sistema nervioso central del insecto, específicamente sobre el canal GABA regulador del cloro.

13. CONSIDERACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN

Disposiciones:
Para su eliminación, incinere este material en una instalación que cumpla con las regulaciones locales vigentes o inactívelo con tratamiento químico.

No derrame el producto en fuentes de agua.

Los empaques y embalajes, si no es posible eliminarnos según disposiciones de una autoridad ambiental local. Inutilícelos perforándolos y guárdelos temporalmente en recipientes cerrados, para posteriormente retornar a nivel local este material a los distribuidores del cebo o directamente a los fabricantes del producto. Para que ellos dispongan técnicamente de estos residuos.

14. INFORMACIONES RELATIVAS AL TRANSPORTE

Mantener a una temperatura interior estable en el Almacene y durante el transporte.

√ Transportar el producto, en compartimientos del vehículo aislados donde no exista riesgo de contaminación por contacto, volatilidad o derrames del producto, afectando personas, animales y alimentos durante el transporte.

√ Transportar el producto **Gelfipron® GW** en recipientes o envases debidamente etiquetados o marcados, siguiendo las recomendaciones de manipulación de la sustancia activa y identificados los embalajes con franja de color (Azul) y pictogramas respectivos para indicar que es una sustancia Toxica Categoría III ´´cuidado´´, moderadamente peligrosa.

√ No transportar con otros plaguicidas, fertilizantes, sustancias alcalinas de olores fuertes.

PLAGUICIDAS, SÓLIDOS, TÓXICOS, N.E.P. (Fipronil) Grupo de embalaje: III

TERRESTRE:
N° UN: 2588 **GRUPO DE EMBALAJE:** III
CLASE DE RIESGO: 6.1. (Debe identificarse con el rombo NOCIVO)
ETIQUETA: SOLIDO. VENENO. NO EXPLOSIVO

AEREO:
Transportar solamente en su envase original herméticamente cerrado y debidamente etiquetado.
ICAO/IATA-DGR: 6.1/2588/III **ETIQUETA:** SOLIDO. VENENO. NO EXPLOSIVO

MARITIMO:
Transportar solamente en su envase original herméticamente cerrado y debidamente etiquetado.
IMDG/UN: 6.1/2588/III **ETIQUETA:** SOLIDO VENENO. NO EXPLOSIVO.

987567730

GS-2024-002789-ESREY

CONTAMINANTE MARINO: Sí

15. OTRA INFORMACIÓN

Información adicional

NFPA 704 (National Fire Protection Association)
Salud 1
Inflamabilidad 1
Reactividad 0

Preparado por:

La información aquí contenida se refiere únicamente al material formulado **Gelfipron® GW. MINAGRO INDUSTRIA QUÍMICA LTDA, considera** que tal información as exacta y fiable, a la fecha de emisión de esta hoja de seguridad y corresponde exactamente a la información suministrada por la hoja de seguridad del ingrediente activo grado técnico.

MINAGRO INDUSTRIA QUÍMICA LTDA. Asume la responsabilidad por la calidad del producto formulado, garantizando que las características fisicoquímicas y biológicas del mismo, corresponden a las anotadas en la etiqueta del material técnico y que su eficacia se verificó para los fines recomendados de acuerdo con las indicaciones de empleo.
MINAGRO INDUSTRIA QUÍMICA LTDA. No asume responsabilidad por el uso, manipulación y almacenamiento indebidos que se hagan del producto, pues, están fuera de nuestro control

Referencia Bibliográfica:

FARM CHEMICALS HANDBOOK '98, Meister Publishing Company, Willoughby, Ohio – USA. Pag. 189

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD CHIPCO CHOICE 2002 – Insecticida (Fipronil 0.1%) , Versión 2.4 Compañía Bayer SA Buenos Aires – Argentina

FIPRONIL INSECTICIDE 2000, Pesticides News No.48, June 2000, p20

RHÔNE-POULENC 1997. Agro to boost fipronil production, Agrow 1997, 294, 17.

FIPRONIL - IDENTIFICATION, TOXICITY 2008, PAN Pesticides Database – Chemicals, Fipronil - Identification, toxicity, use, water pollution potential, ecological toxicity and regulatory information Pesticide. PAN - Action Network, North America (San Francisco, CA, 2008), http:www.pesticideinfo.org

FDA GLOSSARY OF PESTICIDE CHEMICALS, U.S. 2005. Food and Drug Administration, June 1999. Download pdf. Viewed on April 8, 2005.

FIPRONIL FOR USE ON RICE (REGENT, ICON) AND PETS (FRONTLINE) 1998, HED Risk Assessment, Chemical 129121, Barcodes USEPA Washington DC 20460, US, Office of Prevention, Pesticides and Toxic Substances, 1998, 90 pp + 3 attachments.

FERNANDES F. (ed.). 2003 . Introducción a las hormigas de la región Neotropical, Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Bogotá, Colombia.XXVI + 398

987567730