PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 06 del 11/08/2023 – PERIODO 01/07/2023 – 31/07/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	SANDRA PATRICIA OSPINA RIVERA
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NO APLICA
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3915310
TIPO DE CONTRATO:	ARRENDAMIENTO
OBJETO:	5_9205_278 ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO EN EL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ SENA REGIONAL ANTIOQUIA, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA PARA APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y LA COMUNIDAD EDUCATIVA EN GENERAL.
VALOR:	$39.999.516
CONTRATISTA:	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA
CEDULA:	80.769.283
LUGAR DE EJECUCIÓN:	ITAGUI
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	12/08/2022
FECHA DE INICIO:	14/09/2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	355 DÍAS
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$39.999.516
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$39.999.516
PRÓRROGA No x:	NO APLICA
SUSPENSIÓN No. X:	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	**PAGOS PARCIALES**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Utilizar el espacio físico para la prestación de los servicios de cafetería - restaurante, ubicado en el primer piso de las instalaciones del Centro Tecnológico del Mobiliario en el Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia, dando cumplimiento a todos los requerimientos del objeto contractual y su alcance, conforme se determinó en la descripción de los bienes y servicios en el documento de estudios previos**.**	Se hace uso de las instalaciones de acuerdo con lo establecido en el contrato	
2.El arrendatario deberá contar con los permisos reglamentarios establecidos por las autoridades competentes en relación con la prestación del servicio objeto del presente proceso licitatorio	Se cuenta con los permisos	Documentos Secop II
3. Al procesar los alimentos el contratista deberá garantizar que fueron elaborados cumpliendo las normas de higiene mínimas requeridas en su fabricación, de conformidad con el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las nomas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	No se ha tenido observaciones sobre los alimentos que se expenden en el lugar	
4. Dar cumplimiento a las normas ambientales de residuos líquidos y sólidos, (residuos aprovechables y no aprovechables como residuos orgánicos, ordinarios, reciclables y peligrosos) y demás requeridos conforme la normatividad vigente sobre la materia, durante el tiempo de concesión.	Se hace inspección visual de las áreas teniendo una evaluación satisfactoria en el presente mes	Inspección en sitio

5. Dar cumplimiento a los criterios de calidad, seguridad y salud en el trabajo conforme se indica en los requerimientos técnicos.	Se hace inspección visual de las áreas teniendo una evaluación satisfactoria en el presente mes	Inspección en sitio
6.Responder por la normatividad ambiental, nutricional, de seguridad y salud en el trabajo, así como las normas y procedimientos vigentes conforme los criterios establecidos en los requerimientos técnicos del presente contrato de concesión.	No se tienen observaciones sobre la inobservacia de las obligaciones	
7.El arrendatario deberá mantener y dotar las instalaciones con el mobiliario y equipos indispensables para la prestación de los servicios en excelentes condiciones. Tener en cuenta que los elementos y bienes directamente afectados y colocados por el concesionario para la prestación del servicio una vez finalizado el contrato de concesión, se transferirán por parte del concesionario a la Entidad, sin que por ello ésta deba efectuar compensación alguna.	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	Inspección en sitio
8.El arrendatario, deberá ofrecer dos tipos de desayuno y almuerzo: NORMAL y ECONÓMICO, teniendo en cuenta los requerimientos establecidos para la presente contratación.	Se verifica en sitio, contratista con variedad en alimentación	Inspección en sitio
9.El contratista se obliga a suministrar los servicios adicionales de alimentación, cuando la Entidad así lo requiera.	Prestación de servicio en horarios establecidos en comité de cafetería	
10.El espacio físico de la cefetería-restaurante sólo puede ser utilizado para la preparación y distribución de alimentos destinados a la atención de la comunidad educativa SENA (funcionarios, contratistas,	Espacio físico siendo usado de acuerdo con lo establecido	Inspección en sitio

aprendices, visitantes, personal de aseo y vigilancia).		
11. El precio de los alimentos (almuerzos, bebidas, comidas rápidas, golosinas y otros) de acuerdo a la oferta presentada por el contratista serán publicados en dos sitios visibles a todo el público en forma permanente en la cartelera informativa del Restaurante-cafetería. Cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el Comité de Cafetería, el cual verificará para ello los precios del mercado.	Los precios fueron aprobados en comité, al igual que los incrementos de acuerdo con el mercado	
12.El arrendatario deberá contar con un programa de mantenimiento y calibración de equipos: balanzas, termómetros entre otros, para garantizar un buen funcionamiento tanto de las áreas locativas cómo de los equipos en la cafetería. Dicho programa de mantenimiento debe de incluir, pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, campana de extracción instalaciones eléctricas, servicio sanitario, iluminación, trampas de grasa, y demás requeridos, para brindar una mejor prestación del servicio. Dar cumplimiento a los mantenimientos requeridos conforme la periodicidad establecida por la Entidad.	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	Inspección en sitio
13.Acreditar al supervisor del contrato el cumplimiento de las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones, ARL y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	Documento anexo a la presente

de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen. Así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales (SENA, ICBF, Caja de Compensación Familiar, Contrato de Aprendizaje) cuando a ello hubiere lugar.		
14.Las instalaciones de la cafeteria-restaurante podrán ser dotadas con plantas ornamentales u otros elementos que deben guardar armonía con la arquitectura de la edificación y en cantidad y ubicación de acuerdo al diseño arquitectónico del edificio, así como los elementos que permitan una estadía agradable y cómoda durante la permanencia en las instalaciones por parte de los aprendices, funcionarios y visitantes que hagan uso de la cafetería, para lo cual deberá contar con previa autorización del supervisor del contrato de concesión.	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	Inspección en sitio
15. La distribución de los alimentos se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del arrendatario deben efectuar la recolección de loza de las mesas y asientos y mantenerlos limpios.	Se hace verificación en sitio, cumplimiento de la obligación	Inspección en sitio
16. El arrendatario debe cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentos sanitarios y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación, sin detrimento de las observaciones que realice el Supervisor del contrato de concesión en cuanto a manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones y menaje.	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	

17.Debe cumplir con todas las normas de higiene respecto a la compra, transporte, recibo, almacenamiento, conservación de los alimentos y disposición final de los residuos derivados de la actividad ofertada.	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	
18.Queda terminantemente prohibido para el contratista vender bebidas alcohólicas, cigarrillos y chicles en cualquier presentación.	Se hace inspección en sitio, no se encuentra para el expedio productos prohibidos	Inspección en sitio
19.Dar cumplimiento a las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos, según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato de concesión.	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	Inspección en sitio
20.Dar cumplimiento a lo estipulo en los programas y planes requeridos y presentados en la propuesta. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	
21.Cumplir con las normas establecidas en la Entidad para el ingreso de personal de servicio de cafetería y transporte, lo cual deberá cumplirse previamente con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones de la Entidad.	Se realiza el ingreso de acuerdo con las normas estipuladas en el Complejo, no se encuentran anotaciones en vigilancia ni supervisión sobre incumplimiento al respecto	
22.Facilitar las inspecciones periódicas que realice el Supervisor del contrato de concesión para verificar el cumplimiento de las normas vigentes en materia ambiental, de seguridad y salud en el trabajo, así también como las de higiene y de manipulación de	Se realizó inspección en sitio	

alimentos y las demás requeridas para dar cumplimiento al objeto del contrato. En caso de presentarse fallas o recomendaciones, se deberá emprender las acciones correctivas y de mejoramiento de acuerdo al plazo que la Entidad considere conveniente para subsanarlas.		
23.Reportar al Supervisor del contrato de concesión, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía, los hechos o circunstancias que puedan afectar la ejecución del mismo.	Han sido reportadas las novedades de manera verbal por intermedio de la administración de la cafeteria	
24.Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.	No se tiene conocimiento de incumplimiento de la obligación	
25.Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el Supervisor del contrato de concesión del contrato de concesión y realizar los ajustes a que haya lugar.	Han sido atendidas las observaciones, las cuales se han realizado de manera verbal y no ha sido requerido hacer requerimientos de manera escrita	
26. Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el	Se cuenta con el personal suficiente y establecido en el contrato para una adecuada prestación del servicio	

desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado.		
27.Brindar a su personal capacitación permanente que sea necesaria para la correcta atención del servicio, en coordinación con el area de Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA.	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	Inspección en sitio
28.Para la contratación de personal el concesionario deberá tener presente los siguientes aspectos: - Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. - Debe contar con un supernumerario para facilitar la rotación del personal en su día de descanso. -Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados. -Los empleados deben estar carnetizados para trabajar dentro de las instalaciones del Complejo, contar con una certificación médica de buena salud y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos. -El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos profesionales. -Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	Inspección en sitio

distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.		
29.Conservar los precios estipulados en su oferta y aprobados por el Comité de Precios del Complejo Sur Itagüí, los cuales varian cada año de acuerdo con el IPC, según se estaqbleció en el documentos de estudios previos.	No se han realizado modificaciones a los precios sin previa autorización	
30.Con la suscripción del acta de inicio el contratista deberá entregar una relación de las personas que prestarán el servicio con copia de los contratos suscritos con el personal que va a laborar en la cafetería-restaurante, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARL, PENSION), así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales (SENA, ICBF, Caja de Compensación Familiar, Contrato de Aprendizaje) cuando a ello hubiere lugar. Deberá hacer estas afiliaciones cuando realice cualquier cambio de personal como así el pago mensual de estos y entregar los respectivos soportes.	Se firmó acta de inicio y documentos requeridos para la ejecución	Documentos en Secop II
31.Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: - Colocar afiches y anuncios alusivos a las normas de higiene establecidas. - Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario. - Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de residuos y con los	Se hace inspección para verificación del cumplimiento, teniendo una evaluación satisfactoria	Inspección en sitio

recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación. - Mantener tapadas las canecas de residuos - Implementar un adecuado programa de control de plagas		
32.Velar por el buen uso, conservación y seguridad de los elementos que le sean entregados observando además los siguientes aspectos: -Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos, licuadoras y demás equipos. - Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie y las trampas.	El centro de formación no ha sido requerido para realizar mantenimientos, todo lo requerido ha sido realizado por parte del contratista	
33.En el evento en que en el Complejo no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.	No se ha presentado el evento hasta la fecha	
34.El contratista debe disponer de una planta de energía que cubra las necesidades de sus labores cuando en el centro no se cuente con este servicio.	No se ha requerido hasta la fecha	
35.Responder ilimitadamente por todo daño a la vida o la salud ocasionado a terceros provenientes del consumo de los alimentos suministrados en estado de adulteración, alterado, contaminado, acuoso y/o falsificado, de conformidad con el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección	No han sido reportados inconvenientes de salud	

Social, o las nomas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.		
36.Todas las adecuaciones y/o modificaciones en el espacio arrendado debe contar con la autorización del Supervisor del Contrato de arrendamiento	Hasta la fecha no ha sido requerida ninguna intervención en las intalaciones	
37. Asumir a su costa los impuestos que se generen producto de la explotación del espacio físico objeto de la presente contratación.	Se ha asumido a todo costo el arrendamiento del bien	
38. El contratista deberá constituir las garantías solicitadas por la Entidad, mantenerlas vigentes y actualizarlas cuando se requiera.	Se hizo entrega de pólizas y los cambios de acuerdo con las necesidades del contrato	Documentos en Secop II
39.El Contratista debe responder por cualquier daño que este ocasione a los equipos en la puesta en funcionamiento de estos realizadas por sus operarios o dependientes.	No se han presentado daños	
40.Estar a paz y salvo por todo concepto con la Entidad al momento del perfeccionamiento del contrato, durante su ejecución y al momento de la liquidación final del mismo.	A la fecha el contratista se encuentra a paz y salvo por todo concepto	
41.Suscribir las modificaciones que sean necesarias para dar cumplimiento al objeto del contrato y constituir las pólizas que sean requeridas por el SENA para garantizar la vigencia de las mismas hasta el momento de liquidación del contrato.	Se han suscrito varias modificaciones	Documentos que reposan en el Secop II
42. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato, necesarias para la correcta ejecución del mismo y las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	Se ha ejecutado el contrato con el cumplimiento de lo establecido en todas sus claúsulas	
43.Las demás descritas en los estudios previos, pliego de condiciones, adendas y sus anexos.	Cumplimiento de todas las obligaciones de acuerdo con el contrato	

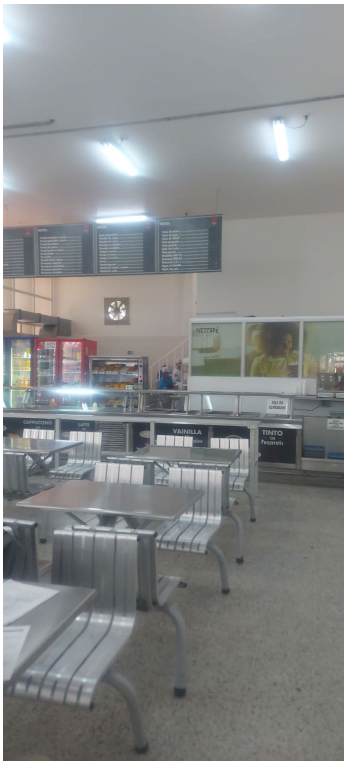
FECHA (Con corte al periodo a informar)	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. De días ejecutados	%
24/10/2022		3.333.300	3.333.300	36.666.216	8,3%	NO APLICA	
24/11/2022		3.333.300	6.666.600	33.332.916	16,7%	NO APLICA	
22/12/2022		3.333.300	9.999.900	29.999.616	25,0%	NO APLICA	
24/02/2023		3.333.300	13.333.200	26.666.316	33,3%	NO APLICA	
24/03/2023		3.333.300	16.666.500	23.333.016	41,7%	NO APLICA	
24/04/2023		3.333.300	19.999.800	19.999.716	50,0%	NO APLICA	
24/05/2023		3.333.300	23.333.100	16.666.500	58,33%	NO APLICA	
24/06/2023	45536	3.333.300	26.666.400	13.333.116	66.67%	NO APLICA	
24/07/2023	DOCUMENTO EQUIVALENTE	6.666.600	33.333.000	6.666.516	83,33%	NO APLICA	

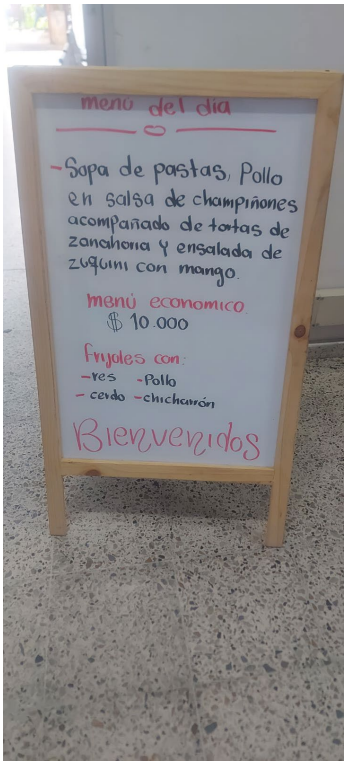
OBSERVACIONES

El servicio se prestó de acuerdo con las necesidades del Complejo.

Se adjunta documento equivalente generado para pago de arrendamiento del 24/07/2023 al 23/07/2023 y del 24/07/2023 al 23/08/2023.

Elaboró: Sandra Patricia Ospina Rivera – Supervisora del Contrato




menú del día
-Sopa de pastas, Pollo en salsa de champiñones acompañado de tortas de zanahoria y ensalada de zuquini con mango.
menú economico
$ 10.000
Frijoles con:
-res -Pollo
- cerdo -chicharrón
Bienvenidos


NESCAFÉ
Empanado
Pastel de pollo
Pepa rellena
Arepa de huevo
Torta de pescado
Torta de carne
Panzerotti
Palito queso frito
Palito queso horneado
Croissant
Pastel arequipe
Pastel guayaba
NESCAFÉ
Pastel arequipe y queso
Pastel guayaba y queso
Pastel havaiano
Pastel de queso
Pastel jamón y queso
Encarcelado
Pan leche
Porción torta casera
Desayuno especial
Desayuno económico
Almuerzo ejecutivo
Almuerzo completo
NESCAFÉ
Seco económico
Porción de sopa
Porción de carne
Porción energética
Porción ensalada
Arepa y queso
Arepa y huevo
Arepa y chorizo
Perro
Hamburguesa
Sándwich jamón y queso
Sándwich pollo
NESCAFÉ


EQUIPOS
DE FRIO
Coca-Cola
Coca-Cola

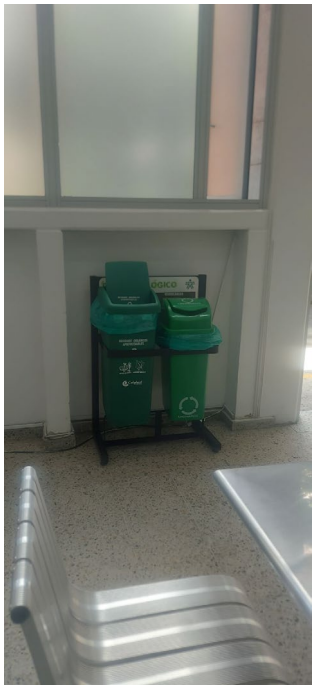



FILA DE
ALMUERZOS
ZONA
BANDEJAS
LOZA,
CUBIERTOS


Colcafé
te conviene


Sabor
limón


Haz uso de esta
Caneca solo para
envases NO
RETORNABLES
Gracias
AMAS LA
TIERRA,
RECICLA
Y
CONSERVA




Punto
Ecológico
Residuos
aprovechables:
Plástico
Residuos
aprovechables:
Papel y Cartón
Residuos
ordinarios


EXTINTOR
SALIDA
EXIT

EVIDENCIA DOCUMENTO EQUIVALENTE



Recaudo exclusivo con Código de Barras No. de referencia 7371866

DOCUMENTO EQUIVALENTE Nº 46676

UNICAMENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO O CON CHEQUE DE GERENCIA

REFERENCIA No. 95043011

FECHA DE EXPEDICIÓN 10 08 2023

FECHA VENCIMIENTO 15 08 2023

Servicio Nacional De Aprendizaje
Ministerio de Trabajo
www.sena.edu.co NIT 8900930034-1

IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido máximo hasta el quinto día de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidación y generar un nuevo cupón

Nombre Pagador: JHONNY ALEXANDER
NIT o C.C. 80769283
Dirección: Calle 25 # 59-34
Teléfono: +57,2557854

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Producción de Centros SENA REGIONAL ANTIOQUIA CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO-ANTIOQUIA		
Son: SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS PESOS.	SUBTOTAL	$ 6,666,600.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 6,666,600.00

Observaciones
Al realizar su pago tenga en cuenta lo siguiente:
La impresión de este cupón debe realizarse con impresora láser de alta resolución.
Si va a cancelar con Cheque, solo se recibe Cheque de Gerencia.
Al cancelar su pago se debe hacer solo por un medio de pago (todo en efectivo o todo con cheque de gerencia).
Se deben presentar todas las copias de la impresión en la Sucursal o Corresponsal Bancario.
Si se presenta algun incidente con el cupón y/o la Plataforma de Pagos SENA escribanos al correo certiaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

(415)7707012100379(8020)7371866(3900)000006666600(96)20230615

Bancolombia

CONVENIO No. 44545

REFERENCIA No. 95043011

Ciudad | D | M | A | NIT 80769283 | Teléfono

Nombre del Pagador / Cliente: JHONNY ALEXANDER

Sucursal	CHEQUE No.	CUENTA No.	CONCEPTO	VALOR

Los cheques incluidos en esta consignación son sujetos a verificación posterior. Por el total indicado en la misma. El banco solo ampara el efectivo indicado en el original de la consignación. Si hubiere errores o faltantes, el banco hará los ajustes necesarios en la cuenta corriente del cliente. Sobre el valor de la consignación hecha en el cheque no puede girarse hasta dichos cheques sean corrientes.

CANTIDAD DE CHEQUES

EFECTIVO
CHEQUE
TOTAL

AREA PARA SELLO

Transacción Aprobada

Su planilla ha sido enviada y pagada con éxito. Por favor imprima este comprobante como soporte del envío y pago de su planilla.

ARUS®
Tecnología + Información + Conocimiento

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	ARUS (antes Enlace Operativo)
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2023-06-07, 09:53:34 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	junio de 2023
Periodo de Cotización Para Salud	junio de 2023
Empresa	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA
CEDULA CIUDADANIA	CC 80769283
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	63822150
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	2124932129
Banco	(1007) - BANCOLOMBIA
Valor	$ 3.694.100
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	www.suaporte.com.co

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N800229739	230201	PROTECCION FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS	1	$ 2.128.900	$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	1	$ 1.565.200	$ 0

SubTotales:	$ 3.694.100	$ 0
Total a Pagar:		$ 3.694.100

ARUS, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77. Línea Ética: 018000 517806.

ARUS (antes Enlace Operativo) no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

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

EXPERTOS en PILA