No 0 0 0 3 1 4 - ESREY - SUDIE - COAGR. 29.25

Santa Rosa de Viterbo, 15 de enero 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. 58-1-30042-23 mes de diciembre

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**05/12/2023**	**Hasta**	**04/01/2024**

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-2023-004796-ESVEL del 05 de julio de 2023, la señora Mayor, LEIDY CAROLINA DIAZ CELY obrando en calidad de directora (E) Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Mayor CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes.

1. **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual**
2. **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 06**

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No 58-1-30042-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	El arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,83 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía.
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Valor inicial del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $105.585.984,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	
Valor total del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $105.585.984,00
Plazo de ejecución inicial	
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	05/07/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	05/07/2024
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

Se realizó acta de inicio No. 00346 SUDIE - COAGR del 05 de julio de 2023, la cual trata de la reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio al Contrato No 58-1-30042-23 correspondiente a: "El arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,83 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía".

1.1 Acciones adelantadas:

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO: el contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales estipuladas en el Contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

Mediante consignaciones No. 2389809 de 04/12/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2021273 del 04/01/2024 y 2021271 del 04/01/2024, el contratista canceló el valor de $2.703.116,62 (DOS MILLONES SETECIENTOS tres mil Y SIENTO DIECISÉIS MIL CON SESENTA Y DOS CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 003 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) 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, pensión y riesgos laborales.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
No podrá contratar a menores de edad.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Atender 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.).	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario 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 manejar el administrador o personal designado por el arrendatario.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Disponer la capacidad necesaria de equipos y menajes para servir los alimentos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen institucional de la unidad.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado).	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE: El inmueble dado en arrendamiento denominado COMEDOR, será destinado única y exclusivamente para el suministro de alimentación al personal de estudiante y auxiliares en periodo instrucción y formación de la ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.	SI	**En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas**
DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE: El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado en el edificio principal la Escuela de Policía Rafael Reyes, carrera 2 N° 8-98, denominado Comedor de Estudiantes el cual cuenta con un área Total de = 682,83 M.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
FORMA DE PAGO OBLIGACIONES: 1. El contratista deberá realizar las consignaciones del pago del canon de arrendamiento en los primeros cinco (05) días calendario de cada mes – de manera anticipada, a excepción del mes en que se adjudique deberá realizar el pago de los días correspondientes desde la fecha en que se dio inicio a la ejecución hasta el último día de ese mes, el valor mensual del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE ($8.798.832,00), con IVA INCLUIDO. 2. El pago del valor de los servicios públicos de ENERGÍA ELÉCTRICA, GAS, ASEO Y ALCANTARILLADO será cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de consumo y valor a pagar realizada por parte el Supervisor de Contrato. 3. Los servicios públicos domiciliarios a que haya lugar (energía eléctrica, aseo, alcantarillado y gas natural) no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, por lo cual el arrendatario se compromete a consignar dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la toma de la lectura, el valor de los servicios públicos, así: 4. SERVICIO DE ENERGÍA: el supervisor del contrato junto con el arrendatario, tomarán la lectura del consumo emitido por los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato. 5. SERVICIO DE GAS: El arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor. 6. SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO: La Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" promedia a la escuela, un consumo de 8m3 del cual genera un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.913.250,00. 7. Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el uso de agua en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el 10% por concepto de aseo y el 10% por concepto de alcantarillado del valor la factura que emita de manera mensual la empresa de servicios públicos bajo código ruta 010-1835-00 y código interno 1018751. El arrendatario deberá concertar con el supervisor el valor a pagar y deber enviar copia de la consignación realizada al mismo. ***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** Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez **Banco:** Banco Popular Nota: El Supervisor del Contrato, el arrendatario, tomara la lectura de cada contador una vez se dé inicio a la del contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio, actividad que se realizara cada mes. Una vez efectuado las consignaciones se deberá hacer entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Escuela y copia al supervisor del contrato con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados. **Nota:** No obstante, el incumplimiento al pago de las obligaciones acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
SERVICIO AL CLIENTE: • El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de alumnos y auxiliares y la programación de estudios de los mismos, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios de lunes a domingo de 04:00 horas a 23:00 horas. • El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas. • El proponente (arrendatario) debe tener la capacidad de atender el paso al comedor 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 con las especificaciones técnicas mínimas
1. El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
MENÚS: 1. El arrendatario deberá presentar en la propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y refrigerio con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones. 2. Los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato. 3. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante. 4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: • Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) 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, pensión y riesgos laborales. • Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios. • No podrá contratar a menores de edad. • Atender 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.). • Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio. • Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario 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 manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. • Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. • Disponer la capacidad necesaria de equipos y menajes para servir los alimentos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

• Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen institucional de la unidad. • Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo. • El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado). DOTACIÓN: 1. Vestuario (uniforme) accesorios (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) necesarios para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley). 2. 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. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EMPLEADO: 1. Capacitaciones: De acuerdo a lo relacionado en el artículo 14 del decreto 3075 de 1997, debe tener las siguientes capacitaciones "Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos". • Manipulación de alimentos. • Buenas prácticas manufactureras (BPM.) • Manejo de residuos. • Todos estos requisitos establecidos mediante el (Decreto 3075/97).		

El arrendatario al finalizar el contrato debe devolver el inmueble, equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario relacionado y a 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.

Responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a todas las sillas, mesones y demás elementos asignados y entregados bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño.

ITEM	CANT	ELEMENTOS	N° DE INVENTARIO	ESTADO
1	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956319	Bueno
2	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956320	Bueno
3	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956308	Bueno
4	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956309	Bueno
5	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956310	Bueno
6	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956311	Bueno
7	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956312	Bueno
8	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956313	Bueno
9	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956314	Bueno
10	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956315	Bueno
11	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956341	Bueno
12	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956342	Bueno
13	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956343	Bueno
14	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956344	Bueno
15	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956345	Bueno
16	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956346	Bueno
17	1	ESTUFA A GAS	8004070000000000002956339	Bueno
18	1	HORNO A GAS	8004070000000000002956321	Bueno
19	1	PELADORA DE PAPA	8004070000000000002956318	Bueno
20	1	VITRINA	8004070000000000002956259	Bueno
21	1	CAMPANA EXTRACTORA	8004070000000000002956338	Bueno
22	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211507	Bueno
23	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211514	Bueno
24	1	AMASADORA PARA PANADERÍA	8004070000000000003211513	Bueno
25	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211512	Bueno
26	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211515	Bueno
27	1	HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA	8004070000000000003211511	Bueno
28	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211518	Bueno
29	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211520	Bueno
30	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211521	Bueno
31	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211522	Bueno
32	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211523	Bueno
33	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	8004070000000000003211528	Bueno
34	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	8004070000000000003211530	Bueno

	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
Deberá presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al numeral 2 del item 22 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal" para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del contrato quien realizara las diligencias pertinentes con la seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al arrendatario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; si llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal presentado a laborar no cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario deberá suplir esta necesidad con la presentación de una persona distinta a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere. Cada que surta un cambio o situación respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: 1. 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. 2. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el ordenador de gasto o la supervisión del contrato podrán ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock. 3. 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. 4. Ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa, rica en fibra y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. 5. 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 restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 6. 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. 7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
MANEJO MATERIAS PRIMAS: 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen son las especificaciones de calidad establecidas al efecto.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

3. 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. 4. 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. 5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes). 6. 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. 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. 8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. 9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. 10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad.		
ASEO Y LIMPIEZA: El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente: 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales. 2. 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 el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 4. 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. 5. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). 9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 10. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario. 11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el 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. 12. 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. 13. Instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección: 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 en ls alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo. 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. 9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). 14. Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. 15. Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 16. 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. 17. Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. 18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. 19. Contribuir 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. 20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable. 21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que lo modifique o adicionen.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS: 1. Realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, **mínimo una vez durante la ejecución del contrato**, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. 2. Realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), **con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva,** o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC. 3. Realizará reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. Notas: • Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. • Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos. • Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a **la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor**, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la república de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones".	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

1. Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dado 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 Santander, 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.		
CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS: • Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en temas de educación sanitaria y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación lo realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. • Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. • Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 19 requisitos del personal.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Artículo 1: La presente resolución 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 y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del futuro contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación: • Número activo teléfono fijo de oficina y fax. • Dirección fidedigna para envio de correspondencia. • Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. • Dirección de correo electrónico activo. • Cuenta bancaria activa.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
CAPACIDAD OPERATIVA: El proponente deberá certificar que cuenta con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación en el espacio que se entrega en arriendo dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, las cuales se ofertaran por el monto de la partida diaria de alimentación de acuerdo a la Resolución No. 0899 del 24 de marzo de 2023, y las que la modifiquen, valor que corresponde a la suma de $16.691 diarios, para auxiliares de policía y estudiantes en proceso de formación.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO): Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía y evitar el incumplimiento en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas a una capacidad de oferta entre 200 y 1000 personas al día, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acreditan la realización de contratos celebrados y ejecutados durante los últimos diez (10) años con empresas públicas, privadas y/o particulares, para lo cual el oferente deberá presentar máximo tres (3) certificaciones que acrediten los aspectos que se relacionan a continuación, la falta de uno de ellos hará que no se tenga en cuenta la certificación: • Nombre de la entidad estatal, privada y/o particular que certifica • Objeto del contrato • Lugar de prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas • Fecha de iniciación del contrato • Fecha de terminación del contrato • Valor del contrato • Descripción de la cantidad de personas a las que se prestó el servicio • Firma de la persona competente dentro de la empresa o persona contratante que certifica. • Calificación del Servicio: Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio. • Dirección y teléfono de la empresa o persona que certifica.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
REQUISITOS DEL PERSONAL: • El proponente debe presentar en su propuesta certificación por escrito que manifieste que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así: **NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO:** Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación. **EXPERIENCIA:** El personal mínimo con el que debe contar el arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los estudiantes y auxiliares de policía deberá contar con la siguiente experiencia: **FORMACIÓN:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en: El arrendatario **dentro de los cinco (5) dias hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II**, todas las hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos: • Datos personales completos. • Cédula de ciudadanía. • Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación • Antecedentes de la Contraloría General de la Nación	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

DESCRIPCIÓN	NIVEL ACADÉMICO
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Nivel profesional
(1) NUTRICIONISTA	Nivel profesional
(1) CHEF	Nivel técnico o profesional
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Bachiller
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	No requieren nivel académico especifico
DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	No requieren nivel académico especifico

DESCRIPCIÓN	EXPERIENCIA
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Dos años de experiencia profesional.
(1) NUTRICIONISTA	Dos años de experiencia profesional.
(1) CHEF	Dos años de experiencia profesional.
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS.	Dos años de experiencia como bodeguero.
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	Un año de experiencia como ayudante de cocina.
DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	No requieren certificar experiencia.

CARGO	FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓN
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Contar con cursos y/o capacitaciones en: • Manipulación de alimentos • Servicio al Cliente
(1) NUTRICIONISTA	
(1) CHEF	
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	
DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	

• Antecedentes judiciales de la Policía Nacional. • Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional. • Certificaciones de Nivel Académico, Experiencia y Formación y/o Capacitación. • 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. La supervisión 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. Nota 1. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela. **Nota 2:** Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, 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.		
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 de 20 el futuro 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. Presentar al supervisor del contrato un plan de gestión integral de residuos el cual incluya la identificación de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en cada una de las actividades y servicios prestados ***(30 días después de la firma del contrato)***, el plan de gestión integral de residuos deberá dar cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales como es el caso del 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. 3. 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. 4. Realizar con personal técnico idóneo y con experiencia realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa (portátil, externa y/o fija) **cada 8 días (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio),** *dejando como soporte un informe el cual debe incluir registro fotográfico y descripción de las actividades desarrolladas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos. Se deberá entregar el informe de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas y los certificados de disposición final al supervisor del contrato cada vez, que se realice dicha actividad. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, dejando soporte se su entrega y disposición final.* 5. Dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones"*. 6. 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:	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	PLATICO, VIDRIO, CARTON, PAPEL, METALES, MULTICAPA	RESIDUOS APROVECHABLES (ORDINARIOS)
BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR VERDE	BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR BLANCO	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.

7. 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.
8. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismo, y **presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual** en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
9. 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
10. 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".
11. 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 se deberá entregar 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"*.

12. 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-.

13. 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%.

14. El contratista deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, con referencia ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.

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 con el contratista debe cumplir con los siguientes requerimientos:

1. En concordancia al Decreto 1072 del 26/05/2015 y Decreto 052 de 12-01-2017 y demás normas que lo modifiquen; el oferente se compromete a dar estricto cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de acuerdo a la actividad que desempeñe, presentando junto con la propuesta, la respectiva certificación del proceso de implementación del SGSST llevado a cabo en la empresa, expedido por parte de la ARL y/o por parte del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo debidamente firmado con expedición no mayor a treinta (30) días, anexando copia de la Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el certificado del curso de 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo.

El oferente debe presentar la documentación que a continuación se relaciona, de acuerdo a las fases establecidas en la Resolución 0312 del 13/02/2019, así:

- Políticas SG-SST
- Reglamento Higiene y Seguridad Industrial
- Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación y valoración de Riesgos (Medio magnético)
- Acta de asignación de vigía SST o conformación de COPASST según corresponda.

ÍTEM	CRITERIOS. EMPRESAS DE ONCE A CINCUENTA TRABAJADORES CLASIFICADAS EN RIESGO I, II Ó III	MODO DE VERIFICACIÓN
Asignación de una persona que diseñe el Sistema de Gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del Sistema de Gestión de SST puede ser realizado por un tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en SST, que acredite mínimo dos (2) años de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. Esta actividad también podrá ser desarrollada por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en SST y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.	Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de la persona asignada.
Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de SST	Asignar recursos económicos para desarrollar acciones de promoción de la salud y prevención de riesgos laborales.	Solicitar documento soporte de asignación de recursos.
Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente. Pago de pensión de trabajadores de alto riesgo.	Solicitar documento soporte de afiliación y del pago correspondiente.
Conformación y funcionamiento del COPASST	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del COPASST.	Solicitar actas de conformación, actas de reuniones e informes
Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral.	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del Comité de Convivencia Laboral	Solicitar actas de reuniones e informes del Comité de Convivencia Laboral
Programa de capacitación	Elaborar y ejecutar el programa de capacitación en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización.	Solicitar el programa de capacitación y los soportes de la ejecución del mismo / planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores participantes
Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	Elaborar política de SST escrita, firmada, fechada y comunicada al COPASST y a todos los trabajadores.	Solicitar la política escrita y soportes de su divulgación
Plan Anual de Trabajo	Elaborar el Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo
Archivo y retención documental del Sistema de Gestión de SST	Mantener el archivo de los siguientes documentos, por el término establecido en la normatividad vigente: Política en Seguridad y Salud en el Trabajo. Identificación de peligros en todos los cargos/oficios y áreas. Conceptos exámenes médicos ocupacionales Plan de emergencias Evidencias de actividades del COPASST. Afiliación a Seguridad Social Comunicaciones de trabajadores, ARL o autoridades en materia de Riesgos Laborales	Revisar el archivo con los documentos soporte de acuerdo con la normatividad vigente.
Descripción socio demográfica y Diagnóstico de condiciones de salud	Identificar las características de la población trabajadora (edad, sexo, cargos, antigüedad, nivel escolaridad, etc.) y el diagnóstico de condiciones de salud que incluya la caracterización de sus condiciones de salud, recopilar, analizar e interpretar los datos del estado de salud de los trabajadores	Solicitar documento que contenga el perfil sociodemográfico y el diagnóstico de condiciones de salud
Actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud	Desarrollar las actividades de medicina del trabajo, prevención y promoción de la salud de conformidad con las prioridades identificadas en el diagnóstico de condiciones de salud y con los peligros/riesgos prioritarios.	Solicitar las evidencias que constaten la definición y ejecución de las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención de conformidad con las prioridades que se identificaron con base en los resultados del diagnóstico de las condiciones de salud

SI

En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales
Restricciones y recomendaciones médicas laborales	Cumplir las recomendaciones y restricciones que realizan las Entidades Promotoras de Salud y/o Administradoras de Riesgos Laborales, emitidas por los médicos tratantes, de acuerdo con la normatividad vigente. Entregar a quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez los documentos que son responsabilidad del empleador conforme a las normas, para la calificación de origen y pérdida de la capacidad laboral.	Solicitar las recomendaciones emitidas por la EPS, o ARL y el soporte de la actuación de la empresa frente a las mismas. Solicitar soporte de recibido por parte de quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez, de los documentos que corresponde remitir al empleador para efectos del proceso de calificación de origen y pérdida de capacidad laboral
Reporte de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y a la Entidad Promotora de Salud (EPS) todos los accidentes y las enfermedades laborales diagnosticadas. Reportar a la Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo que corresponda los accidentes graves y mortales, así como como (sic) las enfermedades diagnosticadas como laborales. Estos reportes se realizan dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.	Indagar con los trabajadores si se han presentado accidentes de trabajo o enfermedades laborales (en caso afirmativo, tomar los datos de nombre y número de cédula y solicitar el reporte). Igualmente, realizar un muestreo del reporte de registro de accidente de trabajo (FURAT) y el registro de enfermedades laborales (FUREL) respectivo, verificando si el reporte a las Administradoras de Riesgos Laborales, Empresas Promotoras de Salud y Dirección Territorial se hizo dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.
Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales	Investigar los incidentes y todos los accidentes de trabajo y las enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales, con la participación del COPASST, previniendo la posibilidad de que se presenten nuevos casos.	Verificar por medio de un muestreo si se investigan los incidentes, accidentes de trabajo y las enfermedades laborales con la participación del COPASST.
Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos	Identificar peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer controles que prevengan efectos adversos en la salud de los trabajadores.	Solicitar documento donde se encuentre la identificación de peligros y valoración de riesgos. Solicitar evidencias de las medidas de control implementadas.
Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas	Realizar los mantenimientos periódicos de instalaciones, equipo, máquinas y herramientas, de acuerdo con los manuales y/o las fichas técnicas de los mismos.	Solicitar documento con los reportes del mantenimiento de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas realizado.
Entrega de los elementos de protección personal – EPP y capacitación en uso adecuado	Realizar la entrega de los elementos de protección personal, acorde con el oficio u ocupación que desempeñan los trabajadores y capacitar sobre el uso adecuado de los mismos.	Solicitar la evidencia de la entrega de elementos de protección personal y de la ejecución de las correspondientes capacitaciones.
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Elaborar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Solicitar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y constatar evidencias de su divulgación.
Brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Conformar, capacitar y dotar la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Solicitar el documento de conformación de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y verificar los soportes de la capacitación y entrega de la dotación
Revisión por la alta dirección.	Revisar como mínimo una (1) vez al año, por parte de la alta dirección los resultados del Sistema de Gestión de SST.	Solicitar a la empresa los soportes que den cuenta de la revisión por la alta dirección de los resultados del Sistema de Gestión de SST.

2. Cumplir con los requisitos exigidos en las disposiciones legales vigentes que regulan la seguridad social, seguridad industrial y Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo, para todo el personal que de manera directa realice alguna actividad para el cumplimiento del objeto del presente contrato.

3. Dar cumplimiento a la obligación de afiliación de los empleados al sistema general de riesgos laborales y sistema de seguridad social integral, presentando los certificados de afiliación al Sistema de Seguridad Social del personal involucrado en el desarrollo de las labores, el día (01) de la ejecución del contrato.

4. Mediante el diligenciamiento del presente ítem certifica, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución de este, así:

- Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato.
- En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá contar con la certificación correspondiente para la ejecución de las actividades críticas del personal involucrado y garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Rafael Reyes. Así mismo, el contratista se servirá garantizar la asistencia del responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades.
- Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Rafael Reyes, dentro de las 48 horas de ocurrido el hecho.

5. Cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan.

6. El arrendatario es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual.

7. CERTIFICACIÓN DE ADECUADAS INSTALACIONES: El oferente debe presentar en la ejecución del contrato certificación firmada por el representante legal donde constate que la(s) instalación(es) donde se desarrollaran las actividades propias del servicio cuenta(n) con las señalizaciones y demarcaciones de las áreas, con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y situaciones de emergencia.

8. Entregar con las hojas de vida los certificados donde relacione y acredite las condiciones de salud por COVID - 19 de los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESREY, firmado por el representante legal.

9. Los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESREY deberán dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad establecido en la unidad, de igual manera portar en todo momento los elementos de protección personal.

10. El personal debe contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual el oferente asumirá su costo.

11. El oferente deberá presentar el plan de emergencia y contingencia a más tardar 15 días después de firmado el contrato.

12. El oferente deberá capacitar a todos los funcionarios que laboren en el comedor sobre los peligros y riesgos existentes en el centro de trabajo para lo cual deberá entregar evidencia de manera trimestral al supervisor del contrato.

13. El oferente deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.		
COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN • CONFIDENCIALIDAD 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, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. • En virtud del 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. • El oferente deberá diligenciar y entregar en su propuesta el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD ANEXO A LA INVITACIÓN PUBLICA DEL PROCESO.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (184) días calendario desde el día 05/07/2023 que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (31) días calendario para que finalice el plazo de ejecución en (182) días.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El contratista deberá realizar las consignaciones del pago del canon de arrendamiento en los primeros cinco (05) días calendario de cada mes – de manera anticipada, a excepción del mes en que se adjudique deberá realizar el pago de los días correspondientes desde la fecha en que se dio inicio a la ejecución hasta el último día de ese mes, el valor mensual del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE ($8.798.832,00), con IVA INCLUIDO.

El pago del valor de los servicios públicos de ENERGÍA ELÉCTRICA, GAS, ASEO Y ALCANTARILLADO será cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de consumo y valor a pagar realizada por parte el Supervisor de Contrato.

Los servicios públicos domiciliarios a que haya lugar (energía eléctrica, aseo, alcantarillado y gas natural) no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, por lo cual el arrendatario se compromete a consignar dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la toma de la lectura, el valor de los servicios públicos, así:

1. SERVICIO DE ENERGÍA: el supervisor del contrato junto con el arrendatario, tomarán la lectura del consumo emitido por los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato.
2. SERVICIO DE GAS: El arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor.
3. SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO: La Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" promedia a la escuela, un consumo de 8m3 del cual genera un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.913.250,00.

Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el uso de agua en el área destinada

para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el 10% por concepto de aseo y el 10% por concepto de alcantarillado del valor la factura que emita de manera mensual la empresa de servicios públicos bajo código ruta 010-1835-00 y código interno 1018751. El arrendatario deberá concertar con el supervisor el valor a pagar y deber enviar copia de la consignación realizada al mismo.

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

ARRENDAMIENTO No. de consignación 2389809 del 04/12/2023
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación No. 2021273 del 04/01/2024
SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO No. 2021271 del 04/01/2024

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	$ 105.585.984,00	100%
Valor total de las entregas	$ 52.792.992,00	50%
Valor total facturado	$ 8.798.832,00	8,33%
Valor facturado pendiente de pago	$ 52.792.992,00	50%
Valor pagado	$ 8.798.832,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 52.792.992,00	50%

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
01	8.798.832,00	04/12/2023	8.798.832,00	2389809	8.798.832,00	-	-
01	$2.511.796,12 (luz) $191.320,50 (agua)	04/01/2024 04/01/2024	$2.511.796,12 (luz) $191.320,50 (agua)	2021273 2021271	$2.511.796,12 (luz) $191.320,50 (agua)	-	-

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_____

Mayor CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Comandante de Agrupación ESREY
Supervisor de Contrato No 58-1-30042-23
Correo electrónico: esrey.coagr@policia.gov.co
No. Celular: 3502991005

Anexo: Si

01. Copias comprobantes único de pago Banco Popular No. 2389809 del 04/12/2023 y Consignaciones 2021273 y 2021271 del 04/01/2024.
02. Acta concertación servicios públicos No. 003 del 04 de enero de 2024
03. Planillas de pago salud y aportes parafiscales
04. Informe cumplimiento Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo GE-2024-000003-ESREY.
05. Informe de fumigación No GE-2024-000002-ESREY.

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2389809

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

11054000026 2

Ciudad: Duitama | Día: 4 | Mes: 12 | Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela De Policia Esvel

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Muñoz Correa

Nro. Ident: 79.291.714 | Teléfono: 3108554532

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

Ref. 1	6697
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	ARRIENDO

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Espacio para sello o Timbre

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo	$ 8'798.832
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 8'798.832

banco popular BANCARIZACION OFI 260 CAJA 01 -4 DIC. 2023 RECIBIDO POR CAJA

Banco Popular 04/12/2023 14:43:47
260 46369724 Li NSp 697
RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ****0262
No Id Consignante: 79291714
Doc: 6697
Vr Efect: $8,798,832.00
VrChqPop: $.00

OFIX 5 300345188

FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016

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

- CLIENTE -

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2021273

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

1 1 0 5 4 0 0 0 0 2 6 2

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela de Golf Esvel

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

Ref. 1	6697
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	Servicio Publico de Luz

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo	$ 2'511.796,12
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 2'511.796,12

Ciudad: Duitama | Día: 4 | Mes: 01 | Año: 2024

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Muñoz Correa

Nro. Ident: 79.291.714 | Teléfono: 3108554632

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

100345188

OFIX

FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016

Banco Popular 04/01/24 12:21:55
CAJERO 0001 TERMINAL 0001 TRANSACCION 0001
CONVENIO 110540000262 REF1 6697
VALOR EFECTIVO $2,511,796.12
VALOR CHEQUES $.00
VALOR TOTAL $2,511,796.12
NUMERO DE CHEQUES 0
VALOR EFECTIVO $.00
Consignante: ***0262
79291714
6697
PA201_RECAUDOS_NACIONALE
- CLIENTE -

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 202127

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

				1	1	0	5	4	0	0	0	0	2	6	2

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela De Policia Esvel

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

Ref. 1	6697
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	Servicio Publico De Agua

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

Total Efectivo	$	191.320,50
Cantidad ( ) Total Cheques	$	
Total Consignación	$	191.320,50

Ciudad: DUITAMA — Día: 4 — Mes: 01 — Año: 2024

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Muñoz Cuervo

Nro. Ident: 79.291.714 — Teléfono: 3108554332

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante — Año — Mes

Espacio para sello o Timbre

$ 0.00
$ 191.320.50
$ 0.00
$ 191.320.50
**********7929171 4
6697

Firma del Cliente

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESION DE LA MAQUINA REGISTRADORA Y EN SU DEFECTO SERA NECESARIA LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

BANCO POPULAR - CLIENTE

FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016

100345188

OFIX NIT 900196.826-1

Fecha:	**Santa Rosa de Viterbo, 04 de enero de 2024**		
Hora de inicio:	**10: 00 horas**	**Hora de finalización:**	**11: 00 horas**
Lugar:	**Escuela de Policía Rafael Reyes**		

ACTA 003 SUDIE- COAGR -2.25

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA Y ACUEDUCTO" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA 58-1-30042-23.

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 Señor Jorge Humberto Muñoz Correa Contratista y el señor Mayor Carlos Augusto Díaz Torres, Supervisor Contrato **PN ESVEL 58-1-30042-23**, con el fin de concertar el consumo de energía y acueducto, consumido en el mes de diciembre de 2023.

2. Lectura del acta anterior: No Aplica

3. Verificación compromisos: No Aplica

4. Temas a tratar:

Concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el funcionamiento del servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares, mediante contrato de arrendamiento **PN ESVEL 58-1-30042-23**.

El señor Mayor Carlos Augusto Díaz Torres Supervisor del Contrato de arrendamiento N° **58-1-30042-23** y dando cumplimiento al contrato en mención, Clausula segunda – Servicios Públicos, concierta y comunica la cantidad de Kilovatios y el valor del 10% de aseo y alcantarillado consumidos dentro del 05 de diciembre hasta la fecha, en relación a la lectura de los medidores.

El valor total por concepto de servicio Público de Energía es de "" ($ 2.511,796,12), así:

Lectura de contador Mes pasado	Lectura de contador Mes actual	Diferencia del mes pasado y actual	Valor del KW	valor a acancelar
13712	14306	594	891,34	$ 529.455,96
907	923	16	891,34	$ 14.261,44
4749	4920	171	891,34	$ 152.419,14
33569	35606	2037	891,34	$ 1.815.659,58
TOTAL, A PAGAR				$ 2.511,796,12

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Fecha:	**Santa Rosa de Viterbo, 04 de enero de 2024**		
Hora de inicio:	**10: 00 horas**	**Hora de finalización:**	**11: 00 horas**
Lugar:	**Escuela de Policía Rafael Reyes**		

ACTA 003 / SUDIE- COAGR -2.25

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA Y ACUEDUCTO" ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA 58-1-30042-23.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
MY.	CARLOS AUGUSTO DÍAZ TORRES	SUPERVISOR	carlos.diaz2785@	1019012785	3502991005	
SR.	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	ARRENDATARIO	humbertomunoz46@hotmail.com	79791717	3108554532	

- El valor total por concepto de servicio Público de aseo y alcantarillado será de **Ciento noventa y un mil trescientos veinte pesos con cincuenta centavos ($ 191.320.50)**, así:

ITEM	SERVICIO PÚBLICO DE ASEO Y ALCANTARILLADO 10% DEL VALOR TOTAL	VALOR Unitario (10%)	VALOR CONSUMIDO
1	ALCANTARILLADO	$ 41.460,40	$41.460,40
2	ASEO	$ 149.860,10	$ 149.860,10
TOTAL			$191.320.50

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

$ 2.703.116,62

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 HUMBERTO MUÑOZ**	**05/01/2024**

CONVOCATORIA

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

SEÑOR, JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
C.C. CC de 79291714
CONTRATISTA

MY. CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Supervisor de Contrato

Anexo: uno (hoja de control asistencia)

Elabora por: MY. Carlos Augusto Diaz Torres
Fecha de elaboración: 04/01/2024
Archivo: Archivo 2024 / Carpeta Actas

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

Humana
INFORMACIÓN PÚBLICA

en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 79291714	5	MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO	8 - MENOS DE 200 COTIZANTES	SANTA ROSA	Calle 25 B No. 74-34	SANTA ROSA DE VITERBO-BOYACA	2633190	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-12	2024-01	385514486	9461418339	E	2024/01/04	2024/01/09	BANCO CAJA SOCIAL		$18,420,100

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre		ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: SANTA ROSA (17 Afiliados)																								$18,869,335	$3,019,400			$18,869,335	$755,100			$17,709,335	$708,700			$18,869,335		$410,500		$0	$0		$4,893,700
Centro de Trabajo: SANTA ROSA (17 Afiliados)																								**$18,869,335**	**$3,019,400**			**$18,869,335**	**$755,100**			**$17,709,335**	**$708,700**			**$18,869,335**		**$410,500**		**$0**	**$0**		**$4,893,700**
Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO Depto: BOYACA (17 Afiliados)																								**$18,869,335**	**$3,019,400**			$18,869,335	$755,100			$17,709,335	$708,700			$18,869,335		$410,500		$0	$0		**$4,893,700**
1	CC	74302107	ABRIL LEON CARLOS ALONSO																			25-14	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
2	CC	1052418827	ACOSTA GUTIERREZ LINDA YERISMAR		X																	23020 1	8	$309,334	$49,500	EPS041	8	$309,334	$12,400	CCF10	8	$309,334	$12,400	14-7	8	$309,334	2.436%	$7,600	8	$0	$0	SI	$81,900
3	CC	1002605828	AVILA CASTAÑEDA SAORY DANIELA																			23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
4	CC	24090889	BARRERA FLOR AZUCENA																			23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
5	CC	1116542400	CALLEJAS PATARROYO SANDRA JULIANA												X							23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	0	$0	$0	14-7	30	$1,160,000	0.000%	$0	0	$0	$0	SI	$232,000
6	CC	1106900835	CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO													X						23020 1	8	$309,334	$49,500	EPS041	8	$309,334	$12,400	CCF10	8	$309,334	$12,400	14-7	8	$309,334	0.000%	$0	8	$0	$0	SI	$74,300
7	CC	1106900835	CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO																			23020 1	22	$850,667	$136,200	EPS041	22	$850,667	$34,100	CCF10	22	$850,667	$34,100	14-7	22	$850,667	2.436%	$20,800	22	$0	$0	SI	$225,200
8	CC	74187597	ESPITIA ARGUELLO DARWIN EUCLIDES																			25-14	30	$1,160,000	$185,600	EPS037	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
9	CC	1055274328	GONZALEZ LOPEZ YENI PAOLA																			23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
10	CC	1005340895	HURTADO VILLAMIL XIOMARA STACEY																			23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
11	CC	1052020284	OROZCO RIVERA MONICA ALEXANDRA																			23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS008	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
12	CC	60395677	PEREZ SOTO MABEL													X						23030 1	9	$348,000	$55,700	EPS041	9	$348,000	$14,000	CCF10	9	$348,000	$14,000	14-7	9	$348,000	0.000%	$0	9	$0	$0	SI	$83,700
13	CC	60395677	PEREZ SOTO MABEL																			23030 1	21	$812,000	$130,000	EPS041	21	$812,000	$32,500	CCF10	21	$812,000	$32,500	14-7	21	$812,000	2.436%	$19,800	21	$0	$0	SI	$214,800
14	CC	46456007	PEREZ SANTOS YUDY ESPERANZA																			23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
15	CC	46456417	PINTO INFANTE NANCY YANETH																			23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
16	CC	1055274986	RINCON GUERRERO BEATRIZ																			23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
17	CC	1140414499	RINCON PEÑA ISAMIR ELIAS																			23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
18	CC	1070601070	RINCON CARTAGENA MARIA ALEJANDRA																			23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$46,400	CCF10	30	$1,160,000	$46,400	14-7	30	$1,160,000	2.436%	$28,300	30	$0	$0	SI	$306,700
19	CC	74372539	SOLANO MORALES JULIO CESAR													X						23020 1	6	$232,000	$37,200	EPS041	6	$232,000	$9,300	CCF10	6	$232,000	$9,300	14-7	6	$232,000	0.000%	$0	6	$0	$0	SI	$55,800
20	CC	74372539	SOLANO MORALES JULIO CESAR																			23020 1	24	$928,000	$148,500	EPS041	24	$928,000	$37,200	CCF10	24	$928,000	$37,200	14-7	24	$928,000	2.436%	$22,700	24	$0	$0	SI	$245,600
Total		**Afiliados(17)**																						$18,869,335	$3,019,400			$18,869,335	$755,100			$17,709,335	$708,700			$18,869,335		$410,500		$0	$0		$4,893,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				17	$3,019,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$371,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	7	$1,299,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
PROTECCION	230201	800,229,739	0	8	$1,348,900
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				16	$410,500
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	16	$410,500
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				16	$708,700
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	16	$708,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				17	$755,100
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$46,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$46,400
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	13	$569,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$92,800
TOTAL				17	$4,893,700

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. 000003 04/01/2024
Firma: Hora: 13:20

Santa Rosa de Viterbo 04 de diciembre de 2024

Señor Mayor
CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Comandante Agrupacion Escuela de Policia Rafal Reyes
Carrera 2-8-98
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

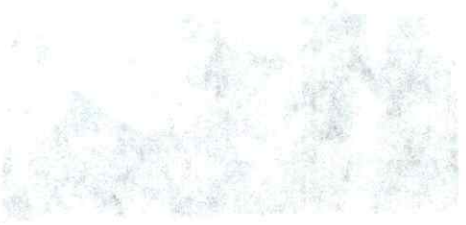
Asunto: Informe cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo

En atención al contrato Numero 95-1-10001-2022, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES", de manera atenta me permito informar el cumplimiento al sistema de seguridad y salud en el trabajo que se ha venido realizando por parte de la empresa durante el mes de diciembre del año 2023 así;

N	ACTIVIDAD	SOPORTE
1	Durante el mes de diciembre se da capacitación sobre las normas sanitarias, mantener el cabello recogido, utilizando gorro y cofia, mantener las uñas limpias y sin esmalte, no utilizar ningún tipo de pendiente anillos, cadenas, collares para evitar contaminación de los alimentos por objetos extraños a los del comedor, todos los colaboradores son capacitados para evitar cualquier tipo de enfermedad transmitida por los alimentos.	
3	Por medio del comité de seguridad y salud en el trabajo realizado al interior de la empresa comedor de estudiantes de la escuela de policía rafael reyes, se hace control al cumplimiento de las normas sanitarias, generando capacitación de los peligros y riegos priorizados en el comedor de estudiantes de la escuela para evitar los accidentes generados por el riesgo físico, locativo, caídas a nivel, de igual manera se da seguimiento al cumplimiento de las normas sanitarias y a las disposiciones de la dirección para evitar llamados de atención por causa de los alimentos y atención al cliente.	Acta 023 del 08/12/2023

Atentamente,

MARIA ALEJANDRA RINCON CARTAGENA
Administradora Empresa Jorge Humberto Muñoz Correa



JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

Santa rosa de Viterbo, Boyacá 04 de enero de 2024

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad 000002 Fecha: 04/01/2024
Firma: MAISIG Hora: 15:17

Señor Mayor
CARLOS AUGUSTO DIAZ TORRES
Supervisor contrato Escuela de Policía Rafal Reyes
Carrera 2-8-98
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Asunto: Informe de Fumigación

Comedidamente me permito enviar al señor Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el informe de fumigación en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de policía Rafael Reyes realizada el 29 de diciembre de 2023, adjunto certificado de fumigación y registro fotográfico. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente;

CRISTIAN CAMILO CARVAJAL MATEUS
ADMINISTRADOR
COMEDOR ALUMNOS ESREY
Carrera 2 8-98 Santa rosa de Viterbo, Boyacá
Cel: 321-2225708

version: 001-2023

CERTIFICACION DEL SERVICIO.

29 de diciembre de 2023

Se efectuaron los controles en las instalaciones: **COMEDOR DE ALUMNOS ESCUELA DE POLICIA GENERAL RAFAEL REYES**

NIT:

Telefono:

Ciudad: **SANTA ROSA DE VITERBO.**

Direccion: **ESCUELA DE POLICIA GENERAL RAFAEL REYES**

Ha realizado el siguiente control:

Fumigación [X] Desratización [X] Desinfección [ ]

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

Concepto sanitario FAVORABLE Diciembre 14 del 2023

Contrasena noQz85WYdC

CONTROL REALIZADO	PRODUCTO	INGRDIENTE ACTIVO	CAT. TOX	CONCEN.	TIPO	METODO
Desinsectación contra insectos rastreros y voladores	SOLFAC	CIFLUTRINA	III	6mLxLt	Piretroide	Aspersión
Desinsectación contra insectos rastreros y	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rodentización contra rata o ratón	RODILON	Difetialona	I	N/A	Bloque	Aplicación
Ecoiógico contra voladores	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ecológico contra rastreros	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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: 1 meses

Programandose así para la siguiente fecha: domingo, 28 de enero de 2024

Observación:

APLICADOR DANILO ALONSO MONROY

Firma Autorizada

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



