GS-2024 – 001167 **SUDIE JEFAD**

La Estrella, 19 MAR 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento 80-1-30099-23

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ **O FINAL** ____

Periodo del informe de supervisión

Desde	**03/02/2024**	**Hasta**	**03/03/2024**

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-2023-011194-DIEPO del 27/10/2023, la señora capitán SINDY ISABEL ARAUJO PINEDA, Jefe Grupo Contratos DIEPO, informa la designación como supervisor del contrato 80-1-30099-23 al señor capitán ALEJANDRO ESTEBAN CORTINEZ VILLA, Jefe Administrativo ESCER.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 3**

A continuación, el supervisor relaciona de manera cronológica todos los informes de supervisión que han sido presentados durante la ejecución del contrato, así:

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/11/2023 y el 03/12/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-005200 ESCER del 21/12/2023.

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/12/2023 y el 03/01/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-005323 ESCER del 29/12/2023.

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/01/2024 y el 03/02/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-000599 ESCER del 06/02/2024.

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	**80-1-30099-23**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal	No aplica
Valor inicial del contrato u orden de compra	CINCUENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS VEINTISEIS MIL SEISCIENTOS PESOS ($57.726.600,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	CINCUENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS VEINTISEIS MIL SEISCIENTOS PESOS ($57.726.600,00)
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	03/11/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	03/11/2024
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

1.1 Acciones adelantadas:

1) Esta supervisión realizó visitas constantes durante el periodo reportado en el presente informe y se verificó el cumplimiento de las obligaciones relacionadas en el presente informe.

2) Se verificó con las planillas correspondientes el cumplimiento de las obligaciones del sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales.

3) Se verificó con las consignaciones aportadas la cancelación del canon de arrendamiento y del servicio de energía.

4) Mediante comunicación oficial GS-2024-000515 ESCER del 02/02/2024 se solicitó el pago del servicio público de energía por $418.878,00.

5) Una vez recibida la minuta de alimentación, esta fue enviada a la Dirección de Educación Policial mediante comunicación oficial GS-2024-000528 ESCER del 02/02/2024.

6) Mediante comunicación oficial GS-2024-000964 ESCER del 29/02/2024 se recibió novedad del servicio de alimentación en el restaurante, la cual fue enviada al arrendatario a través de comunicado GS-2024-001085 ESCER para conocimiento y para que procediera a realizar las acciones de mejora correspondientes.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF). Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Se evidencia en la planilla 9464035975 del periodo Pensión – 02 y Salud – 03, y certificados de afiliación del personal del 07/02/2024 y 12/02/2024
El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Dirección de Educación Policial, el valor del canon de arrendamiento mensual de cuatro millones ochocientos diez mil quinientos cincuenta pesos ($4.810.550,00) IVA excluido, en forma anticipada, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía única, en la cuenta corriente 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código convenio 6028, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso al supervisor del contrato. De igual manera, se deberá realizar el pago del servicio de energía de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.	SI	El arrendatario canceló canon de arrendamiento del mes (4) mediante consignación No. 1488188 del 02/02/2024 por $4.810.550,00; y pago de servicio de energía mediante consignación No. 2451339 del 05/02/2024 por $418.878,00.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Se verificó de manera constante con visitas al local donde se constató que los operarios portan el carnet de manipulación y utilizan la vestimenta exigida.
El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulado, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos (2) años	SI	El arrendatario presentó documentos de este profesional y se encuentra avalando las minutas de alimentación
El arrendatario deberá acreditar un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un mínimo de experiencia dos (2) años certificados.	SI	El arrendatario presentó documentos de este profesional

La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades	SI	El contratista tiene establecido dos (2) turnos para la prestación del servicio con el fin de garantizarlo durante el horario establecido
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Se verificó en los contratos laborales y se está cumpliendo esta obligación
El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	El arrendatario cumple con esta obligación de conformidad con los establecido en el Régimen Laboral Colombiano, a la fecha no se ha presentado queja por parte del personal
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	El contratista informa el cambio de personal y anexa los documentos de afiliación al sistema de seguridad social integral, contratación y el formato para estudio de seguridad
El supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento presentando los documentos del personal que ingresa a laborar
El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas) incluido los días festivos, desde las 04:00 horas hasta las 22:00 horas.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, s, pre suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	El personal porta el uniforme y demás elementos requeridos contractualmente
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	El personal cumple con este requerimiento
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El contratista presentó la documentación requerida y los formatos de estudios de seguridad, los cuales se remitieron a SIPOL MEVAL
La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato.	SI	En el presente periodo no ingresó personal nuevo que hiciera necesario solicitar estudios de seguridad y confiabilidad a la SIPOL

El costo de estos servicios de alimentación no puede sobrepasar o ser superiores a la partida diaria de alimentación del personal, la cual es fijada por el Ministerio de Defensa Nacional en cada vigencia fiscal. Para el 2023 de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 esta corresponde a $16.691,00 para los auxiliares de policía y estudiantes para patrullero de policía. Los anteriores valores se modificarán una vez el Ministerio de Defensa Nacional expida el acto administrativo de cada vigencia, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue. **Nota 1**: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato.	SI	El contratista da cumplimiento a estos valores
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	El contratista cumple con estos requerimientos, a la fecha se presentó una novedad al respecto, de la cual se dio traslado al contratista, se encuentra pendiente de informar acciones de mejora
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	Las instalaciones cumplen con este requerimiento
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, teniendo en cuenta que realiza el almacenamiento de residuos fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento. presentó el programa de manejo de residuos sólidos
El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones. De igual manera presentó el informe de mantenimiento de neveras y cuartos fríos
El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, los equipos se encuentran en funcionamiento
El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones

Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica		
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	SI	El contratista presentó certificado de fumigación del 28/02/2024
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de dos (2) meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato.	SI	El contratista cumple con el mantenimiento de la trampa de grasas
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo de forma periódica, quincenalmente a las trampas de grasas y cada tres meses al pozo de inspección de salida a la red principal de complejo.	SI	El contratista cumple con el mantenimiento de la trampa de grasas, presentó el informe correspondiente
El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
MATERIAS PRIMAS • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	El contratista esta pendiente de la programación de visitas de la secretaria de salud de La Estrella

El arrendatario se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados o les faltará la alimentación por ningún motivo.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, a la fecha el contratista no ha omitido el suministro de alimentación
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por el supervisor del contrato, en caso de ser necesario. Los vehículos deben cumplir con la Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, en caso de ser necesario, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. **Nota:** el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	SI	No se ha requerido traslado de alimentación, el servicio se presta directamente en las instalaciones de la unidad

a un lugar diferente a la del ítem referente al - LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO del estudio previo.		
CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.	SI	No se ha requerido la contra muestra
EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. **ASEO Y LIMPIEZA** COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. BAÑOS; Se debe tener un programa de limpieza y desinfección permanente de llevando registro respectivo. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, cuenta con los equipos y utensilios requeridos para la prestación del servicio
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	El contratista cumple con el procedimiento establecido para la eliminación de desechos, presentó el programa de manejo de residuos sólidos
El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El contrato se encuentra en ejecución

El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	SI	Durante este periodo se trasladó al contratista la novedad presentada en la prestación del servicio, se está a la espera de la respuesta respecto de la acción de mejora
El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.	SI	El arrendatario canceló el servicio de energía del periodo correspondiente
El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.	SI	A la fecha no se ha requerido este mantenimiento, teniendo en cuenta la fecha de inicio del contrato
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	SI	El contratista puso al servicio los equipos adicionales, requeridos para el servicio
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	El contratista cumple con las indicaciones de seguridad de la Escuela
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	El contratista cumple con esta obligación
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados	SI	El contratista presenta mensualmente las planillas que soportan el pago de las obligaciones de seguridad social integral
El personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Por parte de los funcionarios encargados se cumple con este control
El arrendatario deberá diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.	SI	Se solicitó nuevamente al contratista realizar el Requerimiento a la Secretaría de Salud de La Estrella, teniendo en cuenta que esta entidad no las ha programado
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 f). "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales.*"	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de	SI	El contratista presentó las certificaciones correspondientes

alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
Educación y Capacitación. 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. El arrendatario deberá tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador 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 del arrendatario y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; 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. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.	SI	El contratista realiza capacitaciones a su personal
MENU Y GRAMAJE. El contratista debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraría incluyendo desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de conformidad con lo establecido en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue.	SI	El contratista presenta mensualmente las minutas de alimentación, las cuales se somete a verificación del comité de alimentos y a control por parte del supervisor del contrato
COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento

REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento y atiende los requerimientos del Responsable de SGSST de la unidad

Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares		
Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	SI	El contratista presentó la información requerida
Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	SI	El contratista no ha realizado estas actividades
Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	El personal porta estos elementos
Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada	SI	El personal porta estos elementos
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar	SI	A la fecha no se han presentado incidentes
Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.	SI	El contratista aportó los documentos
El contratista se compromete a darle cumplimiento a lo dispuesto en materia de SGSST así: ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES • responsable del SGSST. • Asignación de recursos para el SGSST. • Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. • Conformación COSST. • Conformación Comité de Convivencia Laboral. • Programa Capacitación promoción y prevención PYP. • Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST. • Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST • Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud • Actividades de Promoción y Prevención en Salud • Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros-Periodicidad- Comunicación a Trabajador • Restricciones y recomendaciones médico laborales • Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral • La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo • Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral • Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa • Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas. • Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas. • Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias. • Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento

• Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.		
REQUISITOS EN MATERIA AMBIENTAL		
En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:		
Criterios para compras públicas sostenibles Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el contratista deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista. **Nota:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	La actividad desarrollada no requiere permisos, concesiones ni licencias ambientales
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, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.	SI	El contratista presentó manual de buenas prácticas de manufactura
Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El arrendatario deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	SI	El contratista presentó los soportes correspondientes
El contratista deberá presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.	SI	El contratista presentó los soportes correspondientes
El contratista deberá presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables	SI	El contratista presento Programa de gestión ambiental

• Descripción de actividades • Cronograma • Indicadores que serán del control de la empresa contratista		
El contratista deberá garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	El contrato inicio el 03/11/2023
El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	SI	El contratista presentó manual de buenas prácticas de manufactura
El contratista garantizará que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Titulo III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento

El contratista deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".	SI	A la fecha no se ha realizado estas certificaciones
El contratista no puede realizar vertimiento 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 la modifique o sustituya.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, ha venido dando cumplimiento a las directrices ambientales establecidas por la unidad policial al respecto
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, ha venido dando cumplimiento a las directrices ambientales establecidas por la unidad policial al respecto
El contratista realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, presentó el informe de mantenimiento de trampa de grasas
El contratista realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, presentó el informe de mantenimiento de trampa de grasas
El contratista deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. **Nota 1:** de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una	SI	El contrato inicio el 03/11/2023

visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
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.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista se compromete a 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.	SI	El contratista presentó certificación de mantenimiento del 22/01/2024
El contratista se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 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*".	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá 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 las instalaciones policiales.	SI	El contratista participa en los programas y atiende las recomendaciones ambientales
El contratista deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel*" *(aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)*".	SI	El contratista entrega información de manera digital
El contratista deberá 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%.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
El contratista deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento colocando el rótulo de identificación de las sustancias químicas *utilizadas para el aseo*

• Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, 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".* **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

En la supervisión del presente contrato **80-1-30099-23** no se han presentado novedades, situaciones anormales o de relevancia durante el periodo del presente informe.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (**120**) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (**240**) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Dirección de Educación Policial, el valor del canon de arrendamiento mensual de cuatro millones ochocientos diez mil quinientos cincuenta pesos ($4.810.550,00) IVA excluido, en forma anticipada, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía única, en la cuenta corriente 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código convenio 6028, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso al supervisor del contrato. De igual manera, se deberá realizar el pago del servicio de energía de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

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

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato	$ 57.726.600,00	100%
Valor total de las entregas	$ 19.242.200,00	33,33%
Valor total facturado	$19.242.200,00	33,33%
Valor facturado pendiente de pago	0	
Valor pagado	$19.242.200,00	33,33%
Valor pendiente de entrega	$38.484.400,00	66,67%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado							
No. de acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**No. factura**	**Valor pagado**	**Valor deducciones**	**No. orden de pago**
No aplica	No aplica	del 03/02/2024 al 03/03/2024	$4.810.550,00	Comprobante No. 1488188 del 02/02/2024	$4.810.550,00	0	No aplica

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

No aplica

5 RECOMENDACIONES

No aplica

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_____

Capitán **ALEJANDRO ESTEBAN CORTINEZ VILLA**
Jefe Administrativo ESCER
Supervisor Contrato No. 80-1-30099-23
Correo electrónico: Alejandro.cortinez@policia.gov.co
No. Celular: 3148440710

Anexo:
- consignación pago canon arrendamiento (Comprobante No. 1488188 del 02/02/2024)
- consignación servicio energía (Comprobante No. No. 2451339 del 05/02/2024)
- Planilla integral de liquidación de aportes seguridad social
- Certificado de fumigación de febrero de 2024

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1488188

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 110-018-16886-4

Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad: BOGOTA | Día: 02 | Mes: 02 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO [illegible]

Nro. Ident: 79291714 | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra	
Ref. 1	DINAE 22
Ref. 2	
Ref. 3	6028
Ref. 4	

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1	ARRIENDO MES FEBRERO/24		
2			
3	LA ESTRELLA		
		Total Efectivo $	4810550
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	4810550

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

100345188

OFIX NIT. 900.156.826-1

BancoPopular 2024/02/24 09:21:23
049 [illegible]
RC201 RECAUDOS_NACIONALE

Nro. Cuenta: ***8864
Cuenta: 79291714
No Id Consignante: 6028
Doc: 22
Concepto: $4,810,550.00
Ver Efect: $.00
Vr ChqPopular: $.00
Vr ChqCje: 0
Cant Chqs: $4,810,550.00
Vr Total: $.00

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

CLIENTE

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2451339

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 110-018-16886-4

Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad: BOGOTA | Día: 05 | Mes: 02 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIR NAL DE ESCUELAS FONDOS ESPECIALES

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

Nro. Ident: 79291714 | Teléfono: 3108554532

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

Ref. 1	
Ref. 2	CODIGO 6028
Ref. 3	
Ref. 4	

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	PAGO DE ENERGIA		
2			
3		ESTRELLA	
		Total Efectivo $	418.878
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	418 878

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

100345188

OFIX NIT: 900356.826-1

BancoPopular 05/02/24 09:16:45
04 RR201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Cuenta: ***8864
Consignante: 79291714
6028
22
$418,878.00
$.00
$.00
0
$418,878.00
$.00

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

- CLIENTE -

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-03	495266371	9464035975	E	2024/03/05	2024/03/05	BANCO CAJA SOCIAL		$22,542,100

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	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: LA ESTRELLA (16 Afiliados)																							$13,866,673	$2,219,300			$13,866,673	$555,300			$13,866,673	$555,300			$13,866,673		$334,200		$0	$0		$3,664,100
Centro de Trabajo: LA ESTRELLA (16 Afiliados)																							$13,866,673	$2,219,300			$13,866,673	$555,300			$13,866,673	$555,300			$13,866,673		$334,200		$0	$0		$3,664,100
Ciudad: LA ESTRELLA Depto: ANTIOQUIA (16 Afiliados)																							$13,866,673	$2,219,300			$13,866,673	$555,300			$13,866,673	$555,300			$13,866,673		$334,200		$0	$0		$3,664,100
1	CC	68291919	ALVAREZ DELGADO ROCIO		X																230301	1	$43,334	$7,000	EPS002	1	$43,334	$1,800	CCF04	1	$43,334	$1,800	14-7	1	$43,334	2.436%	$1,100	1	$0	$0	Si	$11,700
2	CC	42798835	ALVAREZ LOPEZ SANDRA MARLENY	X																	230301	11	$476,667	$76,300	EPS010	11	$476,667	$19,100	CCF04	11	$476,667	$19,100	14-7	11	$476,667	2.436%	$11,700	11	$0	$0	Si	$126,200
3	CC	1087185045	CASTRO RUA HARRY	X																	230301	28	$1,213,334	$194,200	ESSC62	28	$1,213,334	$48,600	CCF04	28	$1,213,334	$48,600	14-7	28	$1,213,334	2.436%	$29,600	28	$0	$0	Si	$321,000
4	CC	98534956	CASTRO VANEGAS LUCAS JOSE		X																230201	16	$693,334	$111,000	EPS037	16	$693,334	$27,800	CCF04	16	$693,334	$27,800	14-7	16	$693,334	2.436%	$16,900	16	$0	$0	Si	$183,500
5	CC	42100933	CATAÑO HENAO LUZ JANETH																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS010	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
6	CC	39412350	CORDOBA MUÑOZ CLARA EUNICE																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
7	CC	1033652416	FERNANDEZ HERNANDEZ ADRIANA MILENA	X	X																25-14	1	$43,334	$7,000	ESSC24	1	$43,334	$1,800	CCF04	1	$43,334	$1,800	14-7	1	$43,334	2.436%	$1,100	1	$0	$0	Si	$11,700
8	CC	70662508	FLOREZ AGUDELO IVAN ANTONIO											X							25-14	2	$86,667	$13,900	EPS010	2	$86,667	$3,500	CCF04	2	$86,667	$3,500	14-7	2	$86,667	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$20,900
9	CC	70662508	FLOREZ AGUDELO IVAN ANTONIO											X							25-14	2	$86,667	$13,900	EPS010	2	$86,667	$3,500	CCF04	2	$86,667	$3,500	14-7	2	$86,667	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$20,900
10	CC	70662508	FLOREZ AGUDELO IVAN ANTONIO																		25-14	26	$1,126,667	$180,300	EPS010	26	$1,126,667	$45,100	CCF04	26	$1,126,667	$45,100	14-7	26	$1,126,667	2.436%	$27,500	26	$0	$0	Si	$298,000
11	CC	1045113506	GARZON MEDINA MARY LUZ																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS040	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
12	PT	4773905	LUCENA PIMENTEL BLEIDY LAURIMAR		X																25-14	13	$563,334	$90,200	EPS040	13	$563,334	$22,600	CCF04	13	$563,334	$22,600	14-7	13	$563,334	2.436%	$13,800	13	$0	$0	Si	$149,200
13	PT	6826264	MARIN SILVIA JOHANNA																		230201	30	$1,300,000	$208,000	ESSC24	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
14	CC	43829874	MEDINA BUITRAGO SILVIA NORA	X																	231001	23	$996,667	$159,500	EPS040	23	$996,667	$39,900	CCF04	23	$996,667	$39,900	14-7	23	$996,667	2.436%	$24,300	23	$0	$0	Si	$263,600
15	CC	1003304992	MENDEZ PEREIRA CARLOS ANDRES	X																	231001	23	$996,667	$159,500	EPS040	23	$996,667	$39,900	CCF04	23	$996,667	$39,900	14-7	23	$996,667	2.436%	$24,300	23	$0	$0	Si	$263,600
16	CC	1027888779	MUÑOZ TABORDA YESSICA PAOLA	X																	230301	23	$996,667	$159,500	EPS040	23	$996,667	$39,900	CCF04	23	$996,667	$39,900	14-7	23	$996,667	2.436%	$24,300	23	$0	$0	Si	$263,600
17	CC	1143142192	PARODY RIVEROS MARLYS YELINA																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
18	CC	1104422375	POLO MASSERY MAYRA ANDREA	X	X																230201	1	$43,334	$7,000	EPS010	1	$43,334	$1,800	CCF04	1	$43,334	$1,800	14-7	1	$43,334	2.436%	$1,100	1	$0	$0	Si	$11,700
Total			**Afiliados(16)**																				$13,866,673	$2,219,300			$13,866,673	$555,300			$13,866,673	$555,300			$13,866,673		$334,200		$0	$0		$3,664,100

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				16	$2,219,300
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$319,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	4	$513,300
PORVENIR	230301	800,224,808	8	6	$853,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	4	$534,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				16	$334,200
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	16	$334,200

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				16	$555,300
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	16	$555,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				16	$555,300
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$48,600
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	2	$53,800
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	4	$125,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$79,800
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$53,800
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	5	$194,300
TOTAL				**16**	**$3,664,100**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-03	495266371	9464035975	E	2024/03/05	2024/03/05	BANCO CAJA SOCIAL		$22,542,100

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	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: SANTA ROSA (18 Afiliados)																							$21,363,335	$3,418,300			$21,363,335	$854,700			$19,979,336	$799,400			$21,363,335		$468,200		$0	$0		$5,540,600
Centro de Trabajo: SANTA ROSA (18 Afiliados)																							$21,363,335	$3,418,300			$21,363,335	$854,700			$19,979,336	$799,400			$21,363,335		$468,200		$0	$0		$5,540,600
Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO Depto: BOYACA (18 Afiliados)																							$21,363,335	$3,418,300			$21,363,335	$854,700			$19,979,336	$799,400			$21,363,335		$468,200		$0	$0		$5,540,600
1	CC	74302107	ABRIL LEON CARLOS ALONSO																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
2	CC	1002605828	AVILA CASTAÑEDA SAORY DANIELA																		230201	12	$520,000	$83,200	EPS041	12	$520,000	$20,800	CCF10	12	$520,000	$20,800	14-7	12	$520,000	2.436%	$12,700	12	$0	$0	Si	$137,500
3	CC	1002605828	AVILA CASTAÑEDA SAORY DANIELA													X					230201	18	$780,000	$124,800	EPS041	18	$780,000	$31,200	CCF10	18	$696,001	$27,900	14-7	18	$780,000	0.000%	$0	18	$0	$0	Si	$183,900
4	CC	24090889	BARRERA FLOR AZUCENA																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
5	CC	1116542400	CALLEJAS PATARROYO SANDRA JULIANA												X						230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	0	$0	$0	14-7	30	$1,300,000	0.000%	$0	0	$0	$0	Si	$260,000
6	CC	1106900835	CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
7	CC	74187597	ESPITIA ARGUELLO DARWIN EUCLIDES																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
8	CC	1055274328	GONZALEZ LOPEZ YENI PAOLA		X																230301	13	$563,334	$90,200	EPS041	13	$563,334	$22,600	CCF10	13	$563,334	$22,600	14-7	13	$563,334	2.436%	$13,800	13	$0	$0	Si	$149,200
9	CC	1005340895	HURTADO VILLAMIL XIOMARA STACEY																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
10	CC	1055272167	MARTINEZ GIL GLORIA ESTELA	X																	230301	7	$303,334	$48,600	EPS041	7	$303,334	$12,200	CCF10	7	$303,334	$12,200	14-7	7	$303,334	2.436%	$7,400	7	$0	$0	Si	$80,400
11	CC	1052020284	OROZCO RIVERA MONICA ALEXANDRA																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS008	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
12	CC	60395677	PEREZ SOTO MABEL																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
13	CC	46456007	PEREZ SANTOS YUDY ESPERANZA																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
14	CC	46456417	PINTO INFANTE NANCY YANETH																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
15	CC	1055274879	PRADA PICO ERIKA JULIETH											X							230201	2	$86,667	$13,900	CCFC55	2	$86,667	$3,500	CCF10	2	$86,667	$3,500	14-7	2	$86,667	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$20,900
16	CC	1055274879	PRADA PICO ERIKA JULIETH	X																	230201	21	$910,000	$145,600	CCFC55	21	$910,000	$36,400	CCF10	21	$910,000	$36,400	14-7	21	$910,000	2.436%	$22,200	21	$0	$0	Si	$240,600
17	CC	1055274986	RINCON GUERRERO BEATRIZ																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
18	CC	1140414499	RINCON PEÑA ISAMIR ELIAS																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
19	CC	1070601070	RINCON CARTAGENA MARIA ALEJANDRA																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
20	CC	74372539	SOLANO MORALES JULIO CESAR																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
Total			**Afiliados(18)**																				$21,363,335	$3,418,300			$21,363,335	$854,700			$19,979,336	$799,400			$21,363,335		$468,200		$0	$0		$5,540,600

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				18	$3,418,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$416,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	8	$1,386,800
PROTECCION	230201	800,229,739	0	8	$1,615,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$468,200
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	17	$468,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$799,400
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	17	$799,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				18	$854,700
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$39,900
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$52,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$52,000
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	13	$606,800
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$104,000
TOTAL				**18**	**$5,540,600**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-03	495266371	9464035975	E	2024/03/05	2024/03/05	BANCO CAJA SOCIAL		$22,542,100

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	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: ESPINAL (12 Afiliados)																							$15,600,002	$2,496,200			$15,600,002	$624,200			$15,600,002	$624,200			$15,600,002		$375,200		$0	$0		$4,119,800
Centro de Trabajo: ESPINAL (12 Afiliados)																							$15,600,002	$2,496,200			$15,600,002	$624,200			$15,600,002	$624,200			$15,600,002		$375,200		$0	$0		$4,119,800
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (12 Afiliados)																							$15,600,002	$2,496,200			$15,600,002	$624,200			$15,600,002	$624,200			$15,600,002		$375,200		$0	$0		$4,119,800
1	CC	1012444714	CARVAJAL MATEUS JEFFERSON STEVEN																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
2	CC	40325424	CRUZ VARGAS LINA MARIA																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
3	CC	65705572	GONZALEZ DIAZ EDNA KATERINE											X							230301	4	$173,334	$27,800	EPS041	4	$173,334	$7,000	CCF48	4	$173,334	$7,000	14-7	4	$173,334	0.000%	$0	4	$0	$0	Si	$41,800
4	CC	65705572	GONZALEZ DIAZ EDNA KATERINE																		230301	26	$1,126,667	$180,300	EPS041	26	$1,126,667	$45,100	CCF48	26	$1,126,667	$45,100	14-7	26	$1,126,667	2.436%	$27,500	26	$0	$0	Si	$298,000
5	CC	65704865	GUZMAN MENDOZA SOL YANETH																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
6	CC	1105679393	LOZANO ESPERANZA											X							230201	1	$43,334	$7,000	EPS037	1	$43,334	$1,800	CCF48	1	$43,334	$1,800	14-7	1	$43,334	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$10,600
7	CC	1105679393	LOZANO ESPERANZA																		230201	29	$1,256,667	$201,100	EPS037	29	$1,256,667	$50,300	CCF48	29	$1,256,667	$50,300	14-7	29	$1,256,667	2.436%	$30,700	29	$0	$0	Si	$332,400
8	CC	1067718666	MARTINEZ CAMPO SANDRA MILENA																		231001	30	$1,300,000	$208,000	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
9	CC	52476861	MATEUS MUNAR ESTHER																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
10	CC	1105680415	ORJUELA NUÑEZ LISSET MILENA																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
11	CC	1074958127	RINCON USECHE EDUIN																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
12	CC	1105689212	ROMERO GUZMAN FABIAN ALEXIS																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
13	CC	1105684179	SABINO ARIAS NELSON JAVIER																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
14	CC	1005623557	TASCON NIEZA DEIGO ARMANDO																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
Total			**Afiliados(12)**																				$15,600,002	$2,496,200			$15,600,002	$624,200			$15,600,002	$624,200			$15,600,002		$375,200		$0	$0		$4,119,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				12	$2,496,200
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$208,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$416,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	6	$1,248,100
PROTECCION	230201	800,229,739	0	3	$624,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$375,200
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	12	$375,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$624,200
COMFATOLIMA	CCF48	800,211,025	1	12	$624,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				12	$624,200
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	2	$104,000

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	3	$156,100
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	4	$208,100
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$156,000
TOTAL				**12**	**$4,119,800**

Medellín, 12 de February de 2024

LA DIRECCIÓN DE AFILIACIONES Y RECAUDOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A como trabajadores de GRUPO EMPRESARIAL GEC.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio cobertura	Fecha fin cobertura	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
Centro de trabajo:	1255552255 ESCUELAPOLICIAMEDELLIN		Clase: 2	Porcentaje Cotización:	1.044 %	
C50921100	MEZA AVILEZ YULIETH MARIA	13/02/2024		f717321f	DEPENDIENTE	POR INICIAR

null

Atentamente,

Dirección de Afiliaciones y Recaudos

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 12/02/2024 18:04:09 .
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 186.83.31.26, 192.230.104.12, 172.16.42.57

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS BOLÍVAR

LA ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES
DE LA COMPAÑÍA DE SEGUROS BOLÍVAR S.A.

CERTIFICA QUE:

La empresa
JORGE HUMBERTO MUNOZ CORREA
Identificada con CC No. 79291714

Se encuentra amparada en caso de accidente de trabajo y enfermedad laboral según lo dispuesto en la Ley 100 de 1993 y sus normas reglamentarias, a través del contrato de Riesgos Laborales número 2800543520913, a partir del 04 de Junio del año 2023.

La(s) persona(s) que se relaciona(n) a continuación se encuentran en nuestra base de datos de la siguiente manera:

TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRE DEL EMPLEADO	CENTRO DE TRABAJO	CLASE	TASA	FECHA INICIO COBERTURA	FECHA DE RETIRO	TIPO COTIZANTE	ESTADO
CC	1027888779	YESSICA PAOLA MUÑOZ TABORDA	LA ESTRELLA	3	2.436%	08/02/2024		DEPENDIENTE	ACTIVO

Se expide a solicitud del interesado el 07 de Febrero del año 2024.

Firma Representante Legal

Compañía de Seguros Bolívar S.A.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 11 de marzo de 2024

Capitán
Alejandro Cortinez
Supervisor de Contratos
CALLE 81 SUR Nº 66-180
LA ESTRELLA

Asunto: Informe de Fumigación

Comedidamente me permito enviar al señor Capitán 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 Carlos Eugenio Restrepo realizado el 28 de febrero de 2024, adjunto certificado de fumigación. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente;

Maria Alejandra Rincon Cartagena
SUPERVISORA JHMC
COMEDOR ALUMNOS ESCER
CALLE 81 SUR Nº 66-180 LA ESTRELLA
Cel: 321-2225708

ORDEN DE SERVICIO MASTERS CONTROL S

NIT 901.358.441-0

INDUSTRIAL- COMERCIAL- INSTITUCIONAL Y SERVICIOS

DIRECCION: CARRERA 51 # 57 -06

CODIGO

PAGINA 1

MASTERS CONTROL S.A.S

CLIENTE:	SEDE: Carlos C Restrepo.
NIT:	FECHA: 28-2-2024.
CONTACTO:	TECNICO ASIGNADO: John Jairo
DIRECCION:	HORA REAL ENTRADA: 4:12pm.
TELEFONO:	HORA REAL SALIDA:
TIPO DE TRABAJO A EJECUTAR: CONTROL DE PLAGAS	ASPERSIÓN-MANUAL

ÁREA TRATADA	PLAGA ENCONTRADA	GRADO DE INFESTACION ALTA BAJA	OBSERVACIONES	PRODUCTO APLICADO	DOSIS APLICADA (l)(g)(und)	CANT. APLICADA (ml)(g)(und	TOTAL MEZCLA APLICADA (ml)(g)(und)	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO
Area total	Hormiga.		Se encuentran muchas	Hawker	7ml	35ml	5lt.	22101 12-25.
Comedor.	Moscas.	Baja	grietas en pisos, zocalo	Gel cucarachicida	4gr	8gr	3und.	31125 09-25.
Cocina	cucaracha		y debajo de los mesones.	trampas de feromona				N/A
bodegas de	Hormiga		Se recomienda utilizar	pegas para				
almacenamiento	Hormiga.		comederos para el	Roedores				
Exteriores y			cuelo de las grietas.					
Rejilla de Cajas								
de monitoreo								

OBSERVACIONES O ACCIONES CORRECTIVAS PROPUESTAS

Mejorar condiciones higiénicas		Mejorar condiciones Locativas		Mejorar almacenamiento	
Retirar elementos en desuso		Limpiar acumulación de grasa		Sellar huecos, grietas y hendijas	
Retirar aguas estancadas		Instalar rejilla a los desagües		Sellar espacios entre piso y puerta	
Organizar cableado eléctrico		Mtto en trampas de grasa y equipos		Sellar espacio entre toma corriente y pared	
Retirar almacenamiento de la pared		Podar césped		Realizar buena disposición de las basuras	

SERVICIO ACEPTADO POR:

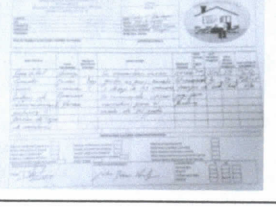
FIRMA: 1003623557

TECNICOS RESPONSABLES

John Jairo Hoyos.

COMENTARIOS	E	B	M	
Puntualidad				
Eficacia				
Trabajo ejecutado				
General				

MASTERS CONTROL S.A.S
REPORTE DE EJECUSION DE APLICACIONES
PARA CLIENTE MUNICIPIO DE CALDAS ANTIOQUIA

AREA INTERVENIDA	EVIDENCIA SITUACION ENCONTRADA	FECHA EJECUCION	REGISTRO FOTOGRAFICO
parte externa de la cocina, por puesta de ingreso a bodega	estan dejando la comida de los gatos de la escuela de policia en esta rea, tirado, no en bandeja. Se comienda no alimentar los gatos en esta rea ya que atraen roedores,	28 enero de 2024	
area preparacion, area lavado, estanterias de almacenamiento, area de residuos, area de canastas, pasillos bodega, , comedor, area de servido, baños, y perimetro externo. Se monotoreeron las estacions de roedores , no se encontro actividd de estos en las cajas	Se realizó control de plagas en estas areas por medio de aspersion, metodo manual y desratizacion, para control de reastreros voladores y roedores. Se encontraron las areas en orden y buen aseo	28 enero de 2024	

SOLUCIONES AMBIENTALES MASTERS CONTROL S.A.S
Maestros del control a su servicio
NIT. 901.358.441-0

La Estrella, 28 de febrero de 2024

CERTIFICADO DE CONTROLY PREVENCION DE PLAGAS

MASTERS CONTROL S.A. S, certifica realizo el control de plagas en:

Empresa: JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Sede: servicio de alimentación escuela de policía Carlos E Restrepo
NIT, 79.291.714-5
Dirección: Calle 81 Sur # 66 180 La Estrella

TRATAMIENTOS REALIZADO EN AREA TOTAL

Desinsectación	[x]
Desratización	[x]

El procedimiento ejecutado, permite controlar preventiva y curativamente, insectos rastreros (cucarachas, hormigas), insectos voladores (moscas y mosquitos) y roedores. Los productos aplicados son insecticidas piretroides sintéticos y estomacales como principio activo, y por métodos de aspersión y aplicación manual. Para el control de roedores son raticidas anticoagulantes con distintos cebos en sabores, y trampas de pegamento.

Este certificado se expide a solicitud del cliente.

Cordialmente

Natalia H.

NATALIA HOLGUIN
Directora Administrativa
MASTERS CONTROL S.A.S
3138619358