No. **GS-2024-** 003218 **-DIREC- SUDIE – 29.25**

Vélez Santander, 08 de mayo del 2024

Teniente Coronel
NELVA GOMEZ SANCHEZ
Directora Escuela
km 1 vía Vélez Barbosa vereda el Tun Tun
Vélez

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato de arrendamiento No. PN ESVEL No. 58-1-30087-23

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	31/03/2024	Hasta	30/04/2024

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- En cumplimiento a la función de la señora teniente coronel, NELVA GOMEZ SANCHEZ, obrando en calidad de directora de Escuela y ordenadora del gasto, se nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora mayor LEIDY CAROLINA DIAZ CELY
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual.
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 3

1. GS-2024-000059-ESVEL
2. GS-2024-000722-ESVEL
3. GS-2024-001511-ESVEL
4. GS-2024-002348-ESVEL

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	PN ESVEL No 58-1- 10087-2023.
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	El objeto del presente contrato es el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" CON DESTINACION PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.
Contratista	NOMBRE: NOMBRE: **JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA** NIT: **79291714-5** DOC. IDENTIDAD: C.C. **79.291.714** de Bogotá CIUDAD NOTIFICACIÓN: **Bogotá D.C** DIRECCIÓN: **Calle 25 B nro. 74-34** de Bogotá TELÉFONO: **(091)2633190 Cel: 3108554532** E-MAIL: **humbertomunoz46@hotmail.com**
REPRESENTANTE LEGAL	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Valor inicial del contrato u orden de compra.	$ 64.710.468
Valor adiciones del contrato u orden de compra	$ 16 270.944,46
Valor total del contrato u orden de compra	$ 80.981.412,46
Plazo de ejecución inicial	El plazo total para la ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del 09 de diciembre de 2023
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	09 de diciembre de 2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	08 de diciembre del 2024
Fecha de inicio del plazo de	27 de marzo del 2024

ejecución de la(s) adición(es)	
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	El valor total del Modificatorio No 1 del 27 de marzo del 2024 es de dieciseis millones doscientos setenta novecientos cuarenta y cuatro pesos con cuarenta y seis centavos ($ 16.270.946,16
Modificatorios	Modificatorio No 1 del 27 de marzo del 2024 Área: El objeto del presente contrato es el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 579.79 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" CON DESTINACION PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA. Canon de arrendamiento: $ 7.360.793 pesos fuera de servicios públicos
Prorrogas	**No aplica**
otros	**No aplica**

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

1.1 Acciones adelantadas:

1. Con fecha 09 de diciembre del 2023 se realizó reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio a la ejecución del contrato de arrendamiento PN- ESVEL No 58-1-30020-22 quedando como soporte documental el acta No AE-2023-001560-ESVEL.

2. Mediante comunicación oficial No GS-2023-008641-ESVEL, del 11 de diciembre del 2023 se solicitó la siguiente documentación con el fin de que obre como soporte dentro del expediente contractual así:

- Listado del personal que labora en el comedor de estudiantes con numero de cedula de identificación con fin de remitir copia a la oficina de información y seguridad instalaciones y ser identificados en el ingreso a la escuela y evitar así el ingreso de personal ajeno a las instalaciones.
- Copia de las hojas de vida del personal que va a laborar en el comedor de estudiantes.
- Copia del pago de parafiscales del personal que labora en el comedor de estudiantes
- Copia del comprobante de pago por concepto de pago de arrendamiento dentro de los primeros cinco días del mes.
- Copia del comprobante de pago por concepto de servicios públicos correspondiente a acueducto y alcantarillado – servicio de energía - gas domiciliario.
- Copia del certificado de limpieza de las trampas de grasa.

3. Mediante comunicación oficial No GS-2023-008639-ESVEL del 11 de diciembre del 2023 se solicita al arrendatario copia del menú a servir al personal de estudiantes.
4. Con fecha 13 de diciembre del 2023 se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela 1 informe de limpieza de las trampas de grasa correspondiente a las fechas del 10 al 17 de diciembre del 2023
5. Con fecha 18 de diciembre del 2023 se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela 2 informe de limpieza de las trampas de grasa correspondiente a las fechas del 18 al 25 de diciembre del 2023

6. Con fecha 28 de diciembre del 2023 se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela informe de limpieza de las trampas de grasa correspondiente a las fechas del 26 al 31 de diciembre del 2023
7. Mediante comunicación oficial del 02/01/2023 se solcito a la jefatura del área logística la certificación de servicios públicos comprendido del 09/12/2023 al 31/12/2023.
8. Mediante comunicación oficial No GS-2024-000015-ESVEL del 02/01/2024 se notificó al arrendatario el valor a pagar por concepto de canon de arrendamiento y el número de cuenta a consignar.

VALOR A CANCELAR	NUMERO DE CUENTA
CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS ($5.392.539,00) M/CTE	**Cuenta Corriente No. 11054000026-2 Recaudo Código 1 (Arrendamiento)** Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Velez Banco: Banco Popular

9. Mediante comunicación oficial No GS-2024-000025-ESVEL se notificó al arrendatario el número de cuenta a consignar por concepto de servicios públicos.
10. Se recibe en el despacho de la subdirección el comprobante de consignación No 01216778 con numero de orden de consignación 6697 por un valor de $ 1.437.9655,67 por concepto de canon de arrendamiento
11. Se recibe en el despacho de la subdirección el comprobante de consignación No 2422452 con numero de orden de consignación 6697 por un valor de $ 3.954.573,33 por concepto de pago del canon de arrendamiento del 09/12/2023 al 30 de diciembre del 2023
12. Se recibe en el despacho de la subdirección el comprobante de consignación por concepto de pago de gas domiciliario mediante recibo de pago No 086569 del 02/01/2024 por valor de $ 2.054.300 correspondiente al arrendatario Jorge Humberto muñoz correspondiente a la factura de servicios públicos No 00542320.
13. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma física la factura de gas domiciliario No 00542321 correspondiente al comedor nuevo cancelada por valor de $15.800
14. Se recibe en la subdirección de la escuela 15 *2=30 formatos de confidencialidad debidamente diligenciados por parte del personal de trabajadores adscritos al comedor de estudiantes.
15. Mediante Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2024-000042-ESVEL del 03/01/2024 se notifica al arrendatario del valor a cancelar por concepto de servicios púbicos

ARRENDATARIO	SERVICIO	CONSUMO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL A PAGAR
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA (COMEDOR)	ENERGÍA ELECTRICA	1.387,60 Kw/h	$ 913	$ 1.266.878,80
	AGUA POTABLE	142 m³	$ 800	$ 113.600,00
	ASEO	600 kg	$ 510	$ 306.000,00
TOTAL, SERVICIOS PUBLICOS				**$ 1.686.479,00**

16. Con fecha 08 de enero del 2024 se recepciona informe de fumigación realizado a cocina e instalaciones del comedor de estudiantes el 5 de enero del 2024, con sus anexos tales como certificado de control integrad de plagas, registro sanitario, carnet de fumigador, registro fotográfico de la actividad realizada.

17. Con fecha 9 de enero de recepciona informe de mantenimiento de las trampas de grasa correspondiente a las fechas del 1 al 7 de enero del 2024, con sus anexos, certificado y registro fotográfico del procedimiento realizado.

18. Con fecha 15 de enero del 2024 se recepciona el informe de mantenimiento de las trampas de grasa correspondiente a las fechas del 8 al 14 de enero del 2024, con sus anexos, certificado y registro fotográfico del procedimiento realizado

19. Con fecha 23 de enero del 2024 se realiza la recepción de documentación correspondiente al plan de saneamiento básico anexando los siguientes documentos:
    - informe de mantenimiento de trampa de grasa en cocina e instalaciones del comedor de estudiantes de la escuela realizado el 20 de enero del 2024,
    - adjunto certificado y registro fotográfico de la actividad realizada.

      Informe de fumigación realizado en la instalación del comedor, certificado de control de ingreso de plagas, registro sanitario de la empresa, carne de fumigador y registro fotográfico.
    - Certificado de recolección y trasporte de aceite vegetal usado
    - Certificado de recolección de residuos de trampa de grasas
    - Certificado de aprovechamiento de residuos orgánicos.

20. Declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratista o terceros correspondiente a la señora CINDY TATIANA MONTOYA SIERRA.

21. Mediante comunicación oficial No GS-2024-000613-ESVEL se solicita a la ofician logística de la unidad certificación a cancelar de servicios públicos domiciliarios.

22. Mediante comunicación oficial No GS-2024-000681-ESVEL se recepciona a traves del gestor de contenidos oficiales Valor a cancelar por consumo de Servicios Públicos energía eléctrica, acueducto y aseo del (Comedor)- Periodo 01/01/2024-31/01/2024.

ARRENDATARIO	SERVICIO	CONSUMO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL A PAGAR
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA (COMEDOR)	ENERGÍA ELÉCTRICA	1.701,30 Kw/h	$ 903	$ 1.536.274
	AGUA POTABLE	187 m³	$ 2.067	$ 386.529
	ASEO	600 kg	$ 510	$ 306.000
TOTAL, SERVICIOS PUBLICOS				$ 2.228.803

23. Con fecha 02/02/2024 se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 1488191 correspondiente al arriendo del mes de febrero del 2024, por valor de 5.392.539

24. Con fecha 02/02/2024 se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 2847850 correspondiente al pago de servicios públicos por valor de 2.337.625

25. Con fecha 1 de febrero del 2024 se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela informe de mantenimiento de trampa de grasa en concina e instalaciones del comedor de estudiantes de la escuela de carabineros provincia de Vélez, realizada el 29 de enero del 2024 por personal certificado con registro fotográfico y certificados.

26. Con fecha 13 de febrero del 2024 se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela informe de mantenimiento de trampa de grasa en concina e instalaciones del comedor de estudiantes

de la escuela de carabineros provincia de Vélez, realizada el 12 de febrero del 2024 por personal certificado con registro fotográfico y certificados

27. Con fecha 13 de febrero se realiza reunión se supervisión a fin de analizar las sugerencias realizadas por el personal de estudiantes del curso 003-004- y 005 del programa técnico profesional en servicio de policia de la cual se generaron compromisos en la calidad de la alimentación. AC-2024-000241-ESVEL.

28. Con fecha 28 de febrero del 2024 se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela informe de mantenimiento de trampa de grasa en concina e instalaciones del comedor de estudiantes de la escuela de carabineros provincia de Vélez, realizada el 12 de febrero del 2024 por personal certificado con registro fotográfico y certificados.

29. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela la planilla de parafiscales correspondiente a 18 funcionarios.

30. Mediante comunicación oficial No GS-2024-001317-ESVEL, del 29 de febrero del 2024 se solicita certificación servicios públicos comedor de estudiantes.

31. Se recepciona en el gestor de contenidos oficiales la comunicación oficial No GS-2024-001399-ESVEL con el valor a cancelar por concepto de servicios públicos.

32. Con fecha 5 de marzo se recepciona en el despacho de la supervisora del contrato el comprobante de recaudo No 2847851 correspondiente al arriendo del mes de marzo del 2024, por valor de $ 5.392.539

33. Con fecha 6 de marzo del 2024 se recepciona en el despacho informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de estudiantes realizada el 04/03/2024, con sus anexos como son registro fotográfico de las actividades realizadas, y certificados del personal profesional que efectuó el mantenimiento.

34. Con fecha 13 de marzo del 2024 se recepciona en el despacho informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de estudiantes realizada el 11 de marzo, con sus anexos como son registro fotográfico de las actividades realizadas, y certificados del personal profesional que efectuó el mantenimiento.

35. Con fecha 15 de marzo se solicita a la dirección de la escuela como ordenadora del gasto mediante comunicación oficial No GS-2024-0016-97-ESVEL, modificatorio al contrato No **58-1-30087-23**

36. Mediante comunicación oficial No GS-2024-001784-ESVEL, se solicita por parte de la supervisión del contrato cambio en el valor a pagar por concepto de pago de arrendamiento teniendo en cuenta el avaluó realizado y el modificatorio No 1 autorizado.

37. Con fecha 20 de marzo del 2024 se recepciona en el despacho informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de estudiantes realizada el 18 de marzo, con sus anexos como son registro fotográfico de las actividades realizadas, y certificados del personal profesional que efectuó el mantenimiento.
38. Con fecha 27 de marzo del 2024 se recepciona declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la informacion a contratistas y a terceros de la señora MAGNOLIA FONTECHA a ocupar la función de auxiliar de cocina, adjunto copia de la cedula de ciudadanía.

39. Con fecha 04/04/2024 se recepciona comprobante de recaudo No 2910445 correspondiente al pago por concepto de servicios públicos del mes de marzo del 2024 con anexos como son 02 facturas de gas domiciliario con baucher de pago.
40. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato la planilla de parafiscales correspondiente al mes de marzo con fecha de pago 01/04/2024 donde se evidencian 15 afiliados.
41. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de la escuela realizado el 23 de marzo del 2024
42. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de la escuela realizado el 31de marzo del 2024
43. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de la escuela realizado el 05 de abril del 2024
44. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de la escuela realizado el 06 de abril del 2024
45. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela solicitud posibilidad de cambio de horario de atención al economato de la escuela.
46. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de la escuela realizado el 15 de abril del 2024
47. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato informe de mantenimiento de las trampas de grasa en cocina e instalaciones del comedor de la escuela realizado el 23 de abril del 2024
48. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 2962055 correspondiente al pago por concepto de servicios públicos agua y energía- del mes de abril del 2024 correspondiente al comedor nuevo por valor de $ 948.877
49. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 2962050 correspondiente al pago de servicios públicos agua y energía - del mes de abril del 2024 correspondiente al comedor viejo por valor de $ 517.659
50. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 2910428 correspondiente al pago de arrendamiento del mes de abril por valor de 7.360.793.000

1. NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO:

Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación. Aportar con la hoja de vida fotocopia del diploma de grado y tarjeta profesional si es el caso.

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

Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en:

CARGO	FORMACION Y/O CAPACITACION
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Contar con cursos y/o capacitación en: • Manipulación de alimentos.
(1) NUTRICIONISTA	
(1) CHEF	
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	
DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	

EXPERIENCIA:

El personal mínimo con el que debe contar el Arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los Estudiantes y Auxiliares de Policía deberá contar con la siguiente experiencia:

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

El arrendatario **dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II**, todas las hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos:

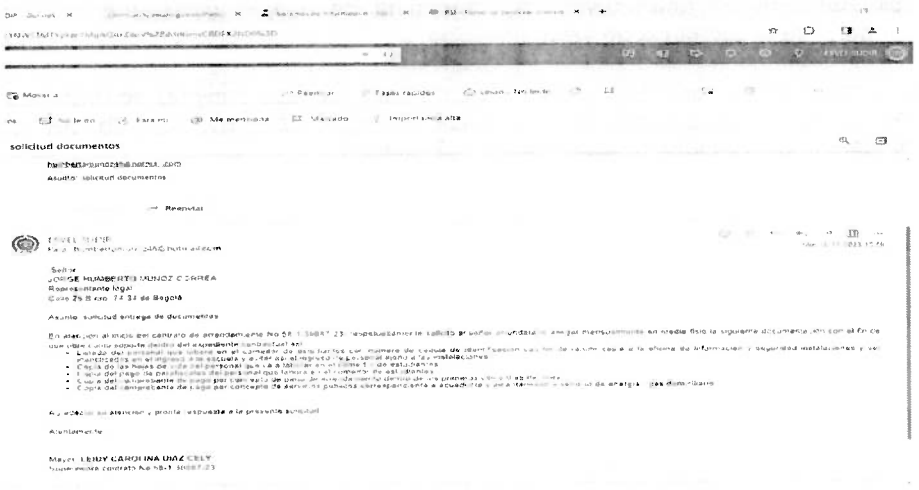
- Cédula de ciudadanía.
- Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación
- Antecedentes de la Contraloría General de la Nación
- Antecedentes judiciales de la Policía Nacional.
- Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional.
- Certificaciones de Nivel Académico, Experiencia y Formación y/o Capacitación.
- Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces).

- Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP).
- Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.
- Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.

La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato.

De acuerdo a lo anterior se emitieron las siguientes observaciones generales, así:

- ✓ Con fecha 13 de diciembre del 2023 se remitió correo electrónico al arrendatario solicitándole la siguiente información
  - Listado del personal que labora en el comedor de estudiantes con numero de cedula de identificación con fin de remitir copia a la oficina de información y seguridad instalaciones y ser identificados en el ingreso a la escuela y evitar así el ingreso de personal ajeno a las instalaciones.
  - Copia de las hojas de vida del personal que va a laborar en el comedor de estudiantes.
  - Copia del pago de parafiscales del personal que labora en el comedor de estudiantes.


solicitud documentos

Asunto: solicitud documentos

Responder

Señor
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal
Calle 25 B No. 14 31 de Bogotá

Asunto: solicitud entrega de documentos

Con fecha 19 de abril del 2024 se recepciona en e despacho de la subdirección de la escuela la hoja de vida del señor MIGUEL ALFONSO VILLAMIL ROJAS, quien de acuerdo a la documentación aportada prestara su servicio como auxiliar de cocina.

MENÚS:

1. El arrendatario deberá presentar en su propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y

verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones, menús que deben estar aprobados antes de iniciar el suministro del servicio por la Dirección de la Escuela y supervisión del contrato, este último emite concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato.

2. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante.
3. El arrendatario certificara por escrito en su propuesta, los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato.
4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente.
5. CONTRAMUESTRA: El arrendamiento -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 trasmitidas por alimentos o por controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.

Nota: si el resultado de las contramuestras por posibles intoxicaciones masivas, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud municipal.

- ✓ En cumplimiento al ítem 8 del anexo 2 condiciones técnicas mínimas se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela de la escuela el siguiente menú firmado por la nutricionista y el arrendatario del comedor de estudiantes. (2 menús)

ESVEL

MENU 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**
ARROZ HUEVOS CON SALCHICHA AREPA DE QUESO MILO CALIENTE	ARROZ CALDO DE POLLO PAN CAFÉ CON LECHE	CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS BATIDOS TOSTADAS CAFÉ CON LECHE	HUEVOS COCIDO AREPA DE QUESO PORCION DE FRUTA CAFÉ CON LECHE	TORTA SORPRESA (BANANO, ZANAHORIA) HUEVO COCIDO ARROZ CAFÉ CON LECHE	LONCHA DE QUESO SANDWICH PORCION DE FRUTA CHOCOLATE	CALENTADO DE FRIJOLES HUEVOS REVUELTOS AGUA DE PANELA PAN
ALMUERZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO ARROZ CON FIDEOS ENSALADA POLLO FRITO TAJADAS O PATACON (VARIADO) JUGO O LIMONADA	ARROZ ARVEJA VERDE SECA GENOVESA AREPA ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	ARROZ LENTEJAS CARNE DE CERDO ASADA ENSALADA JUGO O LIMONADA	CONSOME ARROZ VERDE FRICASE DE POLLO TAJADAS O PATACON JUGO O LIMONADA	ASADO POLLO DESMECHADO ARROZ MONEDAS DE PLATANO ENSALADA DULCE JUGO O LIMONADA	ARROZ POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES ENSALADA TAJADAS O PATACON JUGO O LIMONADA	CONSOME ARROZ MIXTO PAPA SALADA ARROZ CON LECHE JUGO O LIMONADA
CENA	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**
ARROZ PAPA CHORREADA CARNE DESMECHADA CON VERDURAS BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA CON LIMON)	ARROZ HUEVOS REVUELTOS (VARIADOS) CHIPS DE PLATANO O PLATANO MELAO AVENA EN OJUELAS CALIENTE	HAMBURGUESA GASEOSA	ESPAGUETTI CON CARNE EN SALSA BOLOÑESA TAJADAS O PATACON BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA CON LIMON)	ARROZ HUEVOS (VARIEDAD) TAJADAS DE PLATANO MILO CALIENTE	ARROZ CON FIDEOS SALCHICHON FRITO PURE DE PAPA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA CON LIMON)	ARROZ CALDO DE POLLO PAN TAJADO BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA CON LIMON)

CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA
Nutricionista Dietista
Matricula profesional No. 00399

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Contratista
NI:79.291.714-5

ESVEL

MENU 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
HUEVO COCIDO PORCION DE FRUTA MANTECADA ARROZ TETERO (AVENA DE PANELA Y LECHE)	HUEVOS CON SALSA ARROZ PANDEBANDO BOCADILLO CAFE	ARROZ HUEVOS PERICOS PANAMIRADA AVENA CALIENTE	ARROZ HUEVOS ESTRELLADOS CON SALSA PICANTE AREPA DE QUESO JUGO GALONI	CHOCOLATE DE LENTEJAS HUEVO CRATINADO PAN CAFE CON LECHE	ARROZ HUEVOS REVUELTOS CON VEGETALES MANTECADA AVENA CON FRUTAS CALIENTE	CHOCOLATE DE PANELA ARROZ TAMALITO DE POLLO CHOCOLATE
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
ARROZ SOPA DE PAPAS CARNE DE RES MECHADA ENSALADA VERDE AREPUELA JUGO O LIMONADA	ARROZ GARBANZOS POLLO EN SALSA BBQ ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	ARROZ CON POLLO CONSOME PLATANO MADURO ENSALADA JUGO O LIMONADA	ARROZ FRIJOL PESCADO FRITO ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	LENTEJAS ARROZ BLANCO SALCHICHA PAPA CRIOLLA AREPA CON LECHE JUGO O LIMONADA	ARROZ SOPA O CREMA PECHUGA AL HORNO ENSALADA CHINA JUGO O LIMONADA	ARROZ SOPA DE SANCOCHO CARNE DE CERDO ASADA ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
ARROZ CON LECHE TAJADA DE PLATANO BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)	PERRO CALIENTE GASEOSA	ARROZ LENTEJAS<SALCHICHA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)	SANCOCHO DE PESCADO TAJADA DE PAN BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)	ARROZ PURE DE PAPA CARNE ASADA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)	ARROZ RELLENA CHIPS DE PLATANO BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)	ARROZ ENCOCADO EMPANIZADO PAPA SALADA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)

CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA
Nutricionista Dietista
Matrícula profesional No. 23598
C.C. 51.851.665

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Contratista
NIT 79.291.774-5

- ✓ De igual forma los anteriores están publicados y actualizados en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante.

- ✓ En cumplimiento al ítem 8 del anexo 2 condiciones técnicas mínimas se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela el siguiente menú firmado por la nutricionista y el arrendatario del comedor de estudiantes. (2 menús) Con fecha 8 de abril del 2024 así

ESVEL

MENU 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
ARROZ HUEVOS CON SALCHICHAS ARROZ CON LECHE PAN CON QUESO CAFE CON LECHE	CHOCOLATE CALENTADO ARROZ PANDEBANDO CAFE CON LECHE	HUEVOS PERICOS CARIMAÑOLA ARROZ CAFE CON LECHE	ARROZ HUEVOS PANDEBANDO CAFE CON LECHE	CHOCOLATE ARROZ PASTELON CAFE CON LECHE	CHOCOLATE ARROZ PASTELON CAFE CON LECHE	CHOCOLATE HUEVOS PERICOS PAN CON QUESO PAN
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
ARROZ ARVEJAS CON CARNE CARNE EN CASCO DE RES PAPA AL VAPOR ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	SOPA DE VERDURAS CON CARNE ARROZ CARNE EN SALSA PAPA AL VAPOR ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	LENTEJAS ARROZ PANCHO CON SALSA PAPA CRIOLLA ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	ARROZ LENTEJAS PECHUGA ASADA PAPA CRIOLLA ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	ARROZ PECHUGA ASADA PAPA CRIOLLA ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	ARROZ HIGADO EN SALSA PAPA CRIOLLA ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	LENTEJAS ARROZ BLANCO CARNE EMPANIZADA PAPA CRIOLLA ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA
REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO
GALLETAS	GALLETAS	PERICOS CON SALSA	GALLETAS	GALLETAS	PERICOS CON SALSA	MANTECADA
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
ARROZ PECHUGA ASADA ENSALADA JUGO O LIMONADA	ARROZ HUEVOS REVUELTOS CON VEGETALES CHIPS DE PLATANO PAPA CRIOLLA JUGO O LIMONADA	ARROZ HUEVOS CON SALSA PLATANO MADURO BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA CON SABOR)	ARROZ PECHUGA ASADA ENSALADA PAPA CRIOLLA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)	ARROZ PECHUGA ASADA PAPA CRIOLLA ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA	ARROZ CARNE EMPANIZADA ENSALADA DE REPOLLO CON VERDURAS BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA CON LIMON	HAMBURGUESA CASERA TERMINO DE LA PREPARACION PAN ENSALADA

CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA
Nutricionista Dietista
Matrícula profesional No. 23598
C.C. 51.851.665

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Contratista
NIT 79.291.774-5

ESVEL

MENU 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
HUEVO CUCIDO ARROZ TETERO (AGUA DE PANELA CON LECHE)	HUEVOS CON JAMON ARROZ PAN TOSTADO CAFE CON LECHE	CALENTADO DE PASTA HUEVOS PERICOS PAN ALPINADO AVENA CALIENTE	ARROZ HUEVOS CON SALCHICHA AREPA DE MAIZ CHOCO LISTO CALIENTE	CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS BATIDOS PAN CAFE CON LECHE	ARROZ HUEVOS REVUELTOS (VARIADOS) PAN AVENA EN HOJUELAS CALIENTE	CALDO DE POLLO ARROZ TAJADA E PAN CHOCOLATE
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
SOPA DE PASTAS ARROZ CARNE DE CERDO ASADA ENSALADA VERDE AREPUELA JUGO O LIMONADA	ARROZ GARBANZOS CARNE MOLIDA GUISADA PLATANO COCIDO ENSALADA ROJA JUGO O LIMONADA	CONSOME ARROZ CON POLLO PLATANO MELADO ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA JUGO O LIMONADA	ARROZ FRIJOLES CON TOCINO CHORIZO HUEVO FRITO TAJADA DE PLATANO JUGO O LIMONADA	CREMA ARROZ MIXTO PAPA SALADA ENSALADA ROJA JUGO O LIMONADA	ARROZ LENTEJAS POLLO (VARIADO) PLATANO AL HORNO JUGO O LIMONADA	SOPA DE SANCOCHO CARNE DE CERDO ASADA ARROZ ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA
REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO	REFRIGERIO
PORCION DE FRUTA	BRAZO DE REINA	BOCADILLO	GALLETAS	ARROZ CON LECHE	PORCION DE FRUTA	MANTECADA
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
ARROZ CON ZANAHORIA POLLO FRITO TAJADA DE PLATANO BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)	ARROZ POLLO EN SALSA PAPA SALADA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA EN DIFERENTES SABORES)	ARROZ ALBONDIGAS ENSALADA FRIA DE PAPA CON VERDURAS Y MAYONESA JUGO O LIMONADA	ESPAGUETTI CON POLLO TAJADA DE PAN ENSALADA TOMATE Y CEBOLLA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES	ARROZ HUEVO EN SALSA HECHA PAPA EN CHIRIPA CON PERSIL Y CEBOLLIN BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES	ARROZ CARNE DESMECHADA CON VERDURAS O CARNE EN BISTEC ENSALADA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA CON LIMON)	ARROZ HUEVOS BATIDOS PAPA SALADA BEBIDA CALIENTE (AGUA DE PANELA DE DIFERENTES SABORES)

CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA
Nutricionista Dietista
Matricula profesional No. 00399
C.C. 51.881.445

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Contratista
Nit 79.291.714-5

- ✓ De igual forma los anteriores están publicados y actualizados en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA
CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
FORMA DE PAGO OBLIGACIONES: El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS	SI	A la fecha de presentación del presente informe el arrendatario se encuentra al día en el pago de las obligaciones: pago canon de arrendamiento estos corresponden a los valores pactados y notificados por la supervisión del contrato 1. Consignación No. 2422452 de fecha 14/12/2023 del banco Popular (anexo), se realizó $ **3.954.573,33** por concepto de pago del canon de arrendamiento

($5.392.539,00) M/CTE con IVA **INCLUIDO, por concepto de canon de arrendamiento:**		2. Consignación No. 2422448 de fecha 02/01/2024 del banco Popular (anexo), se realizó $ **3.954.573,33** por concepto de pago del canon de arrendamiento. 3. Consignación No 01216778 de fecha 03/01/2024 del banco popular por valor de 1.**437.965** concepto de pago del canon de arrendamiento 4. Con fecha 02/02/2024 se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 1488191 correspondiente al arriendo del mes de febrero del 2024, por valor de $ 5.392.539 5. Con fecha 02/02/2024 se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 2847850 correspondiente al pago de servicios públicos por valor de $ 2.337.625. 6. Con fecha 5 de marzo se recepciona en el despacho de la supervisora del contrato el comprobante de recaudo No 2847851 correspondiente al arriendo del mes de marzo del 2024, por valor de $ 5.392.539 Con fecha 03/04/2024 se recepciona en el despacho de la supervisora del contrato el comprobante de recaudo No 2910428 por valor de 7.360.793
OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales. Aplicando lo que establece el literal III del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020	SI	Como supervisor del contrato se verifica los soportes físicos (planillas) entregados por el arrendatario en cumplimiento al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así: el arrendatario presenta certificado emitido por la NUEVA EPS en la cual informan que con fecha 08/12/2023 el empleador MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO identificado con NIT número 900156264-2 registra la solicitud de reingreso en el portal transaccional. El arrendatario a la fecha de presentación del presente informe cuenta con trece empleados bajo su responsabilidad para el pago de seguridad social, quienes son el personal autorizado por la supervisión para prestar los servicios en el espacio

"Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", *(..) Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el* ***aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional,*** *efectuando sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).*		dado en arrendamiento. La supervisión del contrato realizó verificación aleatoria de la información relacionada en la planilla presentada por el arrendatario, con el fin realizar seguimiento al pago oportuno de las obligaciones de seguridad social Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales) o su equivalente, de tres de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada por el arrendatario a sus empleados, dejando constancia que la fecha límite de pago de la planilla esta para el día 05/01/2024 de acuerdo a lo manifestado por la administradora del comedor de estudiante. Como supervisor del contrato se verifica los soportes físicos (planillas) entregados por el arrendatario en cumplimiento al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así: el arrendatario presenta planilla de aportes en línea en la cual se evidencia que con fecha 05/02/2024 el empleador MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO identificado con NIT número 900156264-2 registra el pago correspondiente a salud y pensión del personal de empleados del comedor de estudiantes. El arrendatario a la fecha de presentación del presente informe cuenta con catorce empleados bajo su responsabilidad para el pago de seguridad social, quienes son el personal autorizado por la supervisión para prestar los servicios en el espacio dado en arrendamiento.

		Como supervisor del contrato se verifica los soportes físicos (planillas) entregados por el arrendatario en cumplimiento al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así: el arrendatario presenta planilla de aportes en línea en la cual se evidencia que con fecha 05/03/2024 el empleador MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO identificado con NIT número 900156264-2 registra el pago correspondiente a salud y pensión del personal de empleados del comedor de estudiantes. El arrendatario a la fecha de presentación del presente informe cuenta con 18 empleados bajo su responsabilidad para el pago de seguridad social, quienes son el personal autorizado por la supervisión para prestar los servicios en el espacio dado en arrendamiento.
		La supervisión del contrato realizó verificación aleatoria de la información relacionada en la planilla presentada por el arrendatario, con el fin realizar seguimiento al pago oportuno de las obligaciones de seguridad social Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales) o su equivalente, de tres de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada por el arrendatario a sus empleados, dejando como constancia del ingreso de 01 empleada correspondiente a la señora CINDY TATIANA MONTOYA SIERRA, como administradora JHMC.
		Como supervisor del contrato se verifica los soportes físicos (planillas) entregados por el arrendatario en cumplimiento al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así: el arrendatario presenta planilla de aportes en línea en la cual se evidencia que con fecha 01/04/2024 el empleador MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO identificado con NIT número 900156264-2 registra el pago correspondiente a salud y pensión del personal de empleados del comedor de estudiantes. El arrendatario a la fecha de presentación del presente informe cuenta con quince empleados bajo su responsabilidad para el pago de seguridad social, quienes son el personal autorizado por la supervisión para prestar los servicios en el espacio dado en arrendamiento.
		Como supervisor del contrato se verifica los soportes físicos (planillas) entregados por el arrendatario en cumplimiento al pago de aportes al

		Sistema de Seguridad Social Integral, así: el arrendatario presenta planilla de aportes en línea en la cual se evidencia que con fecha 01/04/2024 el empleador MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO identificado con NIT número 900156264-2 registra el pago correspondiente a salud y pensión del personal de empleados del comedor de estudiantes. El arrendatario a la fecha de presentación del presente informe cuenta con quince empleados bajo su responsabilidad para el pago de seguridad social, quienes son el personal autorizado por la supervisión para prestar los servicios en el espacio dado en arrendamiento.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

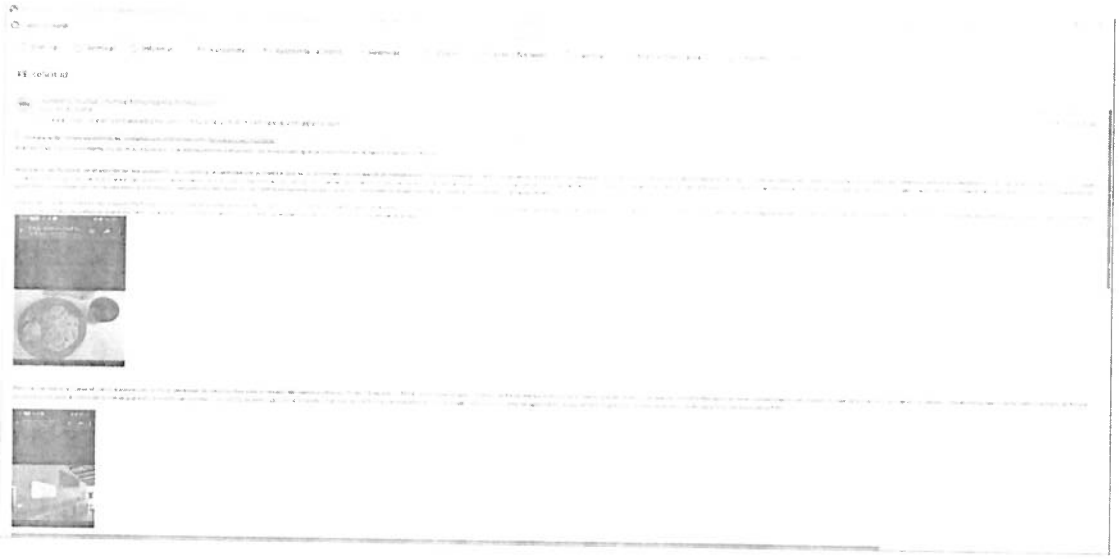
Se recepciona a traves del gestor de contenidos oficiales de la policia nacional la comunicación oficial No GS-2024-000332- ESVEL, del 22 de enero del 2024, suscrito por la estudiante DAYANA SALCEDO PUERTO, representante estudiantil del personal de estudiantes del programa técnico profesional en servicio de policia en el cual da a conocer aspectos relacionados con la alimentación.



- En referencia a la anterior novedad se informa y solicita por parte de esta supervisión mediante comunicación oficial GS-2024-000618 del 1/02/2024 al arrendatario informar por escrito las acciones adelantadas con el fin de subsanar las observaciones realizadas por parte de la representante estudiantil de este centro docente.

- Realizar la verificación en el servido de los alimentos, en cuanto a la cantidad por pociones que se le suministra al personal de estudiantes
- Publicar de manera diaria el menú a servir con el fin el personal de estudiantes este enterado del menú a ofrecer
- Verificar el uso adecuado y medido de los condimentos en los alimentos a preparar al personal de estudiantes.

- Se recepciona en el correo electrónico esvel.sudir@policia.gov.co respuesta a la comunicación oficial No GS-2024-000618 del 1 de febrero del 2024 en al cual informa las acciones adelantadas con el fin de subsanar las novedades informadas por la representante estudiantil



Se recepciona a traves del gestor de contenidos oficiales de la policia nacional la comunicación oficial No GS-2024-001877-ESVEL, del 22 de marzo del 2024, suscrito por la señorita teniente maría Fernanda Vargas como comandante de la compañía general francisco de paula Santander, en el cual da a conocer aspectos relacionados con la alimentación.

GS-2024-001877-ESVEL

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
ESC DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ
GRUPO LOGISTICO ESVEL

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

AFINA-GULOG - 29.25

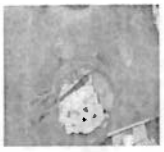
Vélez 22 de marzo de 2024

Señor (a) teniente coronel
NELVA GOMEZ SANCHEZ
Director (A) Escuela
KM 1 VIA VELEZ BARBOSA VEREDA EL TUN TUN
Vélez

Asunto: Solictud de mejora alimentación estudiantes

Respetuosamente me dirijo a mi Coronel con el fin de informar que el dia 09 de marzo del 2024, varias estudiantes de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez manifestaron y expresaron sus sugerencias referente a la alimentación el comedor, toda vez que en ninguna de las tres comidas degustaron proteina si no embutidos, asi mismo solicitaron de manera cortes si existia la viabilidad de agregar un porcentaje mayor de proteina que de embutidos, posterior les respondi que la presente solicitud la elevaria a la dirección de la escuela.

REGISTRO FOTOGRAFICO



DESAYUNO



ALMUERZO



CENA

Página 1 de 2

GS-2024-001877-ESVEL

De lo anterior, los trámites pertinentes que disponga mi coronel

Atentamente,

Firmado digitalmente por
Nombre: Maria Fernanda Vargas Rodriguez
Grado: Teniente
Cargo: Jefe Grupo Logistico
Cédula: 1030670202
Dependencia: Grupo Logistico Esvel
Unidad: Esc De Carabineros Provincia De Velez
Correo: maria.vargasa@correo.policia.gov.co
22/03/2024 8:26:08 a. m.

Anexo: no

KM 1 VIA VELEZ BARBOSA VEREDA EL TUN TUN
Teléfono: 7954084 ext 221
esvel.grulog@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana
INFORMACIÓN PUBLICA

Página 2 de 2

En referencia a la anterior novedad se informa y solicita por parte de esta supervisión mediante comunicación oficial GS-2024-002297 del 09/04/2024 al arrendatario en atenta solicitud de tener en cuenta las sugerencias expresadas por el personal de estudiantes, en el menú que corresponde y si es posible cambiar los embutidos por proteína.

GS-2024-002297-ESVEL

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
ESC DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ
SUBDIRECCION ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ

DIRSC-SUDIE - 29.25

Bogotá D.C., 00 de abril de 2024

Señor (a)
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Arrendatario comedor de estudiantes ESVEL
Calle 25 B nro 74-34 de Bogotá
Bogotá D.C.

Asunto: Remusno informe de novedad con la alimentación

En referencia a la comunicación oficial No GS-2024-001877 - ESVEL, de manera atenta y respetuosa, remito solicitud allegada a este despacho, en donde solicitud de tener en cuenta las sugerencias expresadas por el personal de estudiantes, en el menu que corresponde y si es posible cambiar los embutidos por proteina.

Agradezco su atención a la presente comunicacion oficial

Atentamente,

Firmado digitalmente por
Nombre: Laury Catalina Diaz Cely
Grado: Mayor
Cargo: Director (A) Escuela
Cédula: 1043909728
Dependencia: Subdireccion Escuela De Carabineros Provincia De Velez
Unidad: Esc De Carabineros Provincia De Velez
Correo: laury.diaz@correo.policia.gov.co
9/04/2024 9:52:12 a. m.

Anexo: no

KM 1 VIA VELEZ BARBOSA VEREDA EL TUN TUN
Teléfono: 7954084
esvel.sudir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Página 1 de 1

Mediante comunicación oficial No GS-2024-002571-ESVEL, es autorizado por la dirección de la escuela el cambio de horario de funcionamiento del comedor así:



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL

Velez, 19 de abril de 2024

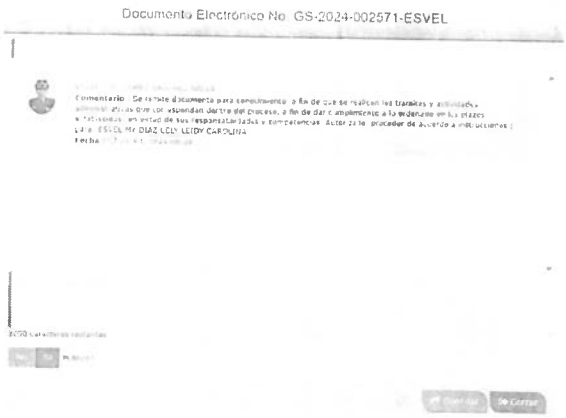
Señor (a) Teniente coronel
NELVA GOMEZ SANCHEZ
Directora (A) Escuela
KM 1 VIA VELEZ BARBOSA VEREDA EL TUN TUN
Velez

Asunto: Remisorio solicitud cambio de horario para la atencion del comedor de estudiantes

Respetuosamente envio a mi coronel solicitud realizada por el señor JOR SE HUMBERTO MUÑOZ CURREA arrendatario del comedor de estudiantes de esta central docente, en la cual solicita se cambie el horario de atencion para que no sea las 24 horas como esta suscrito en las especificaciones tecnicas del anexo numero dos del contrato de arrendamiento

Lo anterior para conocimiento de mi coronel y fines que estime pertinentes

Atentamente

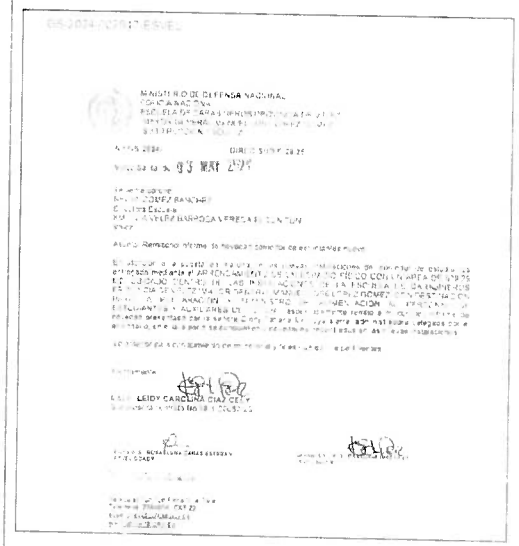


Documento Electrónico No. GS-2024-002571-ESVEL

Comentario : Se remite documento para conocimiento, a fin de que se realicen las tramites y actividades administrativas que correspondan dentro del proceso, a fin de dar cumplimiento a lo ordenado en los plazos establecidos en virtud de sus responsabilidades y competencias. Actuar de la manera de acuerdo a instrucciones ; para: ESVEL-TE DIAZ LCLY LEIDY CAROLINA
Fecha :

Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato informe de novedades suscrito por la administradora del comedor de estudiantes en referencia a las tuberias, pisos, rejillas, equipos, equipos varios como: chapa de bodegas, rejillas, manguera contra incendios con orificios, manija del horno se entregó averiada. Anexo a este documento, informe de recomendaciones por parte del contratista de mantenimiento del arrendatario.

Se realiza por parte de esta supervisión oficio remisorio de novedad de la novedad anterior mencionada a la dirección de la escuela con el fin de poner en conocimiento estas novedades, y este asu vez ser remitido a logística para la verificación de las novedades.



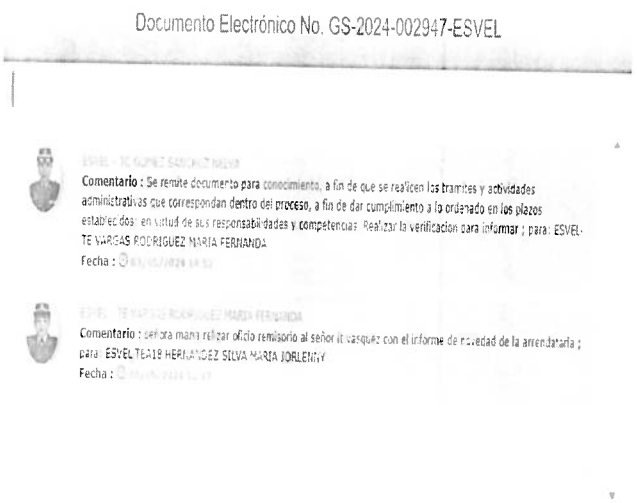
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL

Velez 05 MAY 2024

Señor (a) Teniente coronel
NELVA GOMEZ SANCHEZ
Directora Escuela
KM 1 VIA VELEZ BARBOSA VEREDA EL TUN TUN
Velez

Asunto: Remisorio informe de novedad comedor de estudiantes nuevo

LEIDY CAROLINA DIAZ CELY



Documento Electrónico No. GS-2024-002947-ESVEL

Comentario : Se remite documento para conocimiento, a fin de que se realicen las tramites y actividades administrativas que correspondan dentro del proceso, a fin de dar cumplimiento a lo ordenado en los plazos establecidos en virtud de sus responsabilidades y competencias. Realizar la verificacion para informar ; para: ESVEL-TE VARGAS RODRIGUEZ MARIA FERNANDA
Fecha :

Comentario : señora maria rellzar oficio remisorio al señor it vasquez con el informe de novedad de la arrendataria ; para: ESVEL TE418 HERNANDEZ SILVA MARIA JORLENNY
Fecha :

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido 115 días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (250) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

CLAUSULA SEGUNDA. VALOR Y FORMA DE PAGO: El valor de la presente contratación asciende a la suma de **SESENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS DIEZ MIL PESOS CUATROCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($64.710.468) M/CTE CON IVA INCLUIDO CON PAGOS MENSUALES ANTICIPADOS POR LA SUMA DE CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS ($5.392.539,00) M/CTE con IVA INCLUIDO, por DOCE MESES**, los cuales deberán cancelarse de forma anticipada dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha en que se dé inicio la ejecución del contrato. El valor de los servicios públicos de energía eléctrica, agua y aseo, serán cancelados por el ARRENDATARIO dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación del consumo y valor a pagar, realizada por parte el Supervisor de Contrato. El valor a pagar será de acuerdo al consumo que se refleje en los respectivos medidores (energía eléctrica), para el servicio de gas de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa prestadora del servicio, cuenta o número de cliente N° 8612674, código medidor MR20156047 y código ruta 104-008690-000, para el servicio de aseo y alcantarillado será de acuerdo al porcentaje determinado del valor la factura que emita de manera mensual la empresa de servicios públicos, para lo cual el Supervisor del Contrato junto con el Arrendatario, tomarán la lectura de cada contador, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio, actividad que se realizara cada mes. PARAGRAFO PRIMERO: El ARRENDATARIO deberá efectuar consignación por el valor acordado a la **Cuenta Corriente No. 11054000026-2 Recaudo Código 1 (Arrendamiento) y Recaudo Código 2 (Servicios públicos), Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez** del **Banco Popular**; una vez efectuado la consignación deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Escuela Carabineros Provincia de Vélez y una fotocopia del pago al supervisor del contrato con el fin lleve el control del pago oportuno del canon de arrendamiento tomando las acciones a lugar según sus funciones como supervisor, junto con los soportes de pago de seguridad social y riesgos profesionales tanto del Arrendatario como de sus empleados. PARÁGRAFO SEGUNDO: La mera tolerancia de EL ARRENDADOR, en aceptar el canon de arriendo con posterioridad al plazo señalado en esta cláusula, no se entenderá como modificación a la obligación de EL ARRENDATARIO, conforme lo aquí convenido. PARÁGRAFO TERCERO: El pago del valor de los servicios públicos se deberá realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del consumo y valor a pagar realizada por parte del Supervisor del Contrato. PARÁGRAFO CUARTO: No obstante, el incumplimiento al pago del valor del canon de arrendamiento y de los servicios públicos dentro de los cinco (5) días hábiles correspondientes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo.

1. **PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO**

SEGUIMIENTO CANON DE ARRENDAMIENTO 1	
FECHA INICIO EJECUCIÓN CONTRATO	**09/12/2023**
FECHA DE PAGO POR ARRENDATARIO	14/12/2024
DIAS DE MORA EN EL PAGO	0
VALOR A CANCELAR CANON MENSUAL	$ 3.954.573
VALOR CANCELADO ARRENDATARIO	$ 3.954.573
VALOR A PAGAR / VALOR CANCELADO	$ 0,00

SEGUIMIENTO CANON DE ARRENDAMIENTO 2	
FECHA INICIO EJECUCIÓN CONTRATO	09/12/2023
FECHA DE PAGO POR ARRENDATARIO	02/01/2024
DIAS DE MORA EN EL PAGO	0
VALOR A CANCELAR CANON MENSUAL	$ 5.392.539
VALOR CANCELADO ARRENDATARIO	$ 5.392.539
VALOR A PAGAR / VALOR CANCELADO	$ 0,00

SEGUIMIENTO CANON DE ARRENDAMIENTO 3	
FECHA INICIO EJECUCIÓN CONTRATO	09/12/2023
FECHA DE PAGO POR ARRENDATARIO	02/02/2024
DIAS DE MORA EN EL PAGO	0
VALOR A CANCELAR CANON MENSUAL	$ 5.392.539
VALOR CANCELADO ARRENDATARIO	$ 5.392.539
VALOR A PAGAR / VALOR CANCELADO	$ 0,00

SEGUIMIENTO CANON DE ARRENDAMIENTO 4	
FECHA INICIO EJECUCIÓN CONTRATO	09/12/2023
FECHA DE PAGO POR ARRENDATARIO	05/03/2024
DIAS DE MORA EN EL PAGO	0
VALOR A CANCELAR CANON MENSUAL	$ 5.392.539
VALOR CANCELADO ARRENDATARIO	$ 5.392.539
VALOR A PAGAR / VALOR CANCELADO	$ 0,00

1. Se recibe en el despacho de la subdirección el comprobante de consignación No 2422452 con numero de orden de consignación 6697 por un valor de $ 3.954.573,33 por concepto de pago del canon de arrendamiento.

2. Se recibe en el despacho de la subdirección el comprobante de consignación No 2422448 con numero de orden de consignación 6697 por un valor de $ 3.954.573,33 por concepto de pago del canon de arrendamiento.

3. Se recibe en el despacho de la subdirección el comprobante de consignación No 01216778 con numero de orden de consignación 6697 por un valor de $ 1.437.965,67 por concepto de pago del canon de arrendamiento.

4. Con fecha 02/02/2024 se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 1488191 correspondiente al arriendo del mes de febrero del 2024, por valor de 5.392.539.

5. Con fecha 5 de marzo se recepciona en el despacho de la supervisora del contrato el comprobante de recaudo No 2847851 correspondiente al arriendo del mes de marzo del 2024, por valor de $ 5.392.539

2. **PAGO SERVICIOS PUBLICOS**

1. Se recibe en el despacho de la subdirección el comprobante de consignación por concepto de pago de gas domiciliario mediante recibo de pago No 086569 del 02/01/2024 por valor de $ 2.054.300 correspondiente al arrendatario Jorge Humberto muñoz correspondiente a la factura de servicios públicos No 00542320

2. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma fisica la factura de gas domiciliario No 00542321 correspondiente al comedor nuevo cancelada por valor de $15.800

SEGUIMIENTO PAGOS Y ENTREGAS POR SERVICIOS PÚBLICOS 1.	
VALOR A NOTIFICADO A CANCELAR	$1.686.479
FECHA NOTIFICACION	03/01/2024
VALOR PAGADO	$1.686.479
FECHA LIMITE DE PAGO	04/01/2024
FECHA DE PAGO	04/01/2024
DIAS DE MORA EN PAGO	0
No. CONSIGNACION O TRANSFERENCIA ELECTRONICA	1488317

3. Mediante comunicación oficial No GS-2024-000613-ESVEL solicitud certificación servicios públicos comedor de estudiantes.
4. Se recibe en el despacho de la subdirección el comprobante de consignación por concepto de pago de pago de servicios públicos No 2847847 del 05/02/2024 por valor de $ 2.228.000
5. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma fisica la factura de gas domiciliario No 00546601 correspondiente al comedor de estudiantes y al periodo facturado del 22/12/2023 al 21/01/2024. Factura pagada en línea por valor de $5.607.800 pesos.

6. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma fisica la factura de gas domiciliario No 00546602 correspondiente al comedor nuevo de estudiantes y al periodo facturado del 22/12/2023 al 03/01/2024. Factura pagada en línea por valor de $ 3.900 pesos
7. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma fisica la factura de gas domiciliario No 00546601 correspondiente al comedor nuevo de estudiantes y al periodo facturado del 22/12/2023 al 03/01/2024. Factura pagada en línea

SEGUIMIENTO PAGOS Y ENTREGAS POR SERVICIOS PÚBLICOS 2.	
VALOR A NOTIFICADO A CANCELAR	$ 2.337.625
FECHA NOTIFICACION	05/02/2024
VALOR PAGADO	$ 2.337.625
FECHA LIMITE DE PAGO	05/02/2024
FECHA DE PAGO	05/02/2024
DIAS DE MORA EN PAGO	0
No. CONSIGNACION O TRANSFERENCIA ELECTRONICA	2847850

8. Con fecha 05/03/2024 se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 2847850 correspondiente al pago de servicios públicos por valor de 2.337.625

SEGUIMIENTO PAGOS Y ENTREGAS POR SERVICIOS PÚBLICOS 3.	
VALOR A NOTIFICADO A CANCELAR	$ 2.337.625
FECHA NOTIFICACION	05/02/2024
VALOR PAGADO	$ 2.337.625
FECHA LIMITE DE PAGO	05/03/2024
FECHA DE PAGO	05/02/2024
DIAS DE MORA EN PAGO	0
No. CONSIGNACION O TRANSFERENCIA ELECTRONICA	2847847

9. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma física la factura de gas domiciliario No 00550890 correspondiente al comedor nuevo de estudiantes y al periodo facturado del 22/01/2024 al 21/02/2024. Factura pagada en línea por valor de $ 4.000 pesos

10. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma física la factura de gas domiciliario No 00550889 correspondiente al comedor antiguo de estudiantes y al periodo facturado del 22/01/2024 al 21/02/2024. Factura pagada en línea por valor de $ 6.045.300 pesos.

11. Con fecha 04/04/2024 se recepciona comprobante de recaudo No 2910445 correspondiente al pago por concepto de servicios públicos del mes de marzo del 2024. Por valor de 1.663.661

SEGUIMIENTO PAGOS Y ENTREGAS POR SERVICIOS PÚBLICOS 4.	
VALOR A NOTIFICADO A CANCELAR	$ 1663.661
FECHA NOTIFICACION	03/04/2024
VALOR PAGADO	$ 1.663.661
FECHA LIMITE DE PAGO	05/04/2024
FECHA DE PAGO	03/04/2024
DIAS DE MORA EN PAGO	0
No. CONSIGNACION O TRANSFERENCIA ELECTRONICA	2910445

12. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma física la factura de gas domiciliario No 00555183 correspondiente al comedor nuevo de estudiantes y al periodo facturado del 22/02/2024 al 21/03/2024 Factura pagada en línea por valor de $ 4.000 pesos.

13. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma física la factura de gas domiciliario No 00555182 correspondiente al comedor antiguo de estudiantes y al periodo facturado del 22/02/2024 al 21/03/2024. Factura pagada en línea por valor de $ 3.739.200 pesos.

14. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 2962055 correspondiente al pago por concepto de servicios públicos agua y energía- del mes de abril del 2024 correspondiente al comedor nuevo por valor de $ 948.877

15. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 2962050 correspondiente al pago de servicios públicos agua y energía - del mes de abril del 2024 correspondiente al comedor viejo por valor de $ 517.659

SEGUIMIENTO PAGOS Y ENTREGAS POR SERVICIOS PÚBLICOS 5 . COMEDOR NUEVO	
VALOR A NOTIFICADO A CANCELAR	$ 948.877
FECHA NOTIFICACION	06/05/2024
VALOR PAGADO	$ 948.877
FECHA LIMITE DE PAGO	06/05/2024
FECHA DE PAGO	06/05/2024
DIAS DE MORA EN PAGO	0
No. CONSIGNACION O TRANSFERENCIA ELECTRONICA	2962055

SEGUIMIENTO PAGOS Y ENTREGAS POR SERVICIOS PÚBLICOS 5 . COMEDOR ANTIGUO	
VALOR A NOTIFICADO A CANCELAR	$ 517.659
FECHA NOTIFICACION	06/05/2024
VALOR PAGADO	$ 517.659
FECHA LIMITE DE PAGO	06/05/2024
FECHA DE PAGO	06/05/2024
DIAS DE MORA EN PAGO	0
No. CONSIGNACION O TRANSFERENCIA ELECTRONICA	2962050

16. Se recibe en el despacho de la subdirección de la escuela en forma física baucher de pago del servicio de gas por valor de $ 3.182.600 pesos.

1.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

ITEM	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra más prorroga
VALOR TOTAL CONTRATO	$ 80.981.412	100%
VALOR ENTREGAS - PAGADO	$ 27.492.983	33.95%
VALOR PAGADO	$ 27.492.983	33.95%
VALOR FACTURADO - PENDIENTE DE PAGO.	0	0.00%
VALOR TOTAL ENTREGAS FACTURADO - PAGADO	$ 27.492.983	33.95%
VALOR PENDIENTE DE ENTREGA	$ 53.488.429	66.05%

4.2 Entrada de Bienes

- No aplica

5 RECOMENDACIONES

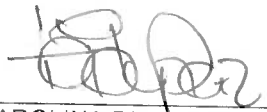
- Cumplir con especificaciones técnicas del contrato
- Cumplir con el menú y la cantidad para el personal de estudiantes en formación
- Mejorar la materia prima de los alimentos.
- Cumplir con la rotación del menú, establecido en el ítem No. 7 de las condiciones mínimas.
- Verificar el estado de los alimentos antes de ser consumido por las estudiantes.
- Dejar soporte del cumplimiento de las obligaciones (pago arrendamiento, pago servicios públicos) al contrato con fines de no incurrir a incumplimientos del mismo, dar celeridad y organización a los pagos establecidos del canon de arrendamiento con la orden de consignación emanada por el grupo de tesorería de la unidad. (entrega original a tesorería y copia a la supervisión del contrato).
- Entrega oportuna a la supervisión del contrato de los soportes de pago de seguridad social.
- Presentar o publicar el certificado de disposición final de los residuos retirados actividad que deberá realizar un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos.
- Se recomienda dejar soporte del ingreso a la unidad y dar cumplimiento a lo establecido a los compromisos y obligaciones del contrato, así mismo de las recomendaciones del responsable del "SGSST".

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).
	SI_x__	**DOTACIÓN:** 1. Vestuario (uniforme) accesorios (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) necesarios para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley). 2. Dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo.

Atentamente,



Firma_____
Mayor LEIDY CAROLINA DIAZ CELY
Supervisor del Contrato
esvel.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 7564004

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Vélez, Santander 01 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

Asunto: Entrega de documentación
Comedidamente me permito informar a la señora Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, adjunto la siguiente documentación:

Informe del Mantenimiento de trampa de Grasa en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de carabineros de la provincia de Vélez, realizada el 23 de marzo de 2024 por personal certificado con Registro fotográfico y certificados.

Atentamente;

Cindy Tatiana Montoya Sierra
ADMINISTRADORA JHMC
Comedor Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez.
Cel: 3506012967

Informe Mantenimiento Sistema de Trampa de Grasas Restaurante ESVEL

Inge.Green S.A.S

Siguiendo las directrices establecidas por las políticas Ambientales de la institución, el operador del restaurante realiza el respectivo mantenimiento del sistema de trampa de Grasas, con el objetivo de cumplir con lo establecido en la normatividad vigente para disposición de vertimientos.

Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez

Vélez Santander

23/03/2024

1. Visita de Reconocimiento y Diagnostico

El sistema objeto de intervención consta de dos unidades de Tratamiento, las cuales presentan un pre diseños de fábrica constituidos en material plástico con componente internos:

- ✓ Entra y salida de Agua en 3 Pulgadas
- ✓ Deflector en material Plástico
- ✓ Malla de Retención de Material
- ✓ Tapa Plástica

Las Dimensiones de la Trampa de Grasa son las siguientes:

Alto = 0, 60 m

Ancho = 0,25 m

Largo = 0,76 m

Volumen = Alto x Ancho x Largo = 0, 114 m^3 = 114 Litros

Volumen Efectivo: Alto = 0,45 Ancho = 0,25, Largo = 0, 76

Volumen Efectivo = 0,085 m^3 = 85 Litros

Volumen = Q x TRH

Donde

V = Volumen

Q= Caudal

TRH = Tiempo de retención Hidráulico para trampa de grasas es de 120 segundos

Q = V/TRH

Q = 85 / 120 seg = 0, 70 Litros / seg

El caudal máximo de tratamiento del sistema es 0,7 litros / segundo, este caudal no se debe sobre pasar, ya que el proceso de retención de grasas no se llevaría a cabo

2. Remoción de Material

El proceso de remoción se realiza por medio de procedimientos manuales debido a las características y volumen del sub producto

Se utiliza los EPP necesarios y elementos básicos como baldes, embudos, bolsas de color rojo y recipientes de capacidad de cinco galones.

Procedimiento:

1. Suspender Actividades que Generen vertimientos a las trampas de Grasas

2. Retirar tapa Metálica y Plástica

3. Permitir ventilación de las Trampas

4. Desacoplamiento de los componentes de la Trampa de Grasas (Malla de Retención y Deflectores)

5. Sustracción de Material en bolsas rojas y recipientes capacidad cinco galones

6. Lavado Componentes Trampas de Grasas

7. Acoplamiento Componentes

8. Puesta en funcionamiento

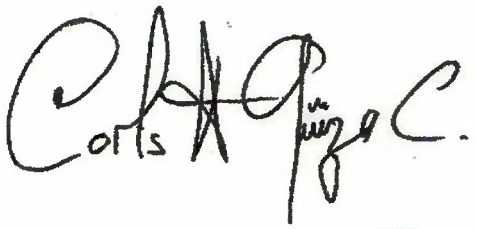
9. Disposición residuos en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos

Se removieron aproximadamente 40 litros de subproducto los cuales se almacenaron en el cuarto de residuos.

3. Recomendaciones

- ✓ Realizar el mantenimiento Bimensual
- ✓ No exceder el caudal 0,7 litros / segundo
- ✓ Implementar la malla de retención en la segunda Trampa de Grasa
- ✓ Implementar accesorios de retención de material en los instalaciones de la cocina ya que se evidencia partículas de tamaños considerables como : Granos de Arroz , Pedazos de Salchichas y fragmentos de vinipel

ATENTAMENTE



Carlos Andrés Güiza castillo
Representante Legal
Inge.Green S.A.S
Tel : 3142774943
mail: caguizac@yahoo.es

IngeGreen S.A.S
Ciencia Tecnología y Gestión Ambiental





ANTES



DESPUES



ANTES



DESPUES



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MANUEL RICARDO PALOMO HERNANDEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 13.958.854

Cursó y aprobó la acción de Formación

FUNDAMENTOS PARA EL TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES

con una duración de 80 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Vélez, a los veinte (20) días del mes de diciembre de dos mil dieciseis (2016)

Firmado Digitalmente por
ORLANDO ARIZA ARIZA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogota - Colombia

ORLANDO ARIZA ARIZA
SUBDIRECTOR
CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE
REGIONAL SANTANDER

41489932 - 20/12/2016
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9546001347083CC13958854C.

SENA

REGIONAL SANTANDER

EL CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

CERTIFICA

Que MANUEL RICARDO PALOMO HERNANDEZ identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 13.958.854 de Vélez, realizó y aprobó el curso de ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN CALIDAD DE AGUAS con los siguientes contenidos, evaluaciones e intensidad horaria:

	EVAL	I.H.
Itinerario		
ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO	4.5 A	360
CAPTAR AGUA CRUDA PARA EL SISTEMA DE POTABILIZACIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS TÉCNICAS Y AMBIENTALES VIGENTES.	4.5 A	180
CARACTERIZAR FISICA, QUIMICA Y MICROBIOLOGICAMENTE EL AGUA EN LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO	4.5 A	340

Se expide en Vélez, a los seis (6) días del mes de febrero de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
ORLANDO ARIZA ARIZA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogota - Colombia

ORLANDO ARIZA ARIZA

SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE
REGIONAL SANTANDER

La presente Certificación electrónica tiene validez jurídica y legal en Colombia, conforme a la LEY 527 DE 1999, el Decreto reglamentario 1747 de 2.000 y las demás normas que las complementen, modifiquen o reemplacen. Para verificar la autenticidad de cualquier copia impresa, se deberá efectuar la consulta a través de la página

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Vélez, Santander 03 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

Asunto: Entrega de documentación
Comedidamente me permito informar a la señora Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, adjunto la siguiente documentación:

Informe del Mantenimiento de trampa de Grasa en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de carabineros de la provincia de Vélez, realizada el 31 de marzo de 2024 por personal certificado con Registro fotográfico.

Atentamente;

Cindy Tatiana Montoya Sierra
ADMINISTRADORA JHMC
Comedor Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez.
Cel: 3506012967

Informe Mantenimiento Sistema de Trampa de Grasas Restaurante ESVEL

Inge.Green S.A.S

Siguiendo las directrices establecidas por las políticas Ambientales de la institución, el operador del restaurante realiza el respectivo mantenimiento del sistema de trampa de Grasas, con el objetivo de cumplir con lo establecido en la normatividad vigente para disposición de vertimientos.

Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez

Vélez Santander

31/03/2024

1. Visita de Reconocimiento y Diagnostico

El sistema objeto de intervención consta de dos unidades de Tratamiento, las cuales presentan un pre diseños de fábrica constituidos en material plástico con componente internos:

- ✓ Entra y salida de Agua en 3 Pulgadas
- ✓ Deflector en material Plástico
- ✓ Malla de Retención de Material
- ✓ Tapa Plástica

Las Dimensiones de la Trampa de Grasa son las siguientes:

Alto = 0, 60 m

Ancho = 0,25 m

Largo = 0,76 m

Volumen = Alto x Ancho x Largo = 0, 114 m^3 = 114 Litros

Volumen Efectivo: Alto = 0,45 Ancho = 0,25, Largo = 0, 76

Volumen Efectivo = 0,085 m^3 = 85 Litros

Volumen = Q x TRH

Donde

V = Volumen

Q= Caudal

TRH = Tiempo de retención Hidráulico para trampa de grasas es de 120 segundos

Q = V/TRH

Q = 85 / 120 seg = 0, 70 Litros / seg

El caudal máximo de tratamiento del sistema es 0,7 litros / segundo, este caudal no se debe sobre pasar, ya que el proceso de retención de grasas no se llevaría a cabo

2. Remoción de Material

El proceso de remoción se realiza por medio de procedimientos manuales debido a las características y volumen del sub producto

Se utiliza los EPP necesarios y elementos básicos como baldes, embudos, bolsas de color rojo y recipientes de capacidad de cinco galones.

Procedimiento:

1. Suspender Actividades que Generen vertimientos a las trampas de Grasas

2. Retirar tapa Metálica y Plástica

3. Permitir ventilación de las Trampas

4. Desacoplamiento de los componentes de la Trampa de Grasas (Malla de Retención y Deflectores)

5. Sustracción de Material en bolsas rojas y recipientes capacidad cinco galones

6. Lavado Componentes Trampas de Grasas

7. Acoplamiento Componentes

8. Puesta en funcionamiento

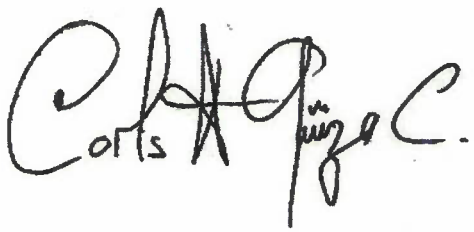
9. Disposición residuos en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos

Se removieron aproximadamente 20 litros de subproducto los cuales se almacenaron en el cuarto de residuos.

3. Recomendaciones

- ✓ Realizar el mantenimiento Bimensual
- ✓ No exceder el caudal 0,7 litros / segundo
- ✓ Implementar la malla de retención en la segunda Trampa de Grasa
- ✓ Implementar accesorios de retención de material en los instalaciones de la cocina ya que se evidencia partículas de tamaños considerables como : Granos de Arroz , Pedazos de Salchichas y fragmentos de vinipel

ATENTAMENTE



Carlos Andrés Güiza castillo
Representante Legal
Inge.Green S.A.S
Tel : 3142774943
mail: caguizac@yahoo.es

IngeGreen S.A.S
Ciencia Tecnología y Gestión Ambiental





ANTES



DESPUES



ANTES



DESPUES



JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

Vélez, Santander 09 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

Me permito enviar a la señora Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el informe de fumigación en las nuevas instalaciones del comedor de estudiantes de la Escuela de Carabineros de la provincia de Vélez realizado el 05 de abril de 2024.

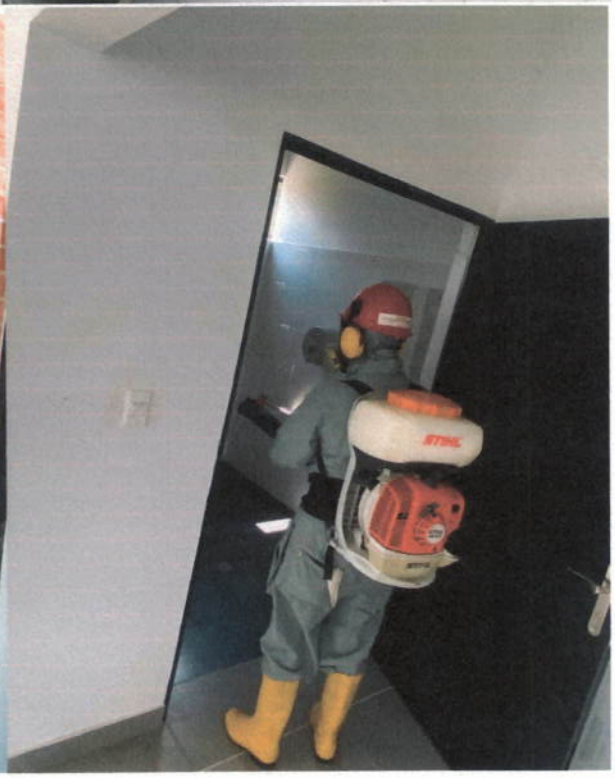
Anexo
Certificados de control integrado de plagas
Registro sanitario
Carné de fumigador
Registro fotográfico

Atentamente;

Cindy Tatiana Montoya Sierra
Administradora Economato JHMC
COMEDOR ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ
VELEZ SANTANDER
Cel: 3506012967


SALIDA DE EMERGENCIA
STIHL



C.S.F.E.A.P.
No. 019-2023
NIT No. 901675281-8

Control de Plagas

Fumigaciones & Soluciones S.A.S

359

CERTIFICA A:

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

Quien ha cumplido con la realización de los controles de saneamiento ambiental y manejo integrado de Plagas

Se expide el presente certificado para dar cumplimento con los requisitos de las normas sanitarias vigentes de la secretaria de Salud.

Maria F.Bueno Barrera

MARIA FERNANDA BUENO BARRERA
Representante Legal Control de plagas fumigaciones y soluciones S.A.S.

05 ABRIL 2024
Fecha

Carrera 9 # 6-107 María Auxiliadora Correo Electrónico: cdpfumigacionesysoluciones@gmail.com
Cel. 3185904372 -3188687338 - San Gil – Santander

C.S.F.E.A.P.
No. 019-2023
NIT No. 901675281-8

Control de Plagas

Fumigaciones y Soluciones S.A.S.

Certificado No. 359

A QUIEN CORRESPONDA

Certifico **JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA** identificada con Nit N° **79291714-5** se encuentra realizando el manejo integral de plagas (M.I.P), con nuestra empresa **CONTROL DE PLAGAS FUMIGACIONES & SOLUCIONES S.A.S.** identificada con el Nit N° 901675281-8 y con certificado sanitario de funcionamiento expedido por la secretaria departamental de salud N° 019-2023, dicho manejo como control de roedores, vectores, patógenos, artrópodos, polilla, comején y demás plaguicidas. Se realizo en la **VELEZ-SANTANDER,** el servicio se está realizando cada **TRES** meses.

La presente se expide en el municipio de San Gil a los **05** días del mes de **ABRIL** 2024

Nota: Este certificado es válido hasta el día **05** de **JULIO** de 2024 y no es válido con fotocopia

Cordialmente,

Maria F.Bueno Barrera

MARIA FERNANDA BUENO BARRERA
Representante Legal
Control de plagas fumigaciones & soluciones S.A.S.

Carrera 9 # 6-107 María Auxiliadora
Correo Electrónico: cdpfumigacionesysoluciones@gmail.com
Cel. 3158611625-3188687338-3185904372
San Gil – Santander

Este carnet no tiene validez sin la firma del Coordinador del Grupo Gestión Salud Ambiental



Gobernación de Santander
Secretaría Salud Departamental
Grupo Gestión en Salud Ambiental

CARNET APLICADOR DE PLAGUICIDAS No. CAP-076-2023

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA CIUDADANÍA
MARCELINO BUENO SANTOS	91.071.193
EMPRESA APLICADORA PLAGUICIDAS	**VIGENCIA**
CONTROL DE PLAGAS FUMIGACIONES & SOLUCIONES	26 MAYO 2024

RAMON YESSID URIBE CONTRERAS
Coordinador Grupo de Gestión en Salud Ambiental

Powered by CamScanner

RECOMENDACIONES PARA EL USO Y MANEJO SEGURO DE PLAGUICIDAS

1. Lea y siga las instrucciones de uso de la etiqueta, realizando siempre las normas de seguridad laboral.
2. No reutilice los envases de plaguicidas, realice el triple lavado y destruya el envase.
3. Almacene los plaguicidas en un lugar fresco y bajo llave, lejos del alcance de los niños y animales.
4. No transporte plaguicidas en vehículos cerrados de pasajeros o de carga donde se transporten alimentos.
5. No coma, beba o fume, mientras esté utilizando plaguicidas.

"Por un Santander con Seguridad Química"

Siempre Santander

Powered by CamScanner

Folios 2 Anexos: No.
Proc # 2306805 Fecha: 2023-06-01 15:46
Tercero: 73138488 NILSON ANTONIO BOLIVAR ORTEGA
Dep Radicadora: Salud Ambiental - Secretaria de Salud Clase Doc: Salida Tipo Doc: Carta Consec: 07 0 2 3-91766
AL RESPONDER CITE ESTE NUMERO RADICACIÓN #: 20230092157

República de Colombia Gobernación de Santander	**CERTIFICADO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO EMPRESAS APLICADORAS Y/O EXPENDIO DE PLAGUICIDAS**	CÓDIGO	MI-GS-RG-65
		VERSIÓN	1
		FECHA DE APROBACIÓN	25/01/2022
		PÁGINA	Página 1 de 1

CERTIFICADO SANITARIO EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS No. 019 – 2023

EL SUSCRITO SECRETARIO DE SALUD DE SANTANDER

En uso de sus facultades establecidas en la Ley 09 de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 1843 de 1991 y Resolución 1229 de 2013,

TENIENDO EN CUENTA:

Que la señora MARIA FERNANDA BUENO BARRERA, identificado con la C.C. No. 1.100.963.843, representante legal de la empresa **CONTROL DE PLAGAS FUMIGACIONES & SOLUCIONES S.A.S.**, identificada con NIT. 901.675.281-8, presentó ante esta Secretaria de Salud con radicados 20230060916 de fecha 17 de abril de 2023, los documentos para solicitar certificación sanitaria como empresa para aplicación de plaguicidas de forma terrestre en edificaciones, áreas públicas, productos almacenados y vehículos.

Que revisado los documentos presentados en el oficio de solicitud para la certificación sanitaria, cumplen con los requisitos establecidos en el Decreto 1843 de 1991, entre ellos, la póliza de cumplimiento No. 3650341-6, otorgada por la aseguradora SURAMERIANA S.A. con vigencia desde 26 de mayo de 2023 hasta el 26 de mayo de 2024 y estampilla del Fondo Departamental con recibo No. 2502300283902 del veintiséis (26) de mayo de 2023, la cual se adhiere y anula.

Que de conformidad con la Ley 715 de 2001, Ley 09 de 1979 y el Decreto 1843 de 1991 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Secretaria de Salud de Santander realizó la correspondiente visita de inspección sanitaria a la empresa **CONTROL DE PLAGAS FUMIGACIONES & SOLUCIONES S.A.S.**, por estar ubicada en su jurisdicción, emitiendo Concepto Sanitario **FAVORABLE**, como consta en el Acta de Visita para Empresa Aplicadora de Plaguicidas No. 001-2023 de fecha dieciséis (16) de mayo de 2023.

Que el artículo 46 del Decreto 2150 de 1995, suprimió la expedición de las Licencias Sanitarias de Funcionamiento contemplada en los artículos 104 y 131 del Decreto 1843 de 1991, circunstancia por la cual, este tipo de establecimientos abiertos o no al público, para la apertura y funcionamiento requieren del cumplimiento de las condiciones técnico sanitarias (Ley 09 de 1979), aparte de los requisitos exigibles para garantizar la seguridad establecida en el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana (Ley 1801 de 2016).

En mérito de lo anteriormente expuesto,

SE CERTIFICA SANITARIAMENTE:

A la empresa que se describe a continuación para realizar sus actividades **EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS** en el Departamento de Santander.

NOMBRE	**CONTROL DE PLAGAS FUMIGACIONES & SOLUCIONES S.A.S.,**
NIT.	901.675.281-8
REPRESENTANTE LEGAL	MARIA FERNANDA BUENO BARRERA
CEDULA CIUDADANIA	1.100.963.843
ASISTENTE TÉCNICO	LEIDY LÓPEZ ARGUELLO T.P. No. 151021-0553255 STD del COPNIA
DIRECCION	Carrera 9 No. 6 – 107, Barrio María Auxiliadora
TELEFONOS	(315)8611625 – (318)8687338
MUNICIPIO	SAN GIL
DEPARTAMENTO	SANTANDER

El presente certificado **tiene validez hasta el día veintiséis (26) de mayo de 2024, el cual** puede ser derogado en caso de incumplimiento al Decreto 1843 del 22 de julio de 1991.

Expedida en Bucaramanga, a los un (01) día del mes de junio de 2023.

JAVIER ALONSO VILLAMIZAR SUAREZ
Secretario de Salud Departamental

Aprobó: German Eduardo Marin Cárdenas, Director de Salud Integral
Revisó: Ramón Yessid Uribe Contreras Coordinador Grupo de Gestión en Salud Ambiental
Proyectó: Nilson A. Bolivar Ortega, Profesional Universitario SSS.

Powered by CamScanner

K-Othrine® SC 50



Foto referencial

Tipo: insecticida en Suspensión Concentrada
Grupo Químico: Piretroide
Ingrediente activo: Deltametrina CAS 52918-63-5
Concentración: 5%
Uso en Salud Pública
Registro N° RGSP 0049-97
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MODERADAMENTE TOXICO

1. INFORMACION GENERAL

K-Othrine® SC50 es un insecticida en formulación Suspensión Concentrada de Deltametrina, conforme a la especificación WHOPES. La Deltametrina original de Bayer es uno de los piretroides biológicamente más activos que además de su óptima actividad insecticida ofrece una gran seguridad a seres humanos, animales domésticos y en general gran protección al medio ambiente. **K-Othrine® SC50** es de amplio espectro de acción contra insectos rastreros y voladores, dando excelentes resultados.

Su formulación ofrece gran poder residual lo que permite controlar los insectos por grandes periodos de tiempo. **K-Othrine® SC50** se mezcla con en agua y se aplica con pulverizadores de prensión tipo Hudson XPert o similares, bombas manuales de presión constante y/o motomochilas. Igualmente se puede realizar aplicaciones residuales dentro y fuera de las instalaciones para el control de insectos rastreros o plagas urbanas.

2. INGREDIENTE ACTIVO

DELTAMETRINA

Nombre IUPAC: S-α-ciano-3-fenoxibencil-(1R,3R)-3-(2,2-Dibromovinil) 2-2 dimetilciclopropano carboxilato
Gramos de Ingrediente activo/litro: 50g
Concentración de i.a.: 5%

Ingredientes aditivos: c.s.p. 100%

RESTRICTED

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION

Contacto e ingestión. Actúa sobre el sistema nervioso central de los insectos, interfiriendo la conducción normal de los impulsos nerviosos. Inicialmente produce en los insectos una fase de intensa agitación, seguida de parálisis general y posteriormente la muerte de estos.

4. RECOMENDACIONES DE USO

Este producto puede ser usado de acuerdo con las recomendaciones que se relacionan a continuación.

Tratamiento Residual para el Control de vectores en Salud Pública

K-Othrine® SC 50 es un insecticida de acción residual para el control de los vectores de la enfermedad de Chagas. La dosis letal suficiente para atacar por contacto a los triatomineos que reposan dentro y alrededor de las viviendas, ubicadas en áreas con alto riesgo a Chagas, es de 25 mg de Deltametrina, grado técnico, por metro cuadrado de superficie.

1. Preparación de la dilución: En el tanque del pulverizador (Aspersora tipo Hudson X-pert) con ayuda de medidor, depositar 100 ml de **K-Othrine® SC50**, completándose posteriormente con agua limpia un volumen de 8L exactos, con objeto de que la preparación quede a una concentración de 0,625% de Deltametrina grado técnico. Cerrar herméticamente la tapa del tanque, agitando varias veces la aspersora para homogenizar la solución acuosa.

2. Aplicación: En la aspersora se debe asegurar una presión media de 50 psi. La distancia desde la boquilla a la superficie a asperjar siempre debe ser 45 cm. La boquilla se recomienda de abanico o cono lleno, se distribuyen en lo posible franjas de rociado sobre las superficies en forma vertical. El ancho de cada franja es de 75 centímetros y debe traslaparse en 5 centímetros con la siguiente. Se debe tener en cuenta los hábitos de los triatomineos para determinar la altura de aplicación, la cual puede ser de más de tres metros. En un segundo el operario desplazará la varilla 48,4 cm. Este movimiento debe ser uniforme a lo largo de todas las franjas.

3. Gasto de insecticida: Cuantitativamente la proporción de aplicación es aproximadamente de 40 ml de dilución por metro cuadrado o sea 8 litros de la suspensión por 200 metros cuadrados de superficie.

OTRAS RECOMENDACIONES DE USO

K-Othrine® SC50, puede ser aplicado en perímetros de instalaciones formando una barrera protectora impidiendo el acceso de los insectos del ambiente. Puede ser aplicado en viviendas, hoteles, restaurantes, aeropuertos, industria alimentaria y no alimentaria, en general todo tipo de instalaciones de salud pública, según las siguientes recomendaciones.

Para el control de insectos rastreros diluir 4 – 6 ml de **K-Othrine® SC50** por litro de agua para un cubrimiento de 16 m^2; en tratamientos residuales en interiores, para obtener una dosis de 12,5 mg de Deltametrina/m^2.

Plaga	Dosis	Cubrimiento
Insectos Rastreros y Voladores	4 - 6 ml / L de Agua	16 m^2
Vectores Malaria y Chagas (Programas de Salud Pública)	100 ml / 8 L de Agua	200 m^2

5. TIEMPO DE RE-INGRESO

El tiempo de reingreso depende de algunas variables como son: área tratada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda el reingreso al área en un periodo de tiempo de hasta 2 horas.

El tiempo de reingreso puede ser menor siempre y cuando se verifique previamente que la superficie esté seca. Personas y animales pueden ingresar después que el área este completamente seca.

6. BENEFICIOS

- **K-Othrine® SC50** brinda alta residualidad gracias a su formulación fotoestable, por lo tanto, permite disminuir el número de aplicaciones.
- **K-Othrine® SC50** se absorbe fácilmente en la cutícula de los insectos dando un mayor poder insecticida.
- Ofrece amplio espectro de acción controlando insectos volares y rastreros en general como: moscas, mosquitos, zancudos, hormigas, cucarachas y vectores de enfermedades tropicales.

RESTRICTED

- ❖ Control de plagas en exterior e interior.

- ❖ Bajo olor, No mancha.

7. PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO Y APLICACIÓN

- No comer, beber ni fumar durante las operaciones de mezcla y aplicación.
- Después de aplicar el producto báñese con abundante agua y jabón, lave la ropa contaminada.
- Utilizar protección respiratoria (respirador o máscara), protección ocular y ropa protectora adecuada cuando manipule ó use el producto.
- Verificar el buen estado del equipo de aplicación. Calibrar previo a la aplicación.
- No soplar con la boca las boquillas obstruidas; utilizar un cepillo para destaparlas.
- Lave el equipo en el sitio de la aplicación y deseche esta agua de enjuague en el área tratada.
- No permita ni personas ni animales en el área tratada antes de cumplir el tiempo de re-ingreso.
- Conservar el producto en el envase original, etiquetado y cerrado. No reenvase el producto.
- No almacenar en casas de habitación. Almacene el producto en sitios seguros retirados de alimentos y medicinas de consumo humano y animal, bajo condiciones adecuadas que garanticen la conservación del producto (lugar oscuro, fresco, seco y ventilado).
- Transpórtelo solamente con productos agroquímicos, NO con productos de consumo humano y animal.

8. INSTRUCCIONES DE PRIMEROS AUXILIOS

- En caso de intoxicación llame al médico inmediatamente o lleve al paciente al médico y muéstrele la etiqueta adjunta.
- En caso de contacto con los ojos, lave con abundante agua por mínimo 15 minutos, cubra el ojo afectado y lleve al paciente al médico.
- En caso de contacto con la piel, retire la ropa y bañe al paciente con abundante agua y jabón y lleve al médico.
- En caso de intoxicación por inhalación, retire la víctima de la zona de contaminación, lleve al aire libre y mantenga al paciente acostado de medio lado y vigile que éste respire.

GUIA PARA EL MÉDICO

- Medidas de descontaminación general, si ha sido ingerido, practicar lavado gástrico, terminando con carbón activado y sulfato sódico.

- No hay un antídoto específico, por lo tanto, cualquier tratamiento debe ser sintomático.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 ml de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV, contar con asistencia respiratoria.
- Si hay ardor y comezón en piel aplicar una mezcla de: 50% de crema con vitamina E, y 50% de Xilocaina.
- Contraindicaciones: altas dosis de atropina compuestos adrenérgicos (ej. adrenalina, epinefrina), excepto si se requiere RCP.

9. MEDIDIAS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- En caso de derrame, recoger con materiales absorbentes (aserrín o tierra seca), guardarlo en bolsa plástica y/o caneca y deseche acorde con la entidad local competente.
- Lave el equipo en el sitio de la aplicación y deseche esta agua en el área tratada.
- Toxico para peces, NO contaminar lagos, ríos, estanques ni arroyos con desechos o envases vacíos.
- Respetar las franjas de seguridad en relación con cuerpos de agua, carreteras troncales, núcleos de población humana y animal, o cualquiera otra área que requiera protección especial, 10 metros (terrestre).
- Tóxico a aves.
- Altamente tóxico a abejas. No aplicar en presencia de abejas ó polinizadores ó cerca de enjambres. Preferible aplicar temprano en la mañana o al final de la tarde.

DESTRUCCIÓN DE ENVASES

NINGUN ENVASE QUE HAYA CONTENIDO PLAGUICIDAS DEBE UTILIZARSE PARA CONTENER ALIMENTOS O AGUA PARA CONSUMO.

DESPUÉS DE USAR EL CONTENIDO, ENJUAGAR TRES VECES ESTE ENVASE, VERTER LA SOLUCION EN EL AREA TRATADA; LUEGO INUTILIZAR EL ENVASE

TRITURANDOLO O PERFORANDOLO Y DEPOSITAR EN EL LUGAR DESTINADO POR LAS AUTORIDADES LOCALES PARA ESTE FIN.

LLEVAR EL ENVASE AL CENTRO DE ACOPIO MAS CERCANO DEL PROGRAMA CAMPO LIMPIO, LUEGO DE REALIZAR EL TRIPLE LAVADO.

Para más información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

RESTRICTED

EN CASO DE INTOXICACION, DERRAME O INCENDIO COMUNICARSE CON CISPROQUIM: Línea 01 8000 916012 O EN BOGOTA AL Tel. (1) 288 60 12. ATENCION 24 HORAS.

LINEA BAYER CROPSCIENCE DE SERVICIO AL CLIENTE: 01 8000 111212.

10. PRESENTACIÓN

Frasco de 1 litro.

11. INFORMACION DE CONTACTO

Línea Servicio al cliente: 018000111212
E-mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Website: www.environmentalscience.bayer.co

RESTRICTED

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Vélez, Santander 10 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

Asunto: Entrega de documentación
Comedidamente me permito informar a la señora Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, adjunto la siguiente documentación:

Informe del Mantenimiento de trampa de Grasa en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de carabineros de la provincia de Vélez, realizada el 06 de abril de 2024 por personal certificado con Registro fotográfico.

Atentamente;

Cindy Tatiana Montoya Sierra
ADMINISTRADORA JHMC
Comedor Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez.
Cel: 3506012967





ANTES



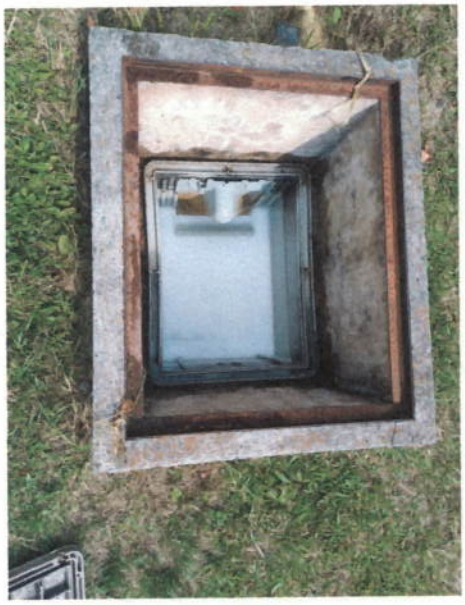
DESPUES



ANTES



DESPUES



Informe Mantenimiento Pistema de Trampa de Grasas Restaurante EPYEP

Inge.Green S.A.S

Siguiendo las directrices establecidas por las políticas Ambientales de la institución, el operador del restaurante realiza el respectivo mantenimiento del sistema de trampa de Grasas, con el objetivo de cumplir con lo establecido en la normatividad vigente para disposición de vertimientos.

Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez

Vélez Santander

06/04/2024

1. Visita de Reconocimiento y Diagnostico

El sistema objeto de intervención consta de dos unidades de Tratamiento, las cuales presentan un pre diseños de fábrica constituidos en material plástico con componente internos:

- ✓ Entra y salida de Agua en 3 Pulgadas
- ✓ Deflector en material Plástico
- ✓ Malla de Retención de Material
- ✓ Tapa Plástica

Las Dimensiones de la Trampa de Grasa son las siguientes:

Alto = 0, 60 m

Ancho = 0,25 m

Largo = 0,76 m

Volumen = Alto x Ancho x Largo = 0, 114 m^3 = 114 Litros

Volumen Efectivo: Alto = 0,45 Ancho = 0,25, Largo = 0, 76

Volumen Efectivo = 0,085 m^3 = 85 Litros

Volumen = Q x TRH

Donde

V = Volumen

Q= Caudal

TRH = Tiempo de retención Hidráulico para trampa de grasas es de 120 segundos

Q = V/TRH

Q = 85 / 120 seg = 0, 70 Litros / seg

El caudal máximo de tratamiento del sistema es 0,7 litros / segundo, este caudal no se debe sobre pasar, ya que el proceso de retención de grasas no se llevaría a cabo

2. Remoción de Material

El proceso de remoción se realiza por medio de procedimientos manuales debido a las características y volumen del sub producto

Se utiliza los EPP necesarios y elementos básicos como baldes, embudos, bolsas de color rojo y recipientes de capacidad de cinco galones.

Procedimiento:

1. Suspender Actividades que Generen vertimientos a las trampas de Grasas

2. Retirar tapa Metálica y Plástica

3. Permitir ventilación de las Trampas

4. Desacoplamiento de los componentes de la Trampa de Grasas (Malla de Retención y Deflectores)

5. Sustracción de Material en bolsas rojas y recipientes capacidad cinco galones

6. Lavado Componentes Trampas de Grasas

7. Acoplamiento Componentes

8. Puesta en funcionamiento

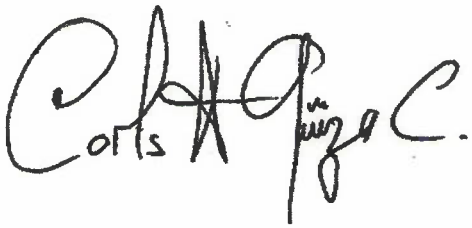
9. Disposición residuos en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos

Se removieron aproximadamente 40 litros de subproducto los cuales se almacenaron en el cuarto de residuos.

3. Recomendaciones

- ✓ Realizar el mantenimiento Bimensual
- ✓ No exceder el caudal 0,7 litros / segundo
- ✓ Implementar la malla de retención en la segunda Trampa de Grasa
- ✓ Implementar accesorios de retención de material en los instalaciones de la cocina ya que se evidencia partículas de tamaños considerables como : Granos de Arroz , Pedazos de Salchichas y fragmentos de vinipel

ATENTAMENTE



Carlos Andrés Güiza castillo
Representante Legal
Inge.Green S.A.S
Tel : 3142774943
mail: caguizac@yahoo.es



Recibí: el Rosario
14/04/24.
12:19

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79.291.714-5

Vélez - Santander, 10 de abril de 2024

Señores
POLICIA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ
Atl. Mayor LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Supervisora del Contrato
La Ciudad

Asunto: Solicitud posibilidad cambio horario atención economato

Respetada Mayor:

Yo, Jorge Humberto Muñoz Correa, identificado con cedula de ciudadanía 79.291.714 de Bogotá, por medio de la presente me permito solicitar respetuosamente el cambio de horario de atención del rancho para que no sea de 24 horas sino de un horario flexible dependiendo de la cantidad de estudiantes que se encuentren en la Escuela.

Lo anterior de acuerdo con lo indicado en el punto número uno (1) del Ítem número 6 del Anexo 2 – ESPECIFICACIONES TECNICAS del contrato de arrendamiento PN ESVEL No. 58-1-30087-23 cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" CON DESTINACION PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
C.C. 79.291.714
Nit. 79.291.714-5

Calle 25 B No. 74-34 Barrio Modelia, Bogotá - Colombia
Tel. 263 31 90 - 3108554532

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Vélez, Santander 15 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

Me permito informar a la señora mayor la limpieza, desinfección y la clausura de las trampas de grasa del antiguo comedor de estudiantes quedando limpias, secas, en perfecto estado y con todos sus accesorios.

Se adjuntan registros fotográficos de las trampas de grasa y el informe del profesional a cargo del mantenimiento.

Atentamente;

Cindy Tatiana Montoya Sierra
ADMINISTRADORA JHMC
Comedor Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez.
Cel: 3506012967





TRAMPA DE GRASA N°1



TRAMPA DE GRASA N°2



Informe Mantenimiento Sistema de Trampa de Grasas Restaurante ESVEL

Inge.Green S.A.S

Siguiendo las directrices establecidas por las políticas Ambientales de la institución, el operador del restaurante realiza el respectivo mantenimiento del sistema de trampa de Grasas, con el objetivo de cumplir con lo establecido en la normatividad vigente para disposición de vertimientos.

Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez

Vélez Santander

14/04/2024

1. Visita de Reconocimiento y Diagnostico

El sistema objeto de intervención consta de dos unidades de Tratamiento, las cuales presentan un pre diseños de fábrica constituidos en material plástico con componente internos:

- ✓ Entra y salida de Agua en 3 Pulgadas
- ✓ Deflector en material Plástico
- ✓ Malla de Retención de Material
- ✓ Tapa Plástica

Las Dimensiones de la Trampa de Grasa son las siguientes:

Alto = 0, 60 m

Ancho = 0,25 m

Largo = 0,76 m

Volumen = Alto x Ancho x Largo = 0, 114 m^3 = 114 Litros

Volumen Efectivo: Alto = 0,45 Ancho = 0,25, Largo = 0, 76

Volumen Efectivo = 0,085 m^3 = 85 Litros

Volumen = Q x TRH

Donde

V = Volumen

Q= Caudal

TRH = Tiempo de retención Hidráulico para trampa de grasas es de 120 segundos

Q = V/TRH

Q = 85 / 120 seg = 0, 70 Litros / seg

El caudal máximo de tratamiento del sistema es 0,7 litros / segundo, este caudal no se debe sobre pasar, ya que el proceso de retención de grasas no se llevaría a cabo

2. Remoción de Material

El proceso de remoción se realiza por medio de procedimientos manuales debido a las características y volumen del sub producto

Se utiliza los EPP necesarios y elementos básicos como baldes, embudos, bolsas de color rojo y recipientes de capacidad de cinco galones.

Procedimiento:

1. Suspender Actividades que Generen vertimientos a las trampas de Grasas

2. Retirar tapa Metálica y Plástica

3. Permitir ventilación de las Trampas

4. Desacoplamiento de los componentes de la Trampa de Grasas (Malla de Retención y Deflectores)

5. Sustracción de Material en bolsas rojas y recipientes capacidad cinco galones

6. Lavado Componentes Trampas de Grasas

7. Acoplamiento Componentes

8. Puesta en funcionamiento

9. Disposición residuos en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos

Se removieron aproximadamente 40 litros de sub producto los cuales se almacenaron en el cuarto de residuos.

3. Recomendaciones

- ✓ Realizar el mantenimiento Bimensual
- ✓ No exceder el caudal 0,7 litros / segundo
- ✓ Implementar la malla de retención en la segunda Trampa de Grasa
- ✓ Implementar accesorios de retención de material en los instalaciones de la cocina ya que se evidencia partículas de tamaños considerables como : Granos de Arroz , Pedazos de Salchichas y fragmentos de vinipel
- ✓ Se clausura las trampas de grasas por el trasladó del comedor en a otras instalaciones
- ✓ Las estructuras quedan limpias en perfecto estado y con todos sus accesorios.

ATENTAMENTE

Carlos Andrés Güiza castillo
Representante Legal
Inge.Green S.A.S
Tel : 3142774943
mail: caguizac@yahoo.es

IngeGreen S.A.S
Ciencia Tecnología y Gestión Ambiental

Recibe: Post
17/04/2024
11:54

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

Vélez, Santander 17 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

De manera atenta me permito enviar a la señora Mayor supervisora del contrato de arrendamiento del restaurante de estudiantes de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, una serie de novedades encontradas desde el traslado el día 13 de abril 2024, presentes en las nuevas instalaciones del restaurante de estudiantes en su infraestructura y equipos que serán relacionados a continuación:

1. TUBERIAS
   Se presenta fuga de agua en varias tuberías, y goteo constante en las pocetas y línea de servicio.

















2. PISOS
   Hay varias tabletas huecas lo que ocasiona que la tableta se dañe al instante, además notamos que la tableta no es de tránsito pesado y se está despicando con solo 3 días de uso. Se hace referencia que se entrego con 11 tabletas agrietadas.









3. REJILLAS.

Las rejillas estan presentando oxidacion y hay una rejilla que no se puede quitar por la forma en que se contruyo cabe resaltar que es de suma importancia la facil extraccion de la rejillas para realizar la limpieza correcta.





4. Equipos

Hay una estufa que presenta fuga de gas y la otra estufa, tiene sus soportes (patas) demasiado debiles, que al colocar una olla, aun sin estar a lleno total, se presento un daño en la base de uno de los soportes por no soportar el peso, lo cual confirma que no son estufas diseñadas para preparar alimentos por cantidad.





5. Objetos varios.
   La chapa de una de las bodegas no sirve y la manguera para incendios que esta situada en el comedor tiene orificio por donde se sale el agua, en la estufa de 6 puestos la manija del horno se entrego averiada.









lo anterior se realiza con el fin de dejar constancia que de acuerdo con las novedades presentes, en mi opinión la construcción no fue hecha para las actividades correspondientes de una cocina tipo industrial con un tráfico pesado, lo que puede llevar a que se tengan que hacer mantenimientos de forma muy recurrente pudiendo afectar el servicio, respetuosamente solicito se subsane los daños que se presentan en el restaurante teniendo en cuenta que aun se encuentra en garantía.

Cordialmente.

Cindy Tatiana Montoya Sierra
Administradora Economato JHMC
COMEDOR ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ
VELEZ SANTANDER
Cel: 3506012967

SI. Folio Qua C&
14/04/24
14:40

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Vélez, Santander 17 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

Por la presente me permito informar las recomendaciones que hace nuestro contratista de mantenimiento a equipos de cocina, del estado de las estufas nuevas que fueron entregadas con las nuevas instalaciones del restaurante.

Atentamente;

Cindy Tatiana Montoya Sierra
ADMINISTRADORA JHMC
Comedor Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez.
Cel: 3506012967

INFORME DE VERIFICACION EQUIPOS DE COCINA

ESVEL

Respetuosamente me permitió informar la falla que presenta las estufas enanas NUEVAS situadas en las instalaciones del restaurante de estudiantes de la escuela de carabineros las cuales pueden ocasionar un conato de incendio o explosión en el área de cocina caliente esta presenta la siguiente falla:

1. Falla en la válvula de encendido y apagado, que presenta fuga constante de gas.
2. Soportes de plásticos de muy mala calidad que al momento de calentarse se hunden ocasionando desnivel que puede terminar en quemaduras graves y fallas en el servicio de alimentación.

Por tal razón se recomienda suspender el uso de estos elementos para garantizar la seguridad e integridad del personal que labora y consume alimentación en estas instalaciones y solicitar al contratista la corrección en las fallas de las estufas ya que se encuentran en garantía, y que suministre mejores soportes que cumplan con los requerimientos que se necesitan para sostener ollas tan pesadas.

Cordialmente.

13956693

JAVIER HERNANDEZ MATEUS.
Contratista
Técnico electromecánico.
3127609753

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ
"MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ"
SUBDIRECCION ESCUELA

N.º GS-2024- 002497 DIREC-SUDIE-29.25

Vélez Santander, 03 MAY 2024

Teniente coronel
NELVA GOMEZ SANCHEZ
Directora Escuela
KM 1 VIA VELEZ BARBOSA VEREDA EL TUN TUN
Vélez

Asunto: Remisorio informe de novedad comedor de estudiantes nuevo.

En atención a la puesta en marcha de las nuevas instalaciones del comedor de estudiantes entregado mediante el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 579.29 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" CON DESTINACION PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA, respetuosamente remito a mi coronel, informe de novedad presentado por la señora Cindy Tatiana Montoya sierra, administradora delegada por el arrendario, en el que pone de conocimiento novedades encontradas en las nuevas instalaciones.

Lo anterior para conocimiento de mi coronel y fines que estime pertinentes.

Atentamente,

Mayor **LEIDY CAROLINA DIAZ CELY**
Supervisora contrato No 58-1-30087-23

Elaboró: SI. ROSAELENA CAÑAS ESTEBAN
ESVEL.COAGR

Revisó: MY. LEIDY CAROLINA DIAZ CELY
ESVEL.SUDIR.

Fecha de elaboración: 01/05/2024
Ubicación: \\ESVEL-\SUDIR - \INFORMES-2024

Vereda el Tun Tun Finca Villa Elvia
Teléfonos: 7564004- EXT 22
esvel.direc@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

51. Bodega casa
CC. 60 - 19/04/24.
14:40.

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

Vélez, Santander 19 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

De manera atenta me permito enviar a la señora Mayor supervisora del contrato de arrendamiento del restaurante de estudiantes de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, la falla que estamos presentando con el suministro de agua.

El sistema de hidroflow que instalaron en el restaurante para le suministro de agua esta presentando fallas, el presostato se bloquea y no esta suministrando agua constante al restaurante, al percatarnos de dicha falla nos encontramos con que la tubería principal del agua no tiene una entrada directa a la red de suministro de agua del restaurante, sino que se encuentra es directamente al tanque de reserva, esto nos preocupa de sobre manera ya que si en algún momento se presenta una falla total en el hidroflow, el agua quedaría completamente suspendida y adicional a eso estaríamos presentando un consumo de energía bastante alto, ya que cuando no tengamos escasez de agua siempre estará prendido el hidroflow.

Por esta razón solicito que se realice una red directa de la tubería principal a el sistema de aguas del restaurante y que el tanque sea para uso de reserva en caso de no tener flujo constante de agua y pongo en conocimiento que la continua manipulación del equipo para reiniciarlo y que funcione correctamente podrá causarle un daño permanente.

Atentamente;

Cindy Tatiana Montoya Sierra
Administradora Economato JHMC
COMEDOR ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ
VELEZ SANTANDER

→ Carlos.
→ Ingeniera Mg. Paola.
→ No hay plata.

Recibe: Sl. Rosa
23/04/24.
15:00 Hora

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Vélez, Santander 23 de abril de 2024

Mayor
LEYDI CAROLINA DIAZ CELY
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisora del Contrato

Me permito informar a la señora mayor la limpieza, desinfección de las trampas de grasa del comedor de estudiantes. Se adjuntan registros fotográficos y el informe del profesional a cargo del mantenimiento.

Atentamente;

Cindy Tatiana Montoya Sierra
ADMINISTRADORA JHMC
Comedor Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez.
Cel: 3506012967

Informe Mantenimiento Sistema de Trampa de Grasas Restaurante ESVEL

Inge.Green S.A.S

Siguiendo las directrices establecidas por las políticas Ambientales de la institución, el operador del restaurante realiza el respectivo mantenimiento del sistema de trampa de Grasas, con el objetivo de cumplir con lo establecido en la normatividad vigente para disposición de vertimientos.

Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez

Vélez Santander

21/04/2024

1. Visita de Reconocimiento y Diagnostico

El sistema objeto de intervención consta de dos unidades de Tratamiento, las cuales presentan un pre diseños de fábrica constituidos en material plástico con componente internos:

- ✓ Entra y salida de Agua en 3 Pulgadas
- ✓ Deflector en material Plástico
- ✓ Malla de Retención de Material
- ✓ Tapa Plástica

Las Dimensiones de la Trampa de Grasa son las siguientes:

Alto = 0, 60 m

Ancho = 0,25 m

Largo = 0,76 m

Volumen = Alto x Ancho x Largo = 0, 114 m^3 = 114 Litros

Volumen Efectivo: Alto = 0,45 Ancho = 0,25, Largo = 0, 76

Volumen Efectivo = 0,085 m^3 = 85 Litros

Volumen = Q x TRH

Donde

V = Volumen

Q= Caudal

TRH = Tiempo de retención Hidráulico para trampa de grasas es de 120 segundos

Q = V/TRH

Q = 85 / 120 seg = 0, 70 Litros / seg

El caudal máximo de tratamiento del sistema es 0,7 litros / segundo, este caudal no se debe sobre pasar, ya que el proceso de retención de grasas no se llevaría a cabo

2. Remoción de Material

El proceso de remoción se realiza por medio de procedimientos manuales debido a las características y volumen del sub producto

Se utiliza los EPP necesarios y elementos básicos como baldes, embudos, bolsas de color rojo y recipientes de capacidad de cinco galones.

Procedimiento:

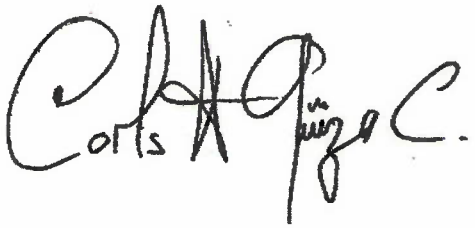
1. Suspender Actividades que Generen vertimientos a las trampa de Grasas
2. Retirar ta de concreto
3. Permitir ventilación de las Trampas
4. Ingreso a la trampa aproximadamente dos metros
5. Sustracción de Material en recipientes capacidad cinco galones
6. Lavado Componentes Trampas de Grasas
7. Acoplamiento Componentes
8. Puesta en funcionamiento
9. Disposición residuos en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos

Se removieron aproximadamente 50 litros de sub producto los cuales se almacenaron en el cuarto de residuos.

3. Recomendaciones

- ✓ Realizar el mantenimiento Bimensual
- ✓ No exceder el caudal 0,7 litros / segundo
- ✓ Implementar la malla de retención en la segunda Trampa de Grasa
- ✓ Implementar accesorios de retención de material en los instalaciones de la cocina ya que se evidencia partículas de tamaños considerables como : Granos de Arroz , Pedazos de Salchichas y fragmentos de vinipel
- ✓ Modificar estructura de la tapa tener agarradera
- ✓ Instalacion de escaleras interna para el descenso

ATENTAMENTE



Carlos Andrés Güiza castillo
Representante Legal
Inge.Green S.A.S
Tel : 3142774943
mail: caguizac@yahoo.es

IngeGreen S.A.S
Ciencia Tecnología y Gestión Ambiental







TRAMPA DE GRASA ANTES



TRAMPA DE GRASA DESPUES



minerva 10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 1003

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha	Empleo o cargo al que aspira
D 09 M 04 A 2024	Auxiliar de Cocina - Cocinero

I. INFORMACIÓN GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT



Apellido(s) del aspirante: Villamil Rojas	Nombre(s) del aspirante: Miguel Alfonso
Fecha de nacimiento: D 08 M 01 A 1989	Lugar de nacimiento: Bogotá D.C.
Dirección domicilio / Barrio: Carrera 4 No 7-25	Ciudad: Vélez - Santander
Teléfono:	Nº. Celular: 315 565 14 02
Correo electrónico: miguel.vi0889@5mail.com	Nacionalidad: Colombia
Profesión, ocupación u oficio: Cocinero	(*) Estado civil: Soltero
	Años de experiencia laboral: 8 años

DOCUMENTACIÓN (**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X]	No. 1020 738 854	(**) Libreta militar No. 1020 738 854	Primera clase: [X]
Extranjería: [ ]	Expedida en: Bogotá	Distrito No. 51	Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Sí [ ] No [X]	Licencia de conducción No. 1020738854	Categoría C2

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caracterizan en su vida laboral

Tecnico laboral en admon de Restaurantes, habilidades gastronomicas y tecnicas Culinarias, liderazgo y Organizacion de menus y equipos de Cocina Conocimiento en Cocina, Francesa, Italiana, Peruana y Colombiana. Recetas estandar y Costos.

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí [ ] No [X]	¿En que empresa?	Empleado [ ] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	Fecha D M A	¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí [ ] No [X] Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Sí [ ] No [X]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [X] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí [ ] No [X]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [X]	Nombre del arrendador	Teléfono / ¿Hace cuanto tiempo reside en este lugar?
¿Actualmente tiene algun ingreso adicional? Sí [ ] No [X]	Describalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 600.000
¿Por qué conceptos?			¿Cuánto es su aspiración salarial? $
¿Cuál es su principal afición? Deporte, Lectura	¿Practica algún deporte? Sí [X] No [ ]	¿Cuál(es)? bicicleta	

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros?
Sí [X] No [ ] ¿Cuál(es)? en el ejercito por destacar en mis obligaciones

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

096336800 7 702124 007813

OP 2337

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesion. ocupación u oficio	Empresa donde trabaja	
Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad
No. de personas que dependen económicamente de usted	Parentesco	Edades	
Nombre(s) padre(s) Felix Villamil	Profesión, ocupación u oficio Conductor	Teléfono(s) 321 216 24 66	
Nombre(s) hermano(s) Felix Arturo Villamil	Profesion. ocupación u oficio Ingeniero Industrial	Telefono(s) 301 236 37 08	
Jhon Alex Villamil	admon de empresas	322 227 77 80	

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	11-12 2010	6	Bachiller	Ateneo Autonomo de Colombia	Neiva
Bachillerato Académico X / Técnico X / Comercial / Otro					
Educación Superior Técnico X	11-12 2017	2	Tecnico	Instituto Colombiano Incap	Bogotá
Tecnológico					
Profesional					
Posgrados					

	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución
Otros: cursos, diplomados, seminarios.	15 Horas	Grandes exito de la pastelera	Mariano Moreno
Otros: cursos, diplomados, seminarios.	80 Horas	Cajas Parrilla y guarniciones	Politecnico Internacional

¿Cursa estudios actualmente?	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa
Si / No X			

Nombre de la Institución | Horario: Diurno / Nocturno / Fin de semana / A distancia

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de dominio R-Regular (50 a 60%) B-Bueno (61 a 80%) MB-Muy Bueno (81 a 100%)

Sistemas Si X / No	1. Excel - Word	R	X	MB	3.	R	B	MB			
¿Qué programas maneja?	2. power point	R	X	MB	4.	R	B	MB			
Idiomas Si / No X	1.	Escucha: R B MB	R B MB	Lectura: R B MB	R B MB	Escritura: R B MB	R B MB	Habla: R B MB	R B MB		
¿Qué idioma(s) conoce?	2.										

Nota: en caso de ser contratado(a) favor preparar toda la documentación.

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ÚLTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ÚLTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MÁS DETALLES UTILICE LA ÚLTIMA PÁGINA DE NOTAS ADICIONALES. ESTOS DATOS SERÁN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERÁ CONFIDENCIAL.

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Telefono(s)
BUGO Burger	alimentos	Cra 17 # 109 -25	311 251 04 01

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Bartender	Bar	D 16 M 09 A 23	D 08 M 11 A 23	$1'430.000	$1'430.000

Funciones realizadas: preparacion de bebidas a base de alcohol y sin alcohol, limpieza del area de bar, inventario, pedido de materia prima.

Nombre de su jefe inmediato	Cargo
Paola Beltran	Admon de puntos

Logros obtenidos: Mejores presentacion de Cocteles

Tipo de contrato: Indefinido X / Fijo — ¿Cuánto tiempo? — Contrato directo con la empresa / Contrato por medio de agencia — Otro / ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo X / 1/2 Tiempo / Por horas — Jornada: Diurna / Nocturna / Otra jornada

Motivo del retiro: Viaje

VALIDE LA AUTENTICIDAD DE LA HOJA DESPRENDIENDO ESTAS DOS HOJAS

VALIDE LA AUTENTICIDAD DE LA HOJA DESPRENDIENDO ESTAS DOS HOJAS

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Jotbarte Sas	alimentos	Calle 70a # 17-22	323 693 84 79

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Pastelero - Cosinero	Cocina	D 10 M 07 A 20	D 10 M 08 A 23	$ 1'200.000	$ 1'200.000

Funciones realizadas: Preparacion de los diferentes platos y postres de la empresa - Inventario limpieza de las areas encargadas. Organizacion de menus

Nombre de su jefe inmediato: Laura Robayo — Cargo: Admon de punto

Logros obtenidos: Pintar Chocolates a mano y hacer y lograr mejora Presentacion

Tipo de contrato: Indefinido [X] ¿Cuánto tiempo? — Contrato directo con la empresa [ ] — Otro [ ] ¿Cuál? — Fijo [ ] — Contrato por medio de agencia [ ]

Horario de trabajo: Tiempo completo [X] 1/2 Tiempo [ ] Por horas [ ] — Jornada: Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro: Liquidacion de empresa.

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Munch Sas - Merca.	Alimentos	Cra 12 # 93 - 75	301 313 39 37

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Auxiliar de Cocina	Cocina	D 27 M 11 A 19	D 26 M 04 A 20	$ 900.000	$ 900.000

Funciones realizadas: Empletado, alistamiento de materia prima, inventario, seguir indicaciones del Chef

Nombre de su jefe inmediato: Daniel Jaramillo — Cargo: Chef

Logros obtenidos:

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuánto tiempo? — Contrato directo con la empresa [ ] — Otro [ ] ¿Cuál? — Fijo [ ] — Contrato por medio de agencia [ ]

Horario de trabajo: Tiempo completo [X] 1/2 Tiempo [ ] Por horas [ ] — Jornada: Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro: Recorte de personal por Pandemia

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Luisa Reyes	Cra 4 # 7-25		313 880 80 04
2.	Licet Cuervo	Psicologa	Cra 114 F 152 d 51 B3	320 946 96 87

Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Felix Adolfo Villamil	Ingeniero industrial		301 236 37 08
2.	Jhon Alex Villamil	Admon de empresas	Calle 147 A 107 b 47	322 227 77 80

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. [X] Marque con una X

Nota importante

Favor no llamar por teléfono ni acudir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mi, en la presente hoja de vida, son veraces (C. S. T., Art. 62 Num. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).

Firma del solicitante

Miguel Villamil

C.C. 1020 738 854

VALIDEZ LA AUTENTICIDAD DE LA HOJA DESPRENDIENDO LA TIRILLA DE SEGURIDAD

VALIDEZ LA AUTENTICIDAD DE LA HOJA DESPRENDIENDO LA TIRILLA DE SEGURIDAD

CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 1.020.738.854



Apellidos
VILLAMIL ROJAS

Nombres
MIGUEL ALFONSO

Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.69	M

Fecha de nacimiento
08 ENE 1989

G.S.
A+

Lugar de nacimiento
BOGOTA D.C. (CUNDINAMARCA)

Fecha y lugar de expedición
08 FEB 2007, BOGOTA D.C.

Firma

Miguel V.

Fecha de expiración
21 NOV 2032

.CO

00743946 9

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL007439469815001<<<<<<<<<<<
8901088M3211212COL1020738854<5
VILLAMIL<ROJAS<<MIGUEL<ALFONSO

BUBU BURGER SAS
NIT: 901.701.941-2
CR 5 65 20
3112510401

CERTIFICO QUE:

El Sr. **VILLAMIL ROJAS MIGUEL ALFONSO** identificada con cedula de ciudadanía No. 1.020.738.854 laboro en nuestra compañía desde el 16 de septiembre del 2023 hasta el 8 de noviembre del 2023, ocupando el cargo de BARTENDER.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado en la ciudad de Bogotá D.C. a los 8 días del mes de abril del 2024.

Para cualquier confirmación por favor comunicarse al teléfono 3112510401.

Cordialmente,

SANTIAGO HOYOS
CC. 81.715.562
Gerente Operaciones
NIT: 900.859.016-1

KONA

Bogotá D.C

CERTIFICA:

Que el señor **MIGUEL ALFONSO VILLAMIL ROJAS**, identificado con Cedula de ciudadanía No. 1.020.738.854, laboró en nuestra empresa **INVERSIONES JOTBATA SAS (KONA CHOCOLATERIA)** desde julio de 2020 hasta agosto de 2023; desempeñando el cargo de **PASTELERO / COCINERO**, con una asignación salarial de *UN MILLÓN DOCIENTOS MIL PESOS M/CTE* ($1.200.000).

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, el día 5 de septiembre de 2023 en la ciudad de BOGOTÁ.

Cordialmente,

Ricardo Galeano Sotomayor
Jefe Inmediato
Inversiones Jotbata SAS Nit 9016174381
Dirección: Calle 70 A #17-22
Tel. 3152540862

Bogotá D.C.

MERCI
SANDWICH ET FRITES
NIT. 901.230.260 - 3

CERTIFICA:

Que el señor(a) **MIGUEL ALFONSO VILLAMIL ROJAS**, identificado(a) con Cedula de ciudadanía No. **1.020.738.854**, laboró en nuestra empresa con contrato a **TÉRMINO INDEFINIDO**, desde el día **27 de Noviembre de 2019** hasta el **26 de abril de 2020**; desempeñando el cargo de **AUXILIAR DE COCINA**, con una asignación salarial de **$900,000** (NOVECIENTOS MIL PESOS MCTE).

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, el día 27 de Enero de 2023 en la ciudad de BOGOTÁ.

Cordialmente

Sherylin Pérez L.
Auxiliar de Talento Humano
Munch S.A.S - NIT: 901.230.260-3
Correo: talento2@pokecolombia.co
Dirección: Cl 69ª # 6 -37 Piso 2
Teléfono: 442 8737
Celular: 324 543 0621 – 324 586 4308

GALEGAL S.A.S.
Servicios Jurídicos

GALEGAL S.A.S.
ANTES GALEANO Y ASOCIADOS TÉCNICOS Y ABOGADOS EN SEGUROS S.A.S.
NIT: 900473402-1

CERTIFICA:

Que el Señor **MIGUEL ALFONSO VILLAMIL ROJAS** Identificado con Cédula de Ciudadanía N°1020738854 de Bogotá, estuvo vinculado con contrato de trabajo a término indefinido, desde mayo 5 de 2014 hasta el 27 de septiembre de 2019, prestando sus servicios como COCINERO JEFE de casino de firma de abogados.

El Señor VILLAMIL ROJAS se caracteriza por su puntualidad, responsabilidad, sentido de colaboración y honestidad.

La presente certificación se expide a los diecisiete (17) días del mes de enero de 2022.

JESUS MARTIN GERMAN RICARDO GALEANO S.

Celular de contacto: 3152540862-3227205051

Teléfono 4660688 Fax 4660688 CEL 3152540862
ricardo.galeano@galeanosas.com – notificaciones@galeanosas.com
Bogotá Colombia S.A.

Página 1 de 2 Código: 1DT-FR-0016 Fecha: 28-12-2017 Versión: 3	DIRECCIONAMIENTO TECNOLOGICO DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACION CONTRATISTAS O TERCEROS	POLICÍA NACIONAL

La Policía Nacional considerando que usted ofrece condiciones personales y profesionales para acceder a la información que se administra en la Institución, teniendo en cuenta la misión de la Policía Nacional y que este implica manejar información de diferentes niveles de clasificación, requiere que en correspondencia con el voto de confianza otorgado con la posibilidad de acceso a la información de la Policía Nacional usted suscriba el siguiente compromiso.

Yo, Miguel Alfonso Villamil Rojas Identificado con la cedula de ciudadanía No. 1020088854, con domicilio en Carrera 4 # 7 25, de la empresa Jorge humberto Muñoz, cargo Auxiliar de cocina, en adelante denominado EL CONTRATISTA O TERCERO, bajo el contrato X convenio _____ acuerdo_____ No 581-30087-23 del 4/12/23, me comprometo a cumplir cabalmente los compromisos y demás directrices del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información para la Policía Nacional.

Así mismo declaro que:

Reconozco que la información es un activo sobre el cual se sustentan los objetivos estratégicos de la Institución y que es mi responsabilidad conocer las políticas de seguridad de la información, adoptarlas, cumplirlas, hacerlas respetar e informar cualquier incidente que se presente con el uso y manipulación de la misma al Jefe de la Oficina de Telemática de la unidad donde se preste el servicio, o a quien realice las funciones de telemática, el cual reportará el incidente al CSIRT "*Computer Security Incident Response Team*".

Esta declaración comienza *con* la firma del contrato o convenio o acuerdo y permanecerá vigente mientras subsista el objeto que dio inició al mismo, manteniéndose inclusive durante las prórrogas sin necesidad de firmar una nueva declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información.

Así mismo, si el contrato, convenio u acuerdo inicial termina y se inicia después un nuevo contrato, convenio u acuerdo pero con el mismo objeto del contrato, convenio u acuerdo anterior, esta declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información tomará vigencia sin necesidad de firmar uno nuevo.

CONFIDENCIALIDAD

- EL CONTRATISTA O TERCERO se obliga en forma directa e irrevocable ante la POLICÍA NACIONAL a no revelar, divulgar o facilitar, bajo cualquier forma, a ninguna persona natural o jurídica, sea esta pública o privada, y a no utilizar para su propio beneficio o para beneficio de terceros, la información relacionada con el ejercicio de sus funciones en la Policía Nacional, así como también las políticas y/o cualquier otra información vinculada con sus funciones.

- EL CONTRATISTA O TERCERO asume la obligación de mantener la confidencialidad acordada en la presente declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información por el tiempo que dure vigente la relación laboral y por un plazo adicional de 2 años contados a partir de la extinción del vínculo contractual y/o acuerdo y/o convenio.

- La violación o el incumplimiento de la declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información. por parte EL CONTRATISTA O TERCERO, generará las acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.

- Si una orden judicial obligara al EL CONTRATISTA O TERCERO a divulgar información confidencial, este se compromete a dar aviso previo a la POLICIA NACIONAL de modo que la POLICIA NACIONAL pueda impugnar la solicitud o procurar una orden judicial que lo proteja.

- El CONTRATISTA O TERCERO reconoce que esta información tiene un valor intangible, que no es generalmente dado a conocer al público o a terceros que podrían usarla en contra de la POLICÍA NACIONAL, de sus integrantes, de los habitantes de Colombia o del mismo Estado y que la información está sujeta a un esfuerzo razonable de la POLICÍA

NACIONAL para mantener su reserva y confidencialidad. Así mismo, EL CONTRATISTA O TERCERO no hará ninguna duplicación o copia del material confidencial.

- El CONTRATISTA O TERCERO devolverá inmediatamente todo material confidencial que se le haya entregado o asignado cuando así lo requiera o solicite la POLICÍA NACIONAL.

- El CONTRATISTA O TERCERO se compromete a no utilizar información o material confidencial una vez finalizada la relación contractual o laboral.

- El CONTRATISTA O TERCERO se compromete a guardar completa confidencialidad sobre la información a la que tenga acceso por su condición laboral o actividades que desempeñe, así mismo a no extraer, consultar, copiar, borrar, ni revelar información crítica y sensible a la que tenga acceso en perjuicio de la Policía Nacional o de sus funcionarios.

RESERVA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y/O CONVENIO Y/O ACUERDO.

El CONTRATISTA reconoce que todos los trabajos llevados a cabo en LA POLICÍA NACIONAL, son sujetos a la dirección y control por parte de la Institución Policial y constituyen una función contratada de conformidad a lo establecido en el régimen jurídico vigente aplicable a los CONTRATISTAS.

El CONTRATISTA o TERCERO informará a la POLICÍA NACIONAL cualquier descubrimiento, invento o creación que haya hecho, considerándose esto como parte del material confidencial, los cuales corresponderán a actividades propias desarrolladas con ocasión a la ejecución del objeto contratado, convenido o acordado y serán de propiedad de la POLICÍA NACIONAL.

ME COMPROMETO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN, toda vez que:

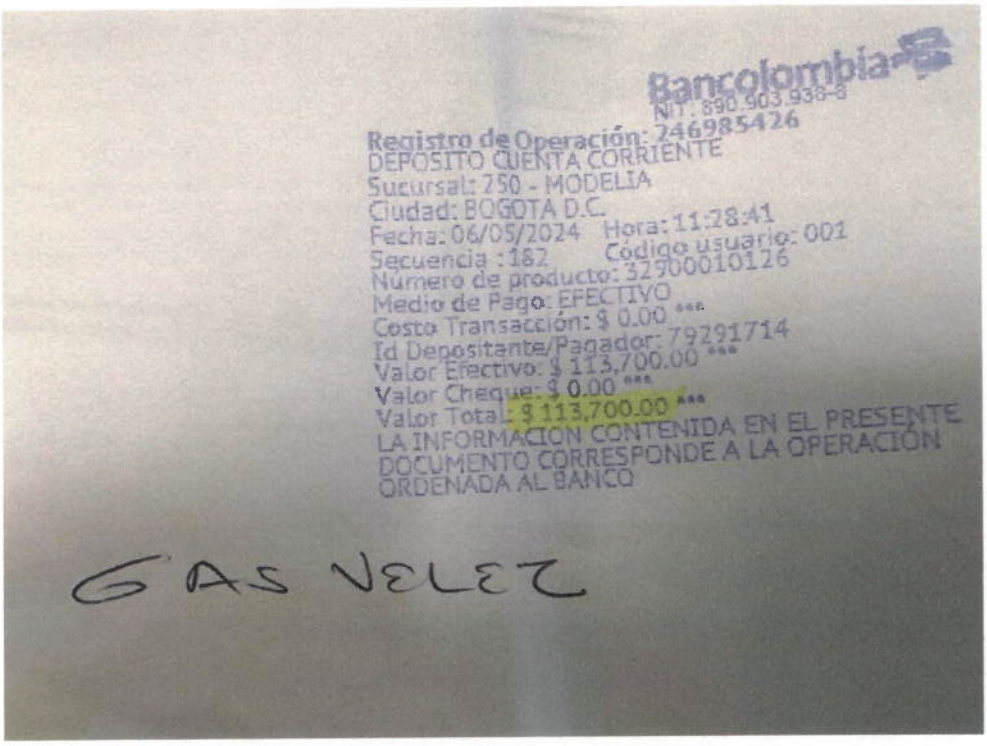
- He leído, comprendido, e interiorizado las políticas de seguridad de la información que se encuentran en el 1DT-MA- 0001 Manual del Sistema de Gestión de la Seguridad de la Información vigente para la Policía Nacional y es mi deber conocer la última versión que exista del mencionado documento. Conozco mis deberes y derechos con respecto a la seguridad de la información.
- Entiendo que el incumplimiento de las políticas de seguridad de la información, ya sea en forma intencional, negligente o con violación al deber objetivo de cuidado, implican acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.
- Comprendo que dado el caso que se cause un daño a la Policía Nacional, como consecuencia de la inobservancia al deber objetivo de cuidado, la Policía Nacional podrá adelantar las acciones penales, civiles o contenciosas administrativas, en aras de buscar el resarcimiento de los daños y perjuicios que se llegaren a causar.

Suscribo este compromiso en Vélez, a los Dieciocho (18) días del mes de abril del año 2024.

EL CONTRATISTA O TERCERO

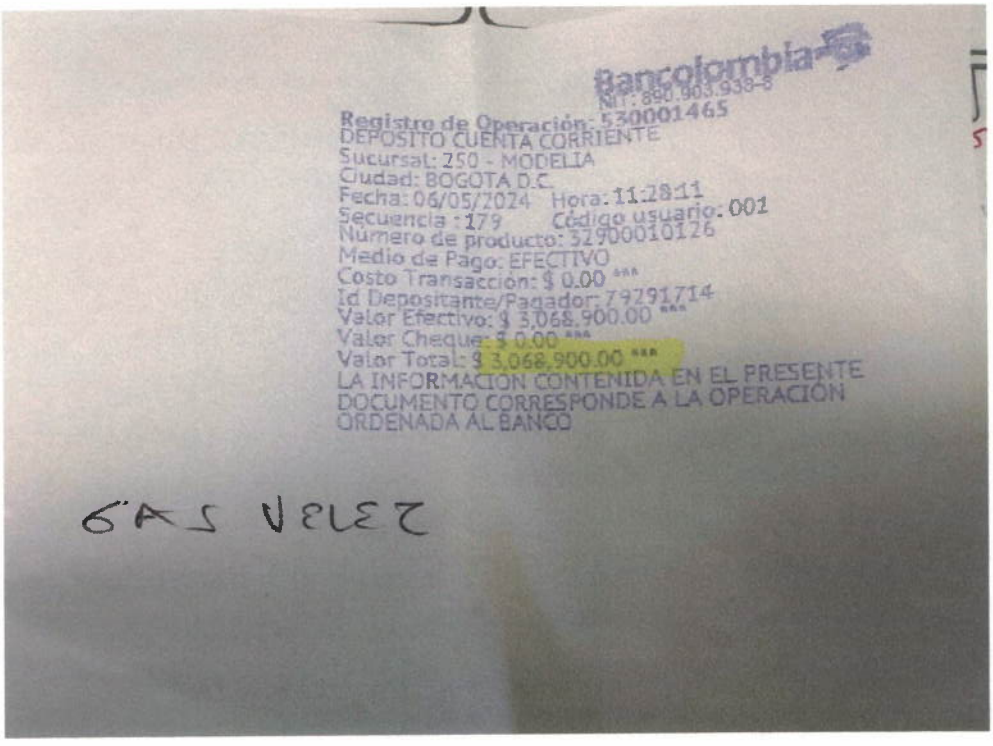
Firma:
Post-Firma:
Identificación
Empresa:
Cargo:

Miguel V.
Miguel Vallejo
1020728354
Jorge Humberto Muñoz
Aux de Cocina



Bancolombia
NIT: 890.903.938-8
Registro de Operación: 246985426
DEPOSITO CUENTA CORRIENTE
Sucursal: 250 - MODELIA
Ciudad: BOGOTA D.C.
Fecha: 06/05/2024 Hora: 11:28:41
Secuencia : 182 Código usuario: 001
Número de producto: 32900010126
Medio de Pago: EFECTIVO
Costo Transacción: $ 0.00 ***
Id Depositante/Pagador: 79291714
Valor Efectivo: $ 113,700.00 ***
Valor Cheque: $ 0.00 ***
Valor Total: $ 113,700.00 ***
LA INFORMACION CONTENIDA EN EL PRESENTE DOCUMENTO CORRESPONDE A LA OPERACIÓN ORDENADA AL BANCO

GAS VELEZ



Bancolombia
NIT: 890.903.938-8
Registro de Operación: 530001465
DEPOSITO CUENTA CORRIENTE
Sucursal: 250 - MODELIA
Ciudad: BOGOTA D.C.
Fecha: 06/05/2024 Hora: 11:28:11
Secuencia : 179 Código usuario: 001
Número de producto: 32900010126
Medio de Pago: EFECTIVO
Costo Transacción: $ 0.00 ***
Id Depositante/Pagador: 79291714
Valor Efectivo: $ 3,068,900.00 ***
Valor Cheque: $ 0.00 ***
Valor Total: $ 3,068,900.00 ***
LA INFORMACION CONTENIDA EN EL PRESENTE DOCUMENTO CORRESPONDE A LA OPERACIÓN ORDENADA AL BANCO

GAS VELEZ

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 296205

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

1 1 0 5 4 0 0 0 0 7 6 - 2

Ciudad: BOGOTA | Día: 06 | Mes: 05 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: SERVICIOS PARA EVENTOS PROVINCIA DE VELEZ

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO [illegible]

Nro. Ident: 79291714 | Teléfono: 3108[illegible]

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

Ref. 1: 1 1 0 4 6 0 1 2 1

Ref. 2

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		SERVICIO DE	
2		AGUA Y ENERGIA VELEZ	
3		COM EDOR NVO	
		Total Efectivo	$ 948877.
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 948877

100345188 sku:31997

$948,877.00

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2982050

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

1 1 0 5 4 0 0 0 0 7 6 - 2

Ciudad: BOGOTA | Día: 08 | Mes: 05 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: ESCUELA CARRILERA PROVINCIA DE VELEZ

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO [illegible]

Nro. Ident: 79291714 | Teléfono: [illegible]

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

Ref. 1: 1 1 0 4 6 0 1 2 1

Ref. 2

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		SERVICIO DE AGUA Y ENERGIA	
2		COM EDOR ANTIGUO	
3		VELEZ	
		Total Efectivo	$ 517659
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 517659

100345188 sku:31997

$517,659.00

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2910428

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 5 4 0 0 0 0 2 6 - 2 — Cuenta Cte: X — Cuenta Ahorro:

Ciudad: BOGOTA — Día: 03 — Mes: 04 — Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: ESCUELA CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ

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: COPIGEA 01

Ref. 2:

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 ARRIENDO MES ABRIL/24 VELEZ	
2			
3			
		Total Efectivo	$ 7360793
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 7360793

FORMA 1 10-3-04097 REV 08 2016

100345188 sku.31997

CLIENTE

Fecha consignante: ****0262 79291714 6607

$7,360,793.00
$.00
$.00
0
$7,360,793.00
$.00

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO					
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				16	$450,300
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	16	$450,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				16	$743,700
CAJASAN	CCF39	890,200,106	1	16	$743,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				16	$743,700
ALIANSALUD EPS (ANTES COLMEDICA)	EPS001	830,113,831	0	1	$13,900
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	9	$468,000
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$156,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$105,800
TOTAL				16	$4,912,200

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
2024-04	2024-05	621920139	9466789008	E	2024/05/06	2024/05/06	BANCO CAJA SOCIAL		$22,997,800

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	iri	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: VELEZ (16 Afiliados)																							$18,590,001	$2,974,500			$18,590,001	$743,700			$18,590,001	$743,700			$18,590,001	$450,300					$4,912,200
Centro de Trabajo: VELEZ (16 Afiliados)																							$18,590,001	$2,974,500			$18,590,001	$743,700			$18,590,001	$743,700			$18,590,001	$450,300					$4,912,200
Ciudad: VELEZ Depto: SANTANDER (16 Afiliados)																							$18,590,001	$2,974,500			$18,590,001	$743,700			$18,590,001	$743,700			$18,590,001	$450,300					$4,912,200
1	CC	63435352	CHACON CASTRO NANCY																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
2	CC	24228328	FONTECHA MAGNOLIA	X																	25-14	1	$43,334	$7,000	EPS005	1	$43,334	$1,800	CCF39	1	$43,334	$1,800	14-7	1	$43,334	2.436%	$1,100	1	$0	$0	SI	$11,700
3	CC	1101758491	FRANCO MOSQUERA DEYANIRA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
4	CC	32168289	HERNANDEZ CALCETERO MYRIAM ELSY																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
5	CC	1049633675	JIMENEZ SANDOVAL FREDY ALEXANDER																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
6	CC	1101759923	MARTINEZ MOSQUERA DANIELA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
7	CC	63436619	MATEUS TRASLAVIÑA CARMENZA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
8	CC	63436795	MEDINA BAREÑO LUZ YANEIR																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
9	CC	1110491129	MONTOYA SIERRA CINDY TATIANA																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
10	CC	30401369	MORENO PERALTA ANA MARIA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
11	CC	63437067	PEÑA ROCHA EMILCEN																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
12	CC	1005195754	ROJAS ROCHA YESICA KATERINE																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
13	CC	1101752561	RUIZ ROJAS NORLEIBA																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
14	CC	1101757192	SANCHEZ SANTAMARIA LUZ ADRIANA											X							23030 1	3	$130,000	$20,800	EPS005	3	$130,000	$5,200	CCF39	3	$130,000	$5,200	14-7	3	$130,000	0.000%	$0	3	$0	$0	SI	$31,200
15	CC	1101757192	SANCHEZ SANTAMARIA LUZ ADRIANA																		23030 1	27	$1,170,000	$187,200	EPS005	27	$1,170,000	$46,800	CCF39	27	$1,170,000	$46,800	14-7	27	$1,170,000	2.436%	$28,600	27	$0	$0	SI	$309,400
16	CC	1020738854	VILLAMIL ROJAS MIGUEL ALFONSO	X																	23020 1	8	$346,667	$55,500	EPS001	8	$346,667	$13,900	CCF39	8	$346,667	$13,900	14-7	8	$346,667	2.436%	$8,500	8	$0	$0	SI	$91,800
17	CC	52811771	VILLARREAL HERNANDEZ GINA PAOLA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF39	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
Total			**Afiliados(16)**																				$18,590,001	$2,974,500			$18,590,001	$743,700			$18,590,001	$743,700			$18,590,001	$450,300					$4,912,200

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)					
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	16	$2,974,500
PORVENIR	230301	800,224,808	8	5	$839,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	6	$1,248,000
				5	$887,500

2024/05/06 12:17 PM