No. GS-2024- 007248 - DIREC- SUDIE – 20.1

Vélez Santander, 5 de noviembre del 2024

Teniente coronel
RUBY LEONOR PINZON PINZON
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	01/10/2024	Hasta	31/10/2024

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 directora de la escuela, ordena se nombre como supervisor del contrato del asunto a la señora mayor LEIDY CAROLINA DIAZ CELY, de acuerdo a la trazabilidad de la comunicación oficial No GS-2023-008490-ESVEL del 5 de diciembre del año 2023 y la señora teniente coronel RUBY LEONOR PINZON PINZON, obrando en calidad de directora de escuela y ordenadora del gasto, ordena se nombre como supervisor del contrato del asunto al señor capitán HARRY ESTIVEN SERRANO CARRASCAL, de acuerdo a la trazabilidad de la comunicación oficial No GS-2024-006380-ESVEL, mediante la cual se solicita a la dirección de la escuela asignar un funcionario para que asuma las funciones y responsabilidades, como supervisor del contrato 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 DESTINACIÓN PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA. Lo anterior en cumplimiento al plan vacacional del mes de octubre.

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

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 10

GS-2024-000059-ESVEL
GS-2024-001511-ESVEL
GS-2024-000722-ESVEL
GS-2024-002348-ESVEL
GS-2024-003218-ESVEL
GS-2024-004082-ESVEL
GS-2024-006068-ESVEL
GS-2024-005507-ESVEL
GS-2024-006380-ESVEL
GS-2024-006547-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 JOSE 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 ejecución de la(s) adición(es)	27 de marzo del 2024
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:

Diciembre 2023

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:

3. 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.
4. Copia de las hojas de vida del personal que va a laborar en el comedor de estudiantes.
5. Copia del pago de parafiscales del personal que labora en el comedor de estudiantes
6. Copia del comprobante de pago por concepto de pago de arrendamiento dentro de los primeros cinco días del mes.
7. Copia del comprobante de pago por concepto de servicios públicos correspondiente a acueducto y alcantarillado – servicio de energía - gas domiciliario.
8. Copia del certificado de limpieza de las trampas de grasa.
9. 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.
10. 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
11. 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
12. 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.

ENERO

1. 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.
2. Mediante comunicación oficial No GS-2024-000015-ESVEL del 02/01/2024 se notificó al arrendatario el valor a pagar 5.392.539 por concepto de canon de arrendamiento y el número de cuenta a consignar No 11054000026-2

3. Mediante comunicación oficial No GS-2024-000025-ESVEL se notificó al arrendatario el número de cuenta a consignar por concepto de servicios públicos.
4. 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
5. 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
6. 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.
7. 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
8. 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.
9. 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 $ 1.686479 pesos

10. 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.

11. 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.
12. 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

13. 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.

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

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

16. 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.

FEBRERO

1. 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.

2. 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

3. 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

4. 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.

5. 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.

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

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

MARZO

1. 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.

2. 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

3. 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.

4. 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.

5. 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**

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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

ABRIL

1. 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.
2. 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.
3. 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
4. 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
5. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela solicitud posibilidad de cambio de horario de atención al economato de la escuela.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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
11. 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.

MAYO

1. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 01216762 del 02 de mayo del 2024, por concepto de arrendamiento por valor de $ 7.360.793
2. 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 mayo del 2024.
3. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato planilla de parafiscales
4. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato pago del servicio de gas domiciliario mediante comprobante de pago Bancolombia
5. Mediante comunicación oficial No GS-2024-004494-ESVEL, se realizó solicitud de certificación servicios públicos de la escuela.
6. Mediante comunicación oficial No GS-2024-004516-ESVEL, se recepciona certificación valor a cancelar por concepto de servicios públicos por parte del proveedor.

JUNIO

1. Mediante comunicación oficial No GS-2024-005139-ESVEL, se solicitó al grupo logístico de la unidad certificación del valor a pagar por conceto de servicios públicos

2. Se recepciona en el GEPOL de la supervisora del contrato comunicación oficial No GS-2024-005254- con el valor a cancelar por concepto de servicios públicos como consta en la gráfica siguiente.
3. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 3029650 correspondiente al pago de arrendamiento por valor de 7.360.793.000
4. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 3029651correspondiente al pago de servicios públicos agua y energía - por valor de 2.465.527.

JULIO

Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato pago del servicio de gas domiciliario mediante comprobante de pago Bancolombia con registro de operaciones No 847545893

Mediante comunicación oficial GS-2024-004494-ESVEL del 2 de julio se solicita certificación de servicios públicos.

Con fecha 29 de julio del 2024 se recepciona el informe fumigación y control de plagas con sus anexos
Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela, dos propuestas de menús a servir al personal de estudiantes fin ser expuestos en reunión para su aprobación.

AGOSTO

1. Mediante comunicación oficial GS-2024-005139-ESVEL del 02/08/2024 se solicita certificación de servicios públicos.
2. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato planilla de parafiscales NP 947904999 con fecha de corte 05/08/2024en estado pagada en la que se evidencian 17 trabajadores por valor de 5.153.000
3. Con fecha 5 de agosto del 2024 se recepciona el informe fumigación y control de plagas con sus anexos
4. Se verifica por parte de la supervisión del contrato que los menús estén publicados y actualizados en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante.
5. Se recepciona el comprobante de pago No 2910448 por concepto de pago de arriendo por valor de 7.360.793 correspondiente al mes de agosto
6. Se recepciona comprobante de pago No 3148647 por valor de 1.701.308 por concepto de servicios públicos.

SEPTIEMBRE

1. Mediante comunicación oficial GS-2024-006410-ESVEL del 02/10/2024 se solicita certificación de servicios públicos.
2. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato planilla de parafiscales NP 9474520719 con fecha de corte 2/10/2024 en estado pagada en la que se evidencian 16 trabajadores por valor de 5.045.300
3. Se verifica por parte de la supervisión del contrato que los menús estén publicados y actualizados en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante.
4. Se recepciona el comprobante de pago No 2962054 por concepto de pago de arriendo por valor de $ 7.360.793 correspondiente al mes de septiembre
5. Se recepciona comprobante de pago No 018967023 por valor de 60.909.500 por concepto de servicios públicos
6. Con fecha 9 de septiembre se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato el informe de mantenimiento de las trampas de grasa del comedor de estudiantes.
7. Se realiza Inspección y revista al comedor de estudiantes por parte de la responsable de seguridad y salud en el trabajo de la escuela a fin de verificar almacenamiento y caducidad de los alimentos.

8. Se verifica fecha de vencimiento de los extintores instalados en el comedor de estudiantesMediante comunicación oficial No GS-2024-006380-se solicita a la dirección de la escuela asignar un funcionario para que asuma las funciones y responsabilidades, como supervisor del contrato 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 DESTINACIÓN PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA. Lo anterior en cumplimiento al plan vacacional del mes de octubre.

OCTUBRE.

Mediante acta de entrega de cargo y funciones No AE-2024-001564-ESVEL, se puso en conocimiento a la señora mayor Liliana franco moreno de la entrega de cargo y funciones al señor capitán HARRY STEVE SERRANO.

1. Mediante acta de entrega No AE-2024-001601-ESVEL - QUE TRATA DE LA ENTREGA DE LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO 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 DESTINACIÓN PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA POR PARTE DE LA SEÑORA MAYOR LEIDY CAROLINA DIAZ CELY SUPERVISORA DE CONTRATO AL SEÑOR CAPITAN HARRY STEVE SERRANO CARRASCAL SUPERVISOR CONTRATO ENTRANTE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.
2. Mediante comunicación oficial No GS-2024-007150-ESVEL- se solicita al grupo logístico certificación donde se evidencie el valor a cancelar por concepto de energía eléctrica y acueducto.
3. Se recepciona el 01/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 1487460 por valor de $ 7.360.793 – por concepto de arrendamiento.
4. Se recepciona el 05/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 3022988 por valor de $ 1.657.385 – por concepto de servicios públicos.
5. Se recepciona el 05/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 334937381 por valor de $ 7.317.200 – por concepto de servicios públicos- nacional de servicios públicos domiciliarios
6. Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato planilla de parafiscales NP 9474520719 con fecha de corte 2/10/2024 en estado pagada en la que se evidencian 16 trabajadores por valor de 5.138.700
7. Se recepciona al gestor de contenidos oficiales el informe de mantenimiento de las trampas de grasa del comedor de estudiantes No 15706 – quedando el oficio No GE-2024-000726-ESVEL.

2. VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

CUMPLIMIENTO a OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	

Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	
Cumplir cabalmente con las obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable en cumplimiento a la (Ley 100 de 1993).	SI	Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato planilla de parafiscales NP 9474520719 con fecha de corte 2/10/2024 en estado pagada en la que se evidencian 17 trabajadores por valor de 5.138.700
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la dirección de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado con previo cumplimiento a lo demás señalado en el anexo técnico.	SI	
Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	
En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso	SI	

fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.		
Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios públicos de acuerdo a lo estipulado en las condiciones técnicas del contrato.	SI	Se recepciona el 01/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 3022987 por valor de $ 7.360.793 – por concepto de arrendamiento Se recepciona el 05/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 3022988 por valor de $ 1.657.385 – por concepto de servicios públicos. Se recepciona el 05/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 334937381 por valor de $ 7.317.200 – por concepto de servicios públicos- nacional de servicios públicos domiciliarios
No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada.	SI	
Usar el área arrendada según los términos del contrato	SI	
Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.	SI	
Respecto al manejo adecuado y la recolección de basura deberá seguir las instrucciones de la Escuela y lo establecido en las condiciones técnicas	SI	
Permitir las inspecciones del inmueble que disponga la Dirección de la Escuela a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.	SI	
Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de las planillas del pago seguridad social o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada	SI	Se recepciona en el despacho de la supervisión del contrato planilla de parafiscales NP 9474520719 con fecha de corte 11/11/2024 en estado pagada en la que se evidencian 17 trabajadores por valor de 5.138.700
Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran	SI	

Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada, según las condiciones técnicas	SI	
Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos	SI	
Cumplir durante la ejecución del contrato con la condiciones y obligaciones frente a los diferentes sistemas que La Policía Nacional y la Escuela de Carabineros de Vélez han adoptado tales como: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información, con el fin de mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos.	SI	
Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad	SI	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DESTINACION ESPECIFICA DEL INMUEBLE: El inmueble dado en arrendamiento, es destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía de la ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GOMEZ".	SI	Frente a este aspecto a la fecha el inmueble arrendado ha sido utilizado para la preparación y suministro de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policia de la ESVEL
DESCRIPCION Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE: El espacio físico objeto de arrendamiento se encuentra ubicado dentro de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, Km1 Vélez –Barbosa Finca Villa Elvia , denominado Comedor de Estudiantes, cuenta con la siguientes áreas: Área del Local : 6.5 M2 X 5.20 M2 = 32.50 M2 y Área Común :26.30 M2 X 19.80 M2 = 520.74 M2 , para un Área Total = 553.24 M2; delimitado así: por el frente con la vía que conduce a cafeterías y remonta ; al costado derecho con la vía que conduce a la cancha de futbol, al costado izquierdo con el polideportivo, con espacios físicos (Área de almacenamiento (bodegas), manipulación de alimentos, servicio al cliente, almacén o depósito (despensa), áreas de circulación peatonal, zona de alimentación, para el correcto uso y ejecución y prestación del servicio. Nota 1: Una vez recibidas las nuevas instalaciones las condiciones del área y ubicación del lugar para prestar el servicio objeto del contrato de arrendamiento, serán modificadas.	SI	
El arrendatario deberá manifestar por escrito en su propuesta que una vez entregas en calidad de arrendamiento las nuevas instalaciones del espacio destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de	SI	

estudiantes y Auxiliares de Policía de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, aceptará las modificaciones a que haya lugar al contrato suscrito, así:

- Ajuste al canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial.
- Condiciones del área y ubicación del lugar.
- Compra e instalación de los equipos (cuartos fríos) y demás equipos que se requiera para la conservación de los alimentos y propender por el cuidado y mantenimiento de los mismos.

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 ($5.392.539,00) M/CTE con IVA INCLUIDO, por concepto de canon de arrendamiento:

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR MESUALIZADO CANON INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO INCLUIDO IVA
1	ESVEL	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.	12 MESES	$ 5.392.539	$ 64.710.468,00

Nota 1: Se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.
Nota 2: Una vez le sean entregas las nuevas instalaciones al arrendatario, la unida procede a solicitar el avaluó comercial del canon de arrendamiento que se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la Resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar.

SI

5.4.2 PAGO SERVICIOS PUBLICOS

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

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.

Se recepciona el 05/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 3022988 por valor de $ 1.657.385 – por concepto de servicios públicos.

* El valor a cancelar por el servicio de aseo será tomado de acuerdo a la cantidad y/o pesos de los residuos llevados por el arrendatario al centro de acopio de basuras de la unidad. • En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh) y medidor de agua (m3), el contratista debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes. • Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura del contador, el **primer día del mes**, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente a cobro. **Nota 1:** El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante **orden de consignación emitida por la Tesorería** de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta. **Cuenta Corriente No:** 11054000026-2 **Recaudo Código 1 (Arrendamiento)** **Recaudo Código 2 (Servicios públicos)** Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez **Banco:** Banco Popular **Nota 2**: El supervisor del contrato y el arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de cada contador (energía eléctrica) el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo correspondiente (kilovatio) y proceder a notificar al arrendatario del valor a cancelar, pagando mes vencido. Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados. No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo. El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).	SI	Se recepciona el 05/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 334937381 por valor de $ 7.317.200 – por concepto de servicios públicos- nacional de servicios públicos domiciliarios. Se recepciona el 01/11/2024 en el despacho de la escuela comprobante de recaudo No 3022987 por valor de $ 7.360.793 – por concepto de arrendamiento
CAPACIDAD OPERATIVA: El arrendatario deberá certificar por escrito en su oferta que cuenta y/o se compromete según sea el caso con los siguientes aspectos relacionados a la capacidad operativa: 1. El arrendatario debe contar con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación para una capacidad de atención a 800 personas aproximadamente, dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias que comprenden: desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, de acuerdo al monto de la partida diaria de alimentación establecida en la Resolución No. 0899 del 24 de marzo de 2023, y las que la modifiquen, valor diario que corresponde a la suma de DIECISEIS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS MCTE $16.691.00, para Estudiantes y Auxiliares de Policía. 2. Suministrar y mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 600 a 800 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), utensilios que deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; y mínimo 01 dispensador de jugo cuya capacidad supla la necesidad del personal y con los demás equipos, elementos que se requieran para el cumplimento del objeto contractual, debiendo reponer o remplazar aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL.	SI	

3. El arrendatario se compromete, que, una vez recibidas las nuevas instalaciones, asumirá los costos inherentes en la compra e instalación de los equipos (cuartos fríos) y demás equipos que se requiera para la conservación de los alimentos y propender por el cuidado y mantenimiento de los mismos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL.		
HORARIO: 1. El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de alumnos y auxiliares y la programación de estudios de los mismos, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, según la necesidad, de lunes a domingo y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día. 2. El horario para ingreso de alimentos y proveedores se realizará baja la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. 3. El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas. 4. El proponente (arrendatario) debe tener la capacidad de atender el paso al comedor con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa	SI	
El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos.	SI	
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	SI SI	

arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud municipal.

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCCION 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 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", (..) Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, efectuando sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.

. Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios.

No podrá contratar a menores de edad.

Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.)

Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio.

DENOMINACIÓN	CANTIDAD
Mesa comedor en acero inox con 12 butacos	7
Mesón en acero inoxidable para 12 personas	7
Estufa de 6 fogones con horno	1
Mesa recibo de loza sucia	1
Mostrador de auto servicio 08 cuadrantes	1
Cuarto frio de conservación	1
Cuarto frio para congelación	1
Mesa de preparación con una poceta	1
Mesa de preparación una poceta	4
Mesa de preparación sin poceta	1
Procesador de vegetales	1
Licuadora industrial marca cardin	1
Mesa de preparación dos pocetas	1
Bloque para maceramiento de carnes	1
Baranda reguladora de trafico	1
Mesa de apoyo para auto serv 2 secc cubiertero	1
Mesa tipo pared cinco pocetas	1
Estantería sólida, línea acero inox	3
Mesa en ""L"" para lavado de vajillas"	2
Marmita a gas de 60 galones	3
Plancha asadora a gas	1
Mesa de preparación. Tipo pared	1

SI

Mesa para recibo loza limpia	1		
Mesa de trabajo una poceta	1		
Mostrador auto servicio x 4.20 mts 05 cuadrantes	1		
Carro plataforma	1		
Sartén volcable	1		
Estante metálico de 95 x 45 x 200 cmts	4		
Silla delta	1		
Estantería en acero inoxidable para loza	1		
Estantería en acero inoxidable para ollas	1		
Mesa plana en acero inoxidable	1		
Meson en acero inoxidable para 6 personas	6		
Meson de acero inoxidable para 10 personas	9		
Butacos fijos	104		
Mesa comedor en acero inox con 8 butacos	8		
Mesa comedor en acero inox con 10 butacos	1		
Estufa tipo enano	2		
Carro escabiladero	3		
Mesa recibo de loza sucia	1		
Mostrador de auto servicio 08 cuadrantes	1		

DOTACIÓN DEL PERSONAL:

1. El contratista deberá suministrar a cada trabajador la dotación necesaria para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley), **la cual debe estar acorde a las funciones a desempeñar:**

SI

- Vestuario (uniforme completo): mínimo tres, en relaciona al contrato o lo establecido por la ley.

  Mujeres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antifluido preferiblemente de color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con zuela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas.
  Hombres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antifluido (color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con zuela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas.

  *Además de lo anterior, cuando las actividades a desempeñar lo requieran se deben suministrar: gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad.
  2. Dotar de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EMPLEADO: 1. Capacitaciones: De acuerdo a lo relacionado en el artículo 14 del decreto 3075 de 1997, debe tener las siguientes capacitaciones "Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos". • Manipulación de alimentos. • Buenas prácticas manufactureras (BPM.) • Manejo de residuos. • Todos estos requisitos establecidos mediante el (Decreto 3075/97).	SI	

Deberá presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al numeral 2 del ítem 22 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal" para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del contrato quien realizara las diligencias pertinentes con la seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al arrendatario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; sí llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal presentado a laborar no cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario deberá suplir esta necesidad con la presentación de una persona distinta a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere. Cada que surta un cambio o situación respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad.	SI	
CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: 1. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. 2. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el ordenador de gasto o la supervisión del contrato podrán ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock. 3. Realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. 4. Ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa, rica en fibra y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. 5. Adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 6. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar.	SI	
MANEJO MATERIAS PRIMAS: 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen son las especificaciones de calidad establecidas al efecto. 3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes).	SI	

6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. 8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. 9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. 10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad. 11. Los productos alimenticios envasados que presenten coloración, hongos. los huevos rotos, con manchas de sangre.		
ASEO Y LIMPIEZA: El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente: 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales. 2. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 4. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 5. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). 9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 10. El contratista dispondrá de personal para desarrollar las actividades diarias del lavado y limpieza de los utensilios como menajes, equipos y elementos que permiten el suministro de los alimentos. 11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 12. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos.	SI	

13. Instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen.		
PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección: 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación en ls alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. 9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. Los alimentos que se sirven crudos o frios deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, 14. Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. 15. Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 16. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 17. Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos 18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. 19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. 20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable. 21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que lo modifique o adicionen.	SI	
MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS:	SI	

1. El arrendatario certificara por escrito en su oferta que se compromete a realizar mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo, que para el efecto le sea entregado mediante inventario, sin costo alguno para la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez. 2. Realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, **mínimo una vez durante la ejecución del contrato y al finalizar el plazo de ejecución del contrato** o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. 3. Realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), **con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva,** o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC. 4. Realizará reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 5. Responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a las sillas y mesas asignados y entregados bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño. 6. El contratista deberá propender por el cuidado y mantenimiento del inmueble realizando las reparaciones menores a que haya lugar (resanes y pintura), durante la ejecución del contrato, con el fin de conservarlas y mantener la presentación de las mismas. Notas: • Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. • Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad, ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la república de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones".		
CONTROL DE PLAGAS, RODEDORES Y RASTREROS: 1. El arrendatario durante la ejecución del contrato debe efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos.	SI	Mediante comunicación oficial No GE-2024-000726-ESVEL se recepciona informe del mantenimiento realizado a las trampas de grasa del comedor de estudiantes

2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud. 4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada		
CAPACITACION MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS: • Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en temas de educación sanitaria y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación lo realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. • Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 22 requisitos del personal. (formación)	SI	
El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Artículo 1: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	SI	
Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del futuro contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación: • Número activo teléfono fijo de oficina y fax. • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. • Dirección de correo electrónico activo. • Cuenta bancaria activa	SI	
PAGO ASIGNACION PARTIDA DIARIA ALIMENTACION: Al arrendatario se le realizará el pago del suministro de la alimentación, autorizado por los estudiantes y auxiliares mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037, tramitado por el supervisor del contrato ante la tesorería de la Escuela de carabineros Provincia de Vélez, y para tal efecto el arrendatario deberá presentar certificación bancaria. * Asignación de la partida de alimentación: Ministerio de Defensa nacional mediante resolución No 0899 del 24/03/2023 asigna una partida diaria de alimentación con destino a los estudiantes y auxiliares de policía por un valor de DIECISEISES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS ($16.691,00) MONEDA CORRRIENTE, en su parágrafo, La partida de alimentación de que trata la presente resolución comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio que en adelante se denominara estancia.	SI	

*Partida adicional de alimentación: La resolución No 0899 del 24/03/2023 en su articulo 5, fija en el mes de diciembre una partida de alimentación por el valor de $16.691, con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuyan al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención		
EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO): Con el fin de evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el proponente deberá tener una experiencia mínima de tres (3) años respeto a arrendamiento de inmuebles dedicado exclusivamente a la preparación y suministro de alimentos a una capacidad de oferta entre 300 y 800 personas al día, para lo cual deberá presentar máximo tres (3) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable del pago oportuno de canon de arrendamiento y el buen servicio prestado, de los contratos de los (10) últimos años, cuya suma sea igual o mayor al 100% al valor estimado en el presente proceso, con empresas públicas y/o privadas. Cada certificación del contrato debe contener la siguiente información: • Nombre o razón social del Contratante. • Nombre o razón social del Contratista. • Objeto del contrato • Número de Contrato. • Valor Total del Contrato en pesos. • Fecha de iniciación del contrato • Fecha de terminación del contrato • Valor del contrato • Descripción de la cantidad de personas a las que se prestó el servicio • Lugar de prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas • Firma de la persona competente dentro de la empresa o persona contratante que certifica. • Calificación del Servicio: Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio. Dirección y teléfono de la empresa o persona que certifica.	SI	
1. **FORMACIÓN:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en: **CARGO** / **FORMACION Y/O CAPACITACION** (1) INGENIERO DE ALIMENTOS (1) NUTRICIONISTA (1) CHEF (1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS MINIMO (10) AYUDANTES Y/O AYUDANTES DE COCINA MINIMO (2) SERVICIOS GENERALES (1) ADMINISTRADOR Contar con cursos y/o capacitaciones en: • Manipulación de alimentos • Buenas prácticas de manufactureras (BPM). • Manejo de residuos • Servicio al Cliente 2. **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: 3. **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 ESPECIF** (1) INGENIERO DE ALIMENTOS — Experiencia especifica en preparación de alimentos, minima de un (1) año (1) NUTRICIONISTA — Experiencia profesional minima de un (1) año.	SI	

(1) CHEF	Experiencia especifica en preparación de alimentos, minima de un (1) año
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Experiencia especifica en organización de bodegas, minima de un (1) año
MINIMO (10) AYUDANTES Y/O AYUDANTES DE COCINA	Experiencia especifica en preparación de alimentos, minima de un (1) año
MINIMO (2) SERVICIOS GENERALES	No requiere certificar experiencia
(1) ADMINISTRADOR	Experiencia especifica en preparación de alimentos, minima de un (1) año

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**, hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos:

- Datos personales completos.
- Cédula de ciudadanía.
- Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación
- Antecedentes de la Contraloría General de la Nación
- Antecedentes judiciales de la Policía Nacional.
- Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional.
- Certificaciones de Nivel Académico, Formación y/o Capacitación (para lo cual debe anexar copia de Diploma o acta de grado).
- Certificaciones de Experiencia de Personal.
- 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 Faringeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capitulo 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 Secretaria de Salud o quien haga sus veces).
- Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP).
- Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.

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

Nota 1. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela.

Nota 2: Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Para el presente mes de octubre no se recepcionaron novedades con el objeto del contrato.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido 328 días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (37) 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.

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.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

SEGUIMIENTO CANON DE ARRENDAMIENTO	
FECHA INICIO EJECUCIÓN CONTRATO	**09/12/2023**

FECHA DE PAGO POR ARRENDATARIO	01/10/2024
DIAS DE MORA EN EL PAGO	0
VALOR A CANCELAR CANON MENSUAL	$ 7.360.793
VALOR CANCELADO ARRENDATARIO	$ 7.360.793
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. 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.
6. 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
7. Se recepciona en el despacho de la subdirección de la escuela comprobante de recaudo No 01216762 del 02 de mayo del 2024, por concepto de arrendamiento por valor de $ 7.360.793
8. se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 01216765 correspondiente al arriendo del mes de junio del 2024, por valor de $7.360.793
9. se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 3029650 correspondiente al arriendo del mes de julio del 2024, por valor de $7.360.793
10. se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 2910448 correspondiente al arriendo del mes de agosto del 2024, por valor de $7.360.793
11. se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 2962054 correspondiente al arriendo del mes de septiembre del 2024, por valor de $7.360.793 del 02/09/2024
12. se recepciona en la subdirección de la escuela el comprobante de recaudo No 2962054 correspondiente al arriendo del mes de octubre del 2024, por valor de $7.360.793 del 01/10/2024

1. **PAGO SERVICIOS PUBLICOS**

Se recepciona en el despacho de la escuela el comprobante de recaudos No 3148647 por concepto de servicios públicos correspondientes al mes de septiembre.

SEGUIMIENTO PAGOS Y ENTREGAS POR SERVICIOS PÚBLICOS 9 COMEDOR NUEVO	
VALOR A NOTIFICADO A CANCELAR	$ 1.657.385
FECHA NOTIFICACION	02/11/2024
VALOR PAGADO	$ 1.657.385
FECHA LIMITE DE PAGO	05/11/2024
FECHA DE PAGO	05/11/2024
DIAS DE MORA EN PAGO	0
No. CONSIGNACION O TRANSFERENCIA ELECTRONICA	0

4.1. 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	$ 80.981.412,46	100%
VALOR ENTREGAS - PAGADO	$ 71.657748.33	88.48%
VALOR PAGADO	$ 71.657748.33	88.48%
VALOR FACTURADO - PENDIENTE DE PAGO.	0	0.00%
VALOR TOTAL ENTREGAS FACTURADO - PAGADO	$ 7.360.793.33	9.09%
VALOR PENDIENTE DE ENTREGA	$ 9.323.670.13	1.42%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

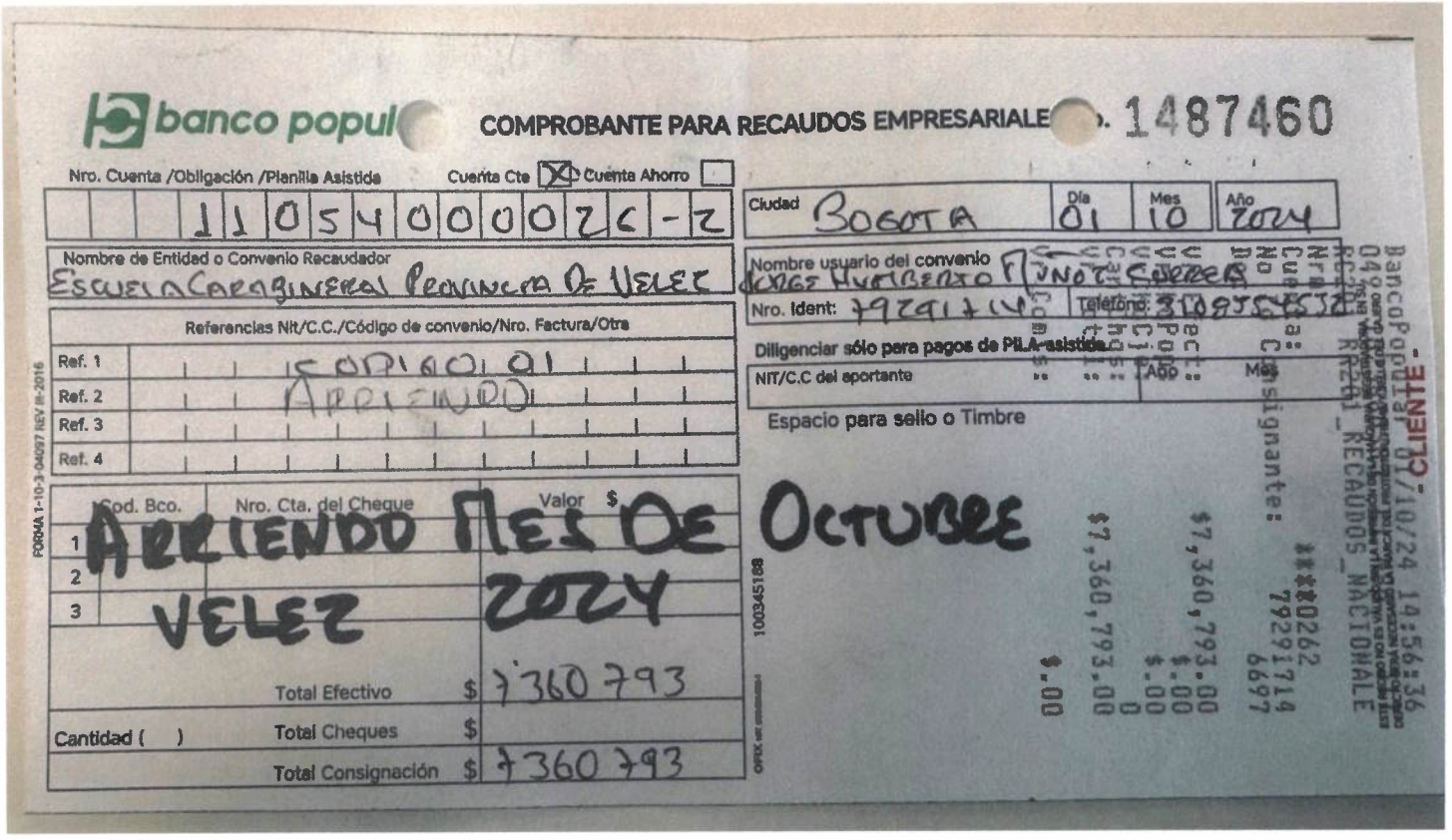
El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI	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).

Atentamente,

Firma_____

Capitán HARRY STEVE SERRANO CARRASCAL
Supervisor del Contrato
esvel.araca@policia.gov.co
No. Celular: 7564004



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1487460

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

110540000026-2

Ciudad: BOGOTA | Día: 01 | Mes: 10 | Año: 2024

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

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO PINOT CORREA

Nro. Ident: 79291714 | Teléfono: 3109[illegible]

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

Ref. 1: CORIACO 01

Ref. 2: ARRIENDO

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			ARRIENDO MES DE OCTUBRE
2			
3			VELEZ 2024
		Total Efectivo	$ 7'360 793
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 7360 793

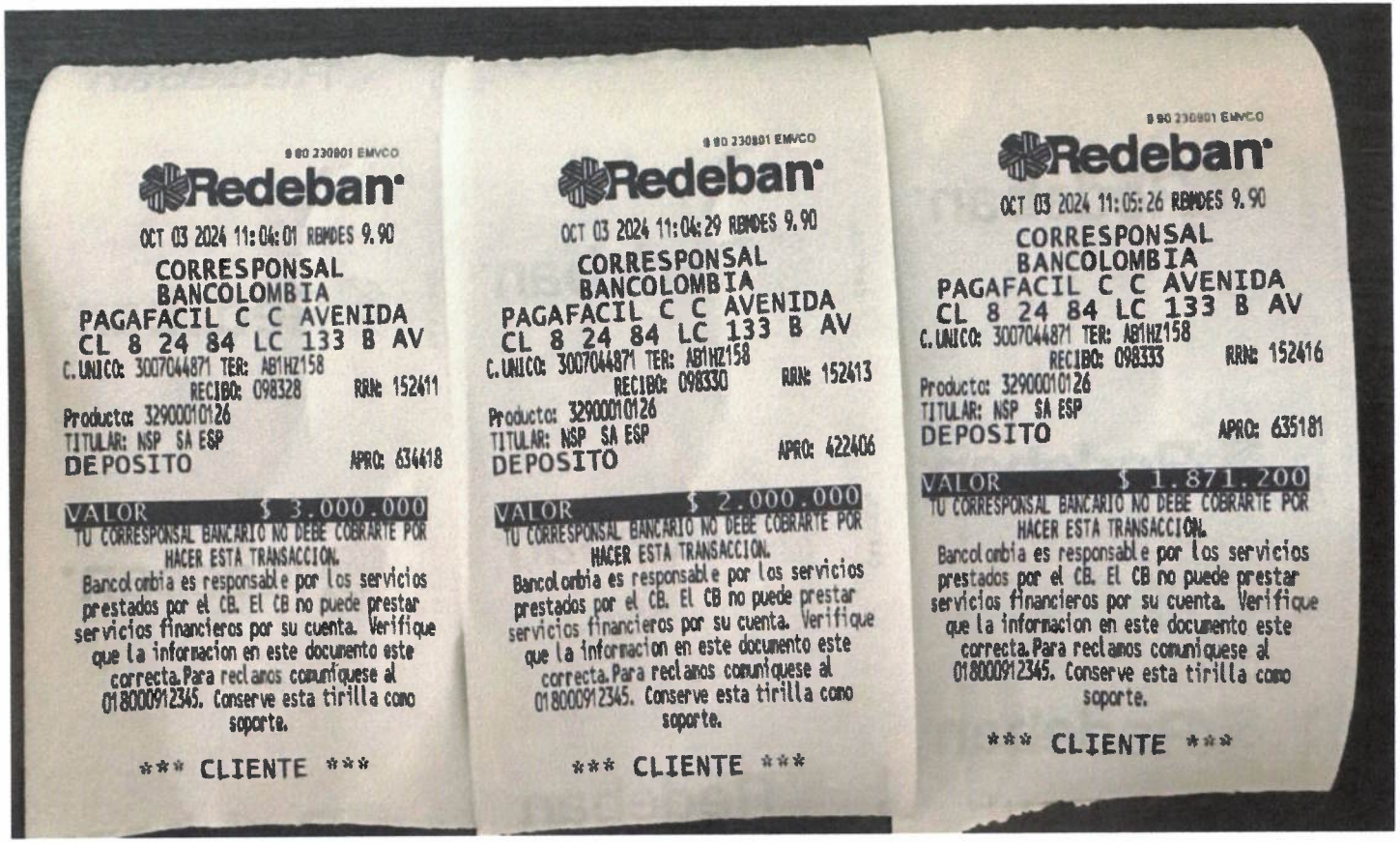
FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016

100345108

BancoPopular 01/10/24 14:56:36
049 [illegible] RECAUDOS_NACIONALE
RECIBO CLIENTE - RECAUDOS_NACIONAL

Cuenta No: ****0262
Consignante: 79291714
6697

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



9 80 230801 EMVCO

Redeban

OCT 03 2024 11:04:01 REMDES 9.90

CORRESPONSAL
BANCOLOMBIA
PAGAFACIL C C AVENIDA
CL 8 24 84 LC 133 B AV

C.UNICO: 3007044871 TER: AB1HZ158
RECIBO: 098328 RRN: 152411

Producto: 32900010126
TITULAR: NSP SA ESP
DEPOSITO APRO: 634418

VALOR $ 3.000.000

TU CORRESPONSAL BANCARIO NO DEBE COBRARTE POR HACER ESTA TRANSACCION.

Bancolombia es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta. Verifique que la informacion en este documento este correcta. Para reclamos comuniquese al 018000912345. Conserve esta tirilla como soporte.

*** CLIENTE ***

9 80 230801 EMVCO

Redeban

OCT 03 2024 11:04:29 REMDES 9.90

CORRESPONSAL
BANCOLOMBIA
PAGAFACIL C C AVENIDA
CL 8 24 84 LC 133 B AV

C.UNICO: 3007044871 TER: AB1HZ158
RECIBO: 098330 RRN: 152413

Producto: 32900010126
TITULAR: NSP SA ESP
DEPOSITO APRO: 422406

VALOR $ 2.000.000

TU CORRESPONSAL BANCARIO NO DEBE COBRARTE POR HACER ESTA TRANSACCION.

Bancolombia es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta. Verifique que la informacion en este documento este correcta. Para reclamos comuniquese al 018000912345. Conserve esta tirilla como soporte.

*** CLIENTE ***

9 80 230801 EMVCO

Redeban

OCT 03 2024 11:05:26 REMDES 9.90

CORRESPONSAL
BANCOLOMBIA
PAGAFACIL C C AVENIDA
CL 8 24 84 LC 133 B AV

C.UNICO: 3007044871 TER: AB1HZ158
RECIBO: 098333 RRN: 152416

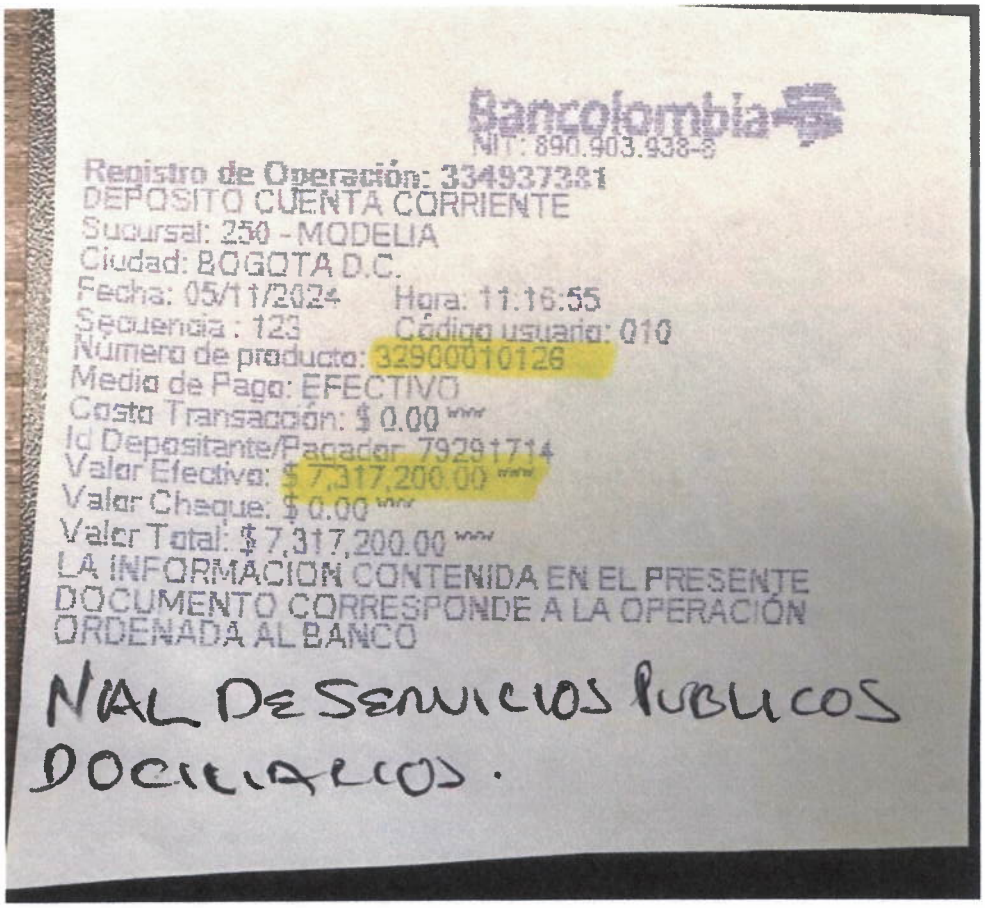
Producto: 32900010126
TITULAR: NSP SA ESP
DEPOSITO APRO: 635181

VALOR $ 1.871.200

TU CORRESPONSAL BANCARIO NO DEBE COBRARTE POR HACER ESTA TRANSACCION.

Bancolombia es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta. Verifique que la informacion en este documento este correcta. Para reclamos comuniquese al 018000912345. Conserve esta tirilla como soporte.

*** CLIENTE ***



Bancolombia
NIT: 890.903.938-8

Registro de Operación: 334937381
DEPOSITO CUENTA CORRIENTE
Sucursal: 250 - MODELIA
Ciudad: BOGOTA D.C.
Fecha: 05/11/2024 Hora: 11:16:55
Secuencia : 123 Código usuario: 010
Número de producto: 32900010126
Medio de Pago: EFECTIVO
Costo Transacción: $ 0.00 ***
Id Depositante/Pagador: 79291714
Valor Efectivo: $ 7,317,200.00 ***
Valor Cheque: $ 0.00 ***
Valor Total: $ 7,317,200.00 ***
LA INFORMACION CONTENIDA EN EL PRESENTE DOCUMENTO CORRESPONDE A LA OPERACIÓN ORDENADA AL BANCO

NAL DE SERVICIOS PUBLICOS DOMICILIARIOS.



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3022988

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

110540000026-2

Ciudad: BOGOTA | Día: 05 | Mes: 11 | Año: 2024

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

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO VIVAS CORREA

Nro. Ident: 79291714 | Teléfono: 3108754332

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

Ref. 1	CODIGO 02
Ref. 2	SERVICIOS
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			
2			
3			

Total Efectivo $ 1657385

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 1657385=

FORMA 1-10-3-04097 REV 01-2016

10034518 Bko. 31997

Banco Popular BUENELLO 11/24 09:56:29 049 [illegible] RC 2[illegible]

Consignante: ****0262 79291714 6697

$1,657,385.00
$.00
$.00
0
$1,657,385.00
$.00

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	Días Mora	Valor
2024-10	2024-11	1020189180	9476694183	E	2024/11/06	2024/11/01	BANCO CAJA SOCIAL		$24,857,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip				Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: VELEZ (15 Afiliados)																										$19,500,001	$3,120,100			$19,500,001	$780,100			$19,283,334	$771,400			$19,500,001		$467,100		$0	$0		$5,138,700
Centro de Trabajo: VELEZ (15 Afiliados)																										$19,500,001	$3,120,100			$19,500,001	$780,100			$19,283,334	$771,400			$19,500,001		$467,100		$0	$0		$5,138,700
Ciudad: VELEZ Depto: SANTANDER (15 Afiliados)																										$19,500,001	$3,120,100			$19,500,001	$780,100			$19,283,334	$771,400			$19,500,001		$467,100		$0	$0		$5,138,700
1	CC	1104069817	CADENA OLARTE SERGIO FERNANDO																					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
2	CC	63435352	CHACON CASTRO NANCY																					230201	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
3	CC	1101758491	FRANCO MOSQUERA DEYANIRA																					230301	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	52168289	HERNANDEZ CALCETERO MYRIAM ELSY											X										25-14	3	$130,000	$20,800	EPS041	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
5	CC	52168289	HERNANDEZ CALCETERO MYRIAM ELSY																		X			25-14	5	$216,667	$34,700	EPS041	5	$216,667	$8,700	CCF39	0	$0	$0	14-7	5	$216,667	0.000%	$0	0	$0	$0	SI	$43,400
6	CC	52168289	HERNANDEZ CALCETERO MYRIAM ELSY																					25-14	22	$953,334	$152,600	EPS041	22	$953,334	$38,200	CCF39	22	$953,334	$38,200	14-7	22	$953,334	2.436%	$23,300	22	$0	$0	SI	$252,300
7	CC	1049633675	JIMENEZ SANDOVAL FREDY ALEXANDER																					230201	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	1101759923	MARTINEZ MOSQUERA DANIELA																					230301	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	63436619	MATEUS TRASLAVIÑA CARMENZA																					230301	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
10	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
11	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
12	CC	30401369	MORENO PERALTA ANA MARIA																					230201	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	63437067	PEÑA ROCHA EMILCEN																					230301	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	1005193754	ROJAS ROCHA YESICA KATERINE																					230301	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
15	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
16	CC	1101757192	SANCHEZ SANTAMARIA LUZ ADRIANA																					230301	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
17	CC	52811771	VILLARREAL HERNANDEZ GINA PAOLA																					230201	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(15)**																							$19,500,001	$3,120,100			$19,500,001	$780,100			$19,283,334	$771,400			$19,500,001		$467,100		$0	$0		$5,138,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				15	$3,120,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$1,040,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	6	$1,248,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	4	$832,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$467,100
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	15	$467,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$771,400
CAJASAN	CCF39	890,200,106	1	15	$771,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				15	$780,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	9	$468,000
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	4	$208,100
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$104,000
TOTAL				15	$5,138,700

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

NIT. 79.291.714-5

Vélez, Santander 1 de noviembre de 2024

Capitán
Harry Serrano
Escuela de carabineros de la provincia de Vélez
Supervisor del Contrato

Me permito informar a la señor capitan 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

RADICACION ESVEL
Fecha:
Hora:

ADS ANDINAS DE SERVICIOS

REPORTE DE SERVICIO
MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA

No. 15706
Codigo: GO-P027-F033
Versión: V3
01 DE OCTUBRE DE 2021

CIUDAD **VELEZ** FECHA **2024-10-29** HORA **02:00 PM**

EMPRESA **JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA (JHMC VELEZ)**

DIRECCIÓN **ESCUELA DE CARABINEROS DE LA PROVINCIA DE VELEZ CRA 4 ESTE # 84 - 04 VEREDA EL TUNTUN , VELEZ SANTANDER**

CONTACTO **TATIANA MONTOYA** TELÉFONO **3164738669 3212225708**

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: ☑ PREVENTIVO ☐ CORRECTIVO

☑ Evacuación Residuos ☑ Camión de Vacío ☐ Sondeo de Tubería
☐ Sonda de Varillas ☑ Transporte Residuos ☑ Limpieza ☐ Hidrojet
☑ Disposición Final ☐ Pozo Séptico ☐ Rotosonda ☐ Pozo Eyector
☐ Limpieza de Cajas ☐ Limpieza de Cárcamos ☐ Tanque de Aguas Negras
☐ Tanque de Aguas Lluvias ☐ Servicio Vactor ☐ Sonda Para Baños ☐ Motobomba

Productos Utilizados ☐ Bacterias

RESULTADOS

No. Trampas Limpias **1** Cant. Residuos Evacuados (Mt3/Kg) **1.5mt3** No. Tuberías Sondeadas **N/A**
No. Tuberías Destapadas **N/A** Hora de Entrada **N/A** Hora de Salida **N/A**

RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DEL TÉCNICO

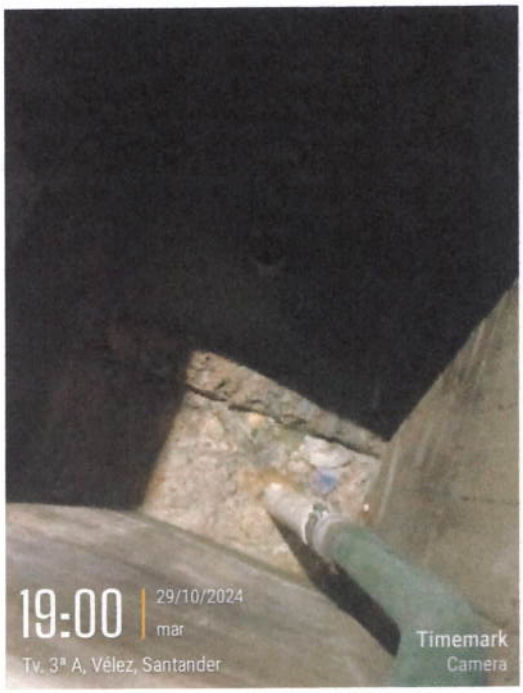
Se realiza mantenimiento y limpieza de trampa de grasa

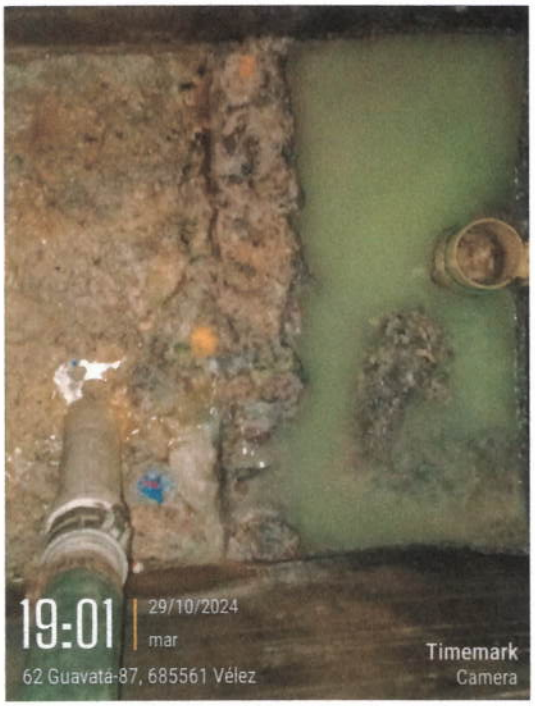
OBSERVACIONES DEL CLIENTE

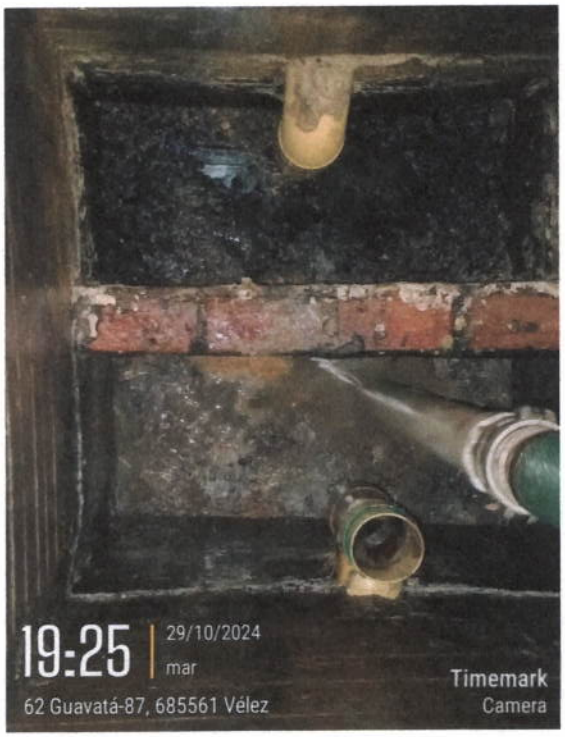
NOTA: El Proveedor o dueño de las sustancias o residuos transportados debe asegurarse de informar al transportador sobre el origen de las aguas transportadas y las características fisicoquímicas de las mismas.

DOCUMENTACIÓN ENTREGADA: ☑ Reporte de servicio ☑ Certificado

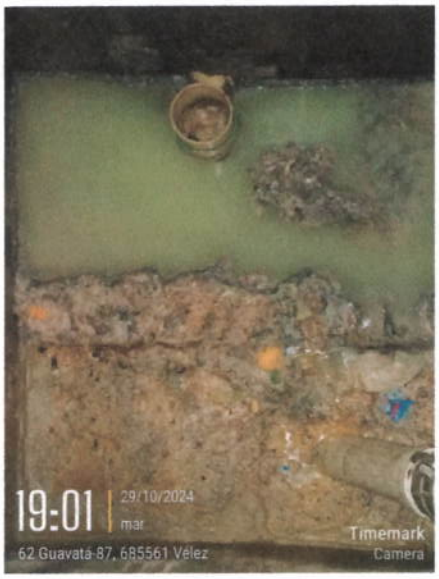
TÉCNICO	**RECIBÍ A CONFORMIDAD: SERVICIO Y RECOMENDACIONES**
Firma: Fabian Suarez Edwin Garay	Nombre: Tatiana montoya. CC. 1110491129. Tel: 3506012967


19:00
29/10/2024
mar
Tv. 3ª A, Vélez, Santander
Timemark
Camera


19:01
29/10/2024
mar
62 Guavatá-87, 685561 Vélez
Timemark
Camera


19:25
29/10/2024
mar
62 Guavatá-87, 685561 Vélez
Timemark
Camera

ANTES



DESPUES

