No.GS- 2024 - 007667 **- ESREY - COAGR. 29.25**

Santa Rosa de Viterbo, 07 de noviembre de 2024

Señora teniente coronel
RUBY LEONOR PINZÓN PINZÓN
Directora Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez"
Kilómetro 1 Vía Vélez – Barbosa vereda tun tun
Vélez (Santander)

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 58-1-30042-23 mes de octubre

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**04/10/2024**	**Hasta**	**06/11/2024**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante Comunicación Oficial No. GS-2024-004161-ESVEL del 15 de junio de 2023, la señora Teniente coronel NELVA GÓMEZ SÁNCHEZ obrando en calidad de Directora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisora del contrato del asunto a la señora Mayor DIANA LUCERO DELGADO HERNÁNDEZ Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes, del contrato No. 58-1-30042-23 cuyo objeto es: *"El arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,83 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía".*

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

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 14

1. Comunicación oficial No. GS-2023-006246-ESREY mes de julio
2. Comunicación oficial No. GS-2023-006248-ESREY mes de agosto
3. Comunicación oficial No. GS-2023-006249-ESREY mes de septiembre
4. Comunicación oficial No. GS-2023-006857-ESREY mes de octubre
5. Comunicación oficial No. GS-2023-007525-ESREY mes de noviembre
6. Comunicación oficial No. GS-2024-000314-ESREY mes de diciembre
7. Comunicación oficial No. GS-2024-001200-ESREY mes de enero
8. Comunicación oficial No. GS-2024-001756-ESREY mes de febrero
9. Comunicación oficial No. GS-2024-002211-ESREY mes de marzo
10. Comunicación oficial No. GS-2024-002957-ESREY mes de abril
11. Comunicación Oficial No. GS-2024-003815-ESREY mes de mayo
12. Comunicación Oficial No. GS-2024-004334-ESREY mes de junio
13. Comunicación Oficial No. GS-2024-005189-ESREY mes de julio
14. Comunicación Oficial No. GS-2024-005834-ESREY mes de agosto
15. Comunicación Oficial No. GS-2024-006747-ESREY mes de septiembre

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No 58-1-30042-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	El arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,83 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía.
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Valor inicial del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $163.278.168,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	
Valor total del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $163.278.168,00
Plazo de ejecución inicial	
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	05/07/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	04/01/2025

Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	SI (**del 05/07/2024 al 04/01/2025**)
Otros	No aplica

Este contrato se le realizó una solicitud de prorroga y adición al contrato el cual estaba hasta la fecha 04/07/2024 por un valor de $ 105.585.984,00, adición autorizada por la unidad delegadora ampliando el plazo de ejecución por seis (6) meses más y por un valor de $163.278.168,00 hasta el 04/01/2025.

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

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

1.1 Acciones adelantadas:

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

- ✓ **Mes de julio 2023**

Mediante consignaciones No. 2378188 de fecha 05/07/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2200074 del 03/08/2023 y 2200073 del 03/08/2023, el contratista canceló el valor de $1.807. 438,50 (un millón ochocientos siete mil cuatrocientos treinta y ocho con cincuenta pesos), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 399 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de agosto 2023**

Mediante consignaciones No. 2200072 de 03/08/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2112999 del 05/09/2023 y 2113289 del 05/09/2023, el contratista canceló el valor de $4.196.114,18 (CUATRO MILLONES SIENTO NOVENTA Y SEIS MIL SIENTO CATORCE CON DIECIOCHO PESOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del

acta Nº. 441 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de septiembre 2023**

Mediante consignaciones No. 2200072 de 03/08/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2112999 del 05/09/2023 y 2113289 del 05/09/2023, el contratista canceló el valor de $ 2.325.517,50 (DOS MILLONES TRECIENTOS VEINTÍ CINCO MIL, QUINIENTOS DIECISIETE MIL CON CINCUENTA CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 441 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de octubre 2023**

Mediante consignaciones No. 2113000 de 05/10/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2389808 del 07/11/2023 y 2389808 del 07/11/2023, el contratista canceló el valor de $2.842.899,85 (DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE CON OCHENTA Y CINCO PESOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 543 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23

- ✓ **Mes de noviembre 2023**

Mediante consignaciones No. 1978724 de 03/11/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2021274 del 06/12/2023 y 2021275 del 06/12/2023, el contratista canceló el valor de $2.757.002,82 (DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOS PESOS CON OCENRAY DOS CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº. 591 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de diciembre 2023**

Mediante consignaciones No. 2389809 de 04/12/2023, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS

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

- ✓ **Mes de enero 2024**

Mediante consignaciones No. 2021270 del 04/01/2024, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2021254 del 05/02/2024 y 2113290 del 05/02/2024, el contratista canceló el valor de $2.739.713,48 (DOS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS TRECE PESOS CON CUARENTA Y OCHO CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº0032 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de febrero 2024**

Mediante consignaciones No. 2021260 del 05/02/2024, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2757344 del 04/03/2024 y 2757346 del 04/03/2024, el contratista canceló el valor de $1.460,803,28 (UN MILLÓN CUATROCIENTOS SESENTA MIL OCHOCIENTOS TRES MIL Y VEINTIOCHO CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº0032 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

- ✓ **Mes de marzo 2024**

Mediante consignaciones No. 2757388 del 04/03/2024, el contratista cancelo el valor de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($8.798.832,00) M/CTE, por concepto de arriendo y mediante consignaciones No. 2389815 del 08/04/2024 y 2389816 del 08/04/2024, el contratista canceló el valor de $2.727.736,90 (DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTISIETE MIL SETECIENTOS TREINTA Y SEIS CON NOVENTA PESOS), correspondiente al consumo de servicios públicos de agua y luz hasta la fecha, en concordancia del acta Nº0149 /SUDIE - COAGR-2.25 que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30042-23.

• 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.		
1. El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
MENÚS: 1. El arrendatario deberá presentar en la propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y refrigerio con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones. 2. Los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato. 3. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante. 4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: • Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales. • Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios. • No podrá contratar a menores de edad. • Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). • Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio. • Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. • Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. • Disponer la capacidad necesaria de equipos y menajes para servir los alimentos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. • Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen institucional de la unidad. • Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo. • El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado). DOTACIÓN: 1. Vestuario (uniforme) accesorios (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) necesarios para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley). 2. Dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EMPLEADO: 1. Capacitaciones: De acuerdo a lo relacionado en el artículo 14 del decreto 3075 de 1997, debe tener las siguientes capacitaciones "Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos". • Manipulación de alimentos. • Buenas prácticas manufactureras (BPM.) • Manejo de residuos. • Todos estos requisitos establecidos mediante el (Decreto 3075/97).	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

El arrendatario al finalizar el contrato debe devolver el inmueble, equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario relacionado y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.

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

ITEM	CANT	ELEMENTOS	Nº DE INVENTARIO	ESTADO
1	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956319	Bueno
2	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956320	Bueno
3	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956308	Bueno
4	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956309	Bueno
5	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956310	Bueno
6	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956311	Bueno
7	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956312	Bueno
8	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956313	Bueno
9	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956314	Bueno
10	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956315	Bueno
11	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956341	Bueno
12	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956342	Bueno
13	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956343	Bueno
14	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956344	Bueno
15	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956345	Bueno
16	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956346	Bueno
17	1	ESTUFA A GAS	8004070000000000002956339	Bueno
18	1	HORNO A GAS	8004070000000000002956321	Bueno
19	1	PELADORA DE PAPA	8004070000000000002956318	Bueno
20	1	VITRINA	8004070000000000002956259	Bueno

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

21	1	CAMPANA EXTRACTORA	8004070000000000002956338	Bueno		
22	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211507	Bueno		
23	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211514	Bueno		
24	1	AMASADORA PARA PANADERÍA	8004070000000000003211513	Bueno		
25	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211512	Bueno		
26	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211515	Bueno		
27	1	HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA	8004070000000000003211511	Bueno		
28	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211518	Bueno		
29	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211520	Bueno		
30	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211521	Bueno		
31	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211522	Bueno		
32	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211523	Bueno		
33	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	8004070000000000003211528	Bueno		
34	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	8004070000000000003211530	Bueno		

Debera presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al numeral 2 del item 22 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal "para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del contrato quien evaluara las diligencias pertinentes con la seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o area a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al interventario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; si llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal propuesto a laborar en cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario debera suplir esta necesidad con la presentacion de una persona diferente a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere. Cualquier cuesta un cambio o retiro con respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad	SI	En mi condicion de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas minimas
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 sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. 5. Adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 6. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
MANEJO MATERIAS PRIMAS: 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen son las especificaciones de calidad establecidas al efecto. 3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes). 6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. 8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. 9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. 10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
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 diluciones 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 deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). 9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 10. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario. 11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 12. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos. 13. Instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección: 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación en ls alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo. 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). 14. Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para 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 alños 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.		
MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS: 1. Realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, **mínimo una vez durante la ejecución del contrato**, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. 2. Realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), **con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva,** o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC. 3. Realizará reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. Notas: • Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. • Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos. • Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente **a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor**, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la república de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones".	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: 1. Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. 2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud. 4 Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS: • Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en temas de educación sanitaria y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación lo realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. • Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. • Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 19 requisitos del personal.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Artículo 1: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del futuro contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación: • Número activo teléfono fijo de oficina y fax. • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. • Dirección de correo electrónico activo. • Cuenta bancaria activa.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
CAPACIDAD OPERATIVA: El proponente deberá certificar que cuenta con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación en el espacio que se entrega en arriendo dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, las cuales se ofertaran por el monto de la partida diaria de alimentación de acuerdo a la Resolución No. 0899 del 24 de marzo de 2023, y las que la modifiquen, valor que corresponde a la suma de $16.691 diarios, para auxiliares de policía y estudiantes en proceso de formación.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas
EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO): Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía y evitar el incumplimiento en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas a una capacidad de oferta entre 200 y 1000 personas al día, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acreditan la realización de contratos celebrados y ejecutados durante los últimos diez (10) años con empresas públicas, privadas y/o particulares, para lo cual el oferente deberá presentar máximo tres (3) certificaciones que acrediten los aspectos que se relacionan a continuación, la falta de uno de ellos hará que no se tenga en cuenta la certificación: • Nombre de la entidad estatal, privada y/o particular que certifica • Objeto del contrato • Lugar de prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas • Fecha de iniciación del contrato • Fecha de terminación del contrato • Valor del contrato • Descripción de la cantidad de personas a las que se prestó el servicio • Firma de la persona competente dentro de la empresa o persona contratante que certifica. • Calificación del Servicio: Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio. • Dirección y teléfono de la empresa o persona que certifica.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

REQUISITOS DEL PERSONAL:

- El proponente debe presentar en su propuesta certificación por escrito que manifieste que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así:

NIVEL DE EDUCACIÒN O NIVEL ACADÉMICO: Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación.

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

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:

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

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

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

- 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, Experiencia y Formación y/o Capacitación.
- Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces).
- Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP).
- Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.

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

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

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

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

COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 de 20 el futuro arrendatario deberá:

1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento: *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*

   - *Limpieza y desinfección*
   - *Desechos sólidos*
   - *Control de plagas*
   - *Abastecimiento o suministro de agua potable.*

Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico, **(30 días después de la firma del contrato)**, dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada.

2. Presentar al supervisor del contrato un plan de gestión integral de residuos el cual incluya la identificación de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en cada una de las actividades y servicios prestados ***(30 días después de la firma del contrato)***, el plan de gestión integral de residuos deberá dar cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales como es el caso del Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio.
3. No puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, *"se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa"*, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que modifique o sustituya.
4. Realizar con personal técnico idóneo y con experiencia realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa (portátil, externa y/o fija) **cada 8 días (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio),** *dejando como soporte un informe el cual debe incluir registro fotográfico y descripción de las actividades desarrolladas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos. Se deberá entregar el informe de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas y los certificados de disposición final al supervisor del contrato cada vez, que se realice dicha actividad. Los residuos retirados deberán ser entregados a un*

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

gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, dejando soporte se su entrega y disposición final.

5. Dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones"*.
6. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"*, así:

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

El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

7. Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:
   - Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
   - Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
   - Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
   - Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos por materiales que no contaminen el ambiente.
8. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (tavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismo, y **presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual** en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
9. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de la Unidad
10. Garantizar que todo el material que se estregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva 04 de 2012 "Política Cero papel".
11. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 "Por las cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".
    - La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán **utilizados se deberá entregar del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato**, en idioma español, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*.
12. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en quipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ-.
13. Cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado – RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.
14. El contratista deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, con referencia ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.

COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1072 de 2015 el con el contratista debe cumplir con los siguientes requerimientos:

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

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

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

ÍTEM	CRITERIOS. EMPRESAS DE ONCE A CINCUENTA TRABAJADORES CLASIFICADAS EN RIESGO I, II Ó III	MODO DE VERIFICACIÓN
Asignación de una persona que diseñe el Sistema de Gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del Sistema de Gestión de SST puede ser realizado por un tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus Áreas, con licencia vigente en SST, que acredite mínimo dos (2) años de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. Esta actividad también podrá ser desarrollada por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en SST y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.	Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de la persona asignada.
Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de SST	Asignar recursos económicos para desarrollar acciones de promoción de la salud y prevención de riesgos laborales.	Solicitar documento soporte de asignación de recursos.

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

Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente. Pago de pensión de trabajadores de alto riesgo.	Solicitar documento soporte de afiliación y del pago correspondiente.
Conformación y funcionamiento del COPASST	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del COPASST.	Solicitar actas de conformación, actas de reuniones e informes
Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral.	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del Comité de Convivencia Laboral	Solicitar actas de reuniones e informes del Comité de Convivencia Laboral
Programa de capacitación	Elaborar y ejecutar el programa de capacitación en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización.	Solicitar el programa de capacitación y los soportes de la ejecución del mismo / planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores participantes
Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	Elaborar política de SST escrita, firmada, fechada y comunicada al COPASST y a todos los trabajadores.	Solicitar la política escrita y soportes de su divulgación
Plan Anual de Trabajo	Elaborar el Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo
Archivo y retención documental del Sistema de Gestión de SST	Mantener el archivo de los siguientes documentos, por el término establecido en la normatividad vigente: Política en Seguridad y Salud en el Trabajo. Identificación de peligros en todos los cargos/oficios y áreas. Conceptos exámenes médicos ocupacionales Plan de emergencias Evidencias de actividades del COPASST. Afiliación a Seguridad Social Comunicaciones de trabajadores, ARL o autoridades en materia de Riesgos Laborales	Revisar el archivo con los documentos soporte de acuerdo con la normatividad vigente.
Descripción socio demográfica y Diagnóstico de condiciones de salud	Identificar las características de la población trabajadora (edad, sexo, cargos, antigüedad, nivel escolaridad, etc.) y el diagnóstico de condiciones de salud que incluya la caracterización de sus condiciones de salud, recopilar, analizar e interpretar los datos del estado de salud de los trabajadores	Solicitar documento que contenga el perfil sociodemográfico y el diagnóstico de condiciones de salud
Actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud	Desarrollar las actividades de medicina del trabajo, prevención y promoción de la salud de conformidad con las prioridades identificadas en el diagnóstico de condiciones de salud y con los peligros/riesgos prioritarios.	Solicitar las evidencias que constaten la definición y ejecución de las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención de conformidad con las prioridades que se identificaron con base en los resultados del diagnóstico de las condiciones de salud
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales
Restricciones y recomendaciones médicas laborales	Cumplir las recomendaciones y restricciones que realizan las Entidades Promotoras de Salud y/o Administradoras de Riesgos Laborales, emitidas por los médicos tratantes, de acuerdo con la normatividad vigente. Entregar a quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez los documentos que son responsabilidad del empleador conforme a las normas, para la calificación de origen y pérdida de la capacidad laboral.	Solicitar las recomendaciones emitidas por la EPS, o ARL y el soporte de la actuación de la empresa frente a las mismas. Solicitar soporte de recibido por parte de quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de invalidez, de los documentos que corresponde remitir al empleador para efectos del proceso de calificación de origen y pérdida de capacidad laboral
Reporte de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y a la Entidad Promotora de Salud (EPS) todos los accidentes y las enfermedades laborales diagnosticadas. Reportar a la Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo que corresponda los accidentes graves y mortales, así como como (sic) las enfermedades diagnosticadas como laborales. Estos reportes se realizan dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.	Indagar con los trabajadores si se han presentado accidentes de trabajo o enfermedades laborales (en caso afirmativo, tomar los datos de nombre y número de cédula y solicitar el reporte). Igualmente, realizar un muestreo del reporte de registro de accidente de trabajo (FURAT) y el registro de enfermedades laborales (FUREL) respectivo, verificando si el reporte a las Administradoras de Riesgos Laborales, Empresas Promotoras de Salud y Dirección Territorial se hizo dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.
Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales	Investigar los incidentes y todos los accidentes de trabajo y las enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales, con la participación del COPASST, previniendo la posibilidad de que se presenten nuevos casos.	Verificar por medio de un muestreo si se investigan los incidentes, accidentes de trabajo y las enfermedades laborales con la participación del COPASST.
Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos	Identificar peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer controles que prevengan efectos adversos en la salud de los trabajadores.	Solicitar documento donde se encuentre la identificación de peligros y valoración de riesgos. *Solicitar evidencias de las medidas de control* implementadas.
Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas	Realizar los mantenimientos periódicos de instalaciones, equipo, máquinas y herramientas, de acuerdo con los manuales y/o las fichas técnicas de los mismos.	Solicitar documento con los reportes del mantenimiento de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas realizado.
Entrega de los elementos de protección personal – EPP y capacitación en uso adecuado	Realizar la entrega de los elementos de protección personal, acorde con el oficio u ocupación que desempeñan los trabajadores y capacitar sobre el uso adecuado de los mismos.	Solicitar la evidencia de la entrega de elementos de protección personal y de la ejecución de las correspondientes capacitaciones.
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Elaborar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Solicitar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y constatar evidencias de su divulgación.
Brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Conformar, capacitar y dotar la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Solicitar el documento de conformación de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y verificar los soportes de la capacitación y entrega de la dotación
Revisión por la alta dirección.	Revisar como mínimo una (1) vez al año, por parte de la alta dirección los resultados del Sistema de Gestión de SST.	Solicitar a la empresa los soportes que den cuenta de la revisión por la alta dirección de los resultados del Sistema de Gestión de SST.

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

3. Dar cumplimiento a la obligación de afiliación de los empleados al sistema general de riesgos laborales y sistema de seguridad social integral, presentando los certificados de afiliación al Sistema de Seguridad Social del personal involucrado en el desarrollo de las labores, el día (01) de la ejecución del contrato. 4. Mediante el diligenciamiento del presente ítem certifica, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución de este, así: • Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato. • En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá contar con la certificación correspondiente para la ejecución de las actividades críticas del personal involucrado y garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Rafael Reyes. Así mismo, el contratista se servirá garantizar la asistencia del responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades. • Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Rafael Reyes, dentro de las 48 horas de ocurrido el hecho. 5. Cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan. 6. El arrendatario es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual. 7. CERTIFICACIÓN DE ADECUADAS INSTALACIONES: El oferente debe presentar en la ejecución del contrato certificación firmada por el representante legal donde constate que la(s) instalación(es) donde se desarrollaran las actividades propias del servicio cuenta(n) con las señalizaciones y demarcaciones de las áreas, con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y situaciones de emergencia. 8. Entregar con las hojas de vida los certificados donde relacione y acredite las condiciones de salud por COVID - 19 de los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESREY, firmado por el representante legal. 9. Los trabajadores que van a ingresar a las instataciones de la ESREY deberán dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad establecido en la unidad, de igual manera portar en todo momento los elementos de protección personal. 10. El personal debe contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual el oferente asumirá su costo. 11. El oferente deberá presentar el plan de emergencia y contingencia a más tardar 15 días después de firmado el contrato. 12. El oferente deberá capacitar a todos los funcionarios que laboren en el comedor sobre los peligros y riesgos existentes en el centro de trabajo para lo cual deberá entregar evidencia de manera trimestral al supervisor del contrato. 13. El oferente deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.		
COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN • CONFIDENCIALIDAD INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. • En virtud del futuro contrato, el contratista seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato, así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. • El oferente deberá diligenciar y entregar en su propuesta el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD ANEXO A LA INVITACIÓN PUBLICA DEL PROCESO.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Mediante Acta No. AE-2024-001765-ESREY quedó soportada reunión realizada el 31/10/2024 con el Grupo de Talento Humano, Grupo de Nómina y el señor Cristian Carvajal Mateus, quien funge como administrador del comedor de alimentos de esta unidad y el TE. Nelson Ramiro Moreno Jefe Seguridad de Instalaciones (responsable AP), con el fin de realizar el cruce de información de las novedades administrativas presentadas por parte del personal de estudiantes y auxiliares de policía de este centro de formación policial, verificado comunicados oficiales, planillas y matriz de seguimiento, donde la PT. Yenny Velasco Pacheco (GRUNO), informa novedad acaecida con el **AP. Rafel José Pacheco Bermúdez CC. 1048660133**, quien días antes manifiesta de manera verbal a la funcionaria que en su desprendible de pago no evidencia cinco (5) días de pago a favor de él, teniendo en cuenta la situación administrativa (permiso extraordinario), autorizado por el Director General de la Policía Nacional (GS-2024-008426-SUDIR), en el *mes de agosto*.

Por lo antes expuesto, la PT. Yenny Velasco Pacheco realiza la verificación en sistema para la administración del Talento Humano (SIATH) y evidencia que no ha sido grabada la ausencia del auxiliar, por tal motivo la uniformada, realiza un cruce de todas las ausencias y/o novedades administrativas que fueron reportadas para el mes de agosto, percatándose que no se realizó el reporte de la novedad antes mencionada; así mismo encuentra que existen ***25 ausencias más de***

auxiliares de policía a quienes no se les realizó el respectivo procedimiento para la partida de alimentación, quienes se relacionan a continuación:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	FECHA DE SALIDAD	FECHA DE LLEGADA	N° DE DÍAS DE PERMISO
1	BOHADA PAIPA JUAN PABLO	07/08/2024 06:00 horas	12/08/2024 06:00 horas	5
2	RAMIRO REDONDO ARANGO			5
3	PESTANA ARRIETA JUAN FRANCISCO			5
4	PINEDA RODRIGUEZ JHON JAIRO			5
5	PINEDA GALLEGO ANDRES FELIPE			5
6	HERNANDEZ ROZO YEIMY CATHERINE			5
7	PACHECO OVIEDO CAMILO ANDRES			5
8	GONZALEZACEROANGELSANTIAGO			5
9	ORTEGON ARROYO JOSE LUIS			5
10	PACHECO BERMUDEZ RAFAEL JOSE			5
11	PABON ACEVEDO JUAN CARLOS			5
12	PAEZ PAEZ MARYURI TATIANA			5
13	OMAÑA PALENCIA DAYSON AURELIO			5
14	MICHAEL STITH PRADA JARABA	21/08/2024 06:00 horas	26/08/2024 06:00 horas	5
15	NAVARRO PEREZ CARLOS MANUEL			5
16	ADRIAN ELIAS ORTEGA LUNA			5
17	GUERRERO HERREÑO DANIEL STIVEN			5
18	GONZALEZ QUIÑONES DUMAR DAVID			5
19	MUÑOZ ROMERO JAVIER ANDRES			5
20	MURILLO CHAVERRA EMILSON YESID			5
21	OJEDA AYALA JOSEPH CAMILO			5
22	QUIMBAYA ZAPATA JHON ALEXANDER			5
23	PUERTA BENITEZ JADER ALEXIS			5
24	RAYO ESCOBAR WALTER ANDRES			5
25	MARQUEZ GOMEZ JUAN FRANCISCO			5

De lo antes expuesto se informó mediante comunicación oficial No. **GS-2024-007440-ESREY**, a la Directora de la Escuela TC. JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES.

Ante lo expuesto por la funcionaria codificadora de nómina de la unidad y la suscrita, realiza la verificación de los soportes de las diferentes situaciones administrativas que ha presentado el personal de auxiliares de policía y lo informado ante esta dependencia "Comando de Agrupación", donde para el día 18/08/2024, el señor TE. Nelson Ramiro Moreno envía a través de correo electrónico No. 0116 SUDIE-SEGUR, la relación de 16 auxiliares de policía, quienes sí están incluidos y reportados al Grupo de Nómina, soportado mediante comunicado oficial No.GS-2024-005386-ESREY de fecha 19/09/2024.

De lo antes expuesto, el TE. Nelson Moreno, informa en la reunión sostenida el 31/10/2024 para el cruce de información de nómina y talento humano que él sí informó a través de WhatsApp al Sr. Cristian Carvajal Mateus, acerca de la salida del personal de auxiliares de policía para las fechas 07/08/2024 y 21/08/2024. Por la situación presentada anteriormente, se dejó de pagar a favor de ***25 auxiliares*** de policía su partida de alimentación, de acuerdo con la situación administrativa (Permiso Extraordinario 5 días), dando paso así a un ***pago a favor del proveedor de $2.280.000 MCTE.***

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

5 RECOMENDACIONES:

Verificación constante por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo e informar cualquier novedad, teniendo en cuenta que él está en el lugar de ejecución y su cercanía influye en la verificación del cumplimiento contractual.

6 CONCLUSIONES

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

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____

Mayor DIANA LUCERO DELGADO HERNÁNDEZ
Comandante de Agrupación ESREY
Supervisor de Contrato No 58-1-30042-23
Correo electrónico: esrey.comag@policia.gov.co
No. Celular: 301-7835957

Anexo: Sí

01. Copias comprobantes únicos de pago Banco Popular No. 3179479 del 03/10/2024 y Consignaciones Números 3179482 del 05/11/2024, 2200067 del 05/11/2024.
02. Acta concertación servicios públicos Acta No. AE-2024-001764-ESREY del 05 de noviembre de 2024.

03. Planillas de pago salud y aportes parafiscales panilla No. 9476694183.
04. Informe cumplimiento Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo GE-2024-001525-ESREY.
05. Informe de fumigación No GE-2024-001518-ESREY.
06. Copia acta No. AE-2024-001765-ESREY, reunión cruce de información con GRUNO, TAHUM y SEGUR (ESREY).
07. Copia informe novedad GS-2024-007440-ESREY (novedad con la alimentación 25 AP)
08. Copia solicitud a CT. DIANA MILENA VARGAS MELO Tesorera Escuela de Carabineros Provincia de Vélez GS-2024-007516-ESREY (a la espera de respuesta).

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3179479

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

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

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela De Policia Esvel

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

Ref. 1	6697
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	Abonado

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	9'615.364
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	9'615.364

Ciudad: Duitama | Día: 2 | Mes: 10 | Año: 24

Nombre usuario del convenio: Jorge Humberto Ascencio Ramirez

Nro. Ident: 79.291.714 | Teléfono: 3108543[illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

100345188 sku.31997

OFIX

Este recibo no es valido sin la impresión de la maquina registradora. En su defecto será necesario la marca del protector mecanico y sello del cajero

-CLIENTE-

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 220067

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

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

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: ESCUELA DE POLICIA ESDEL

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

Ref. 1	6697
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	CONVENIO RECAUDO AGUA

Cod. Bco.		Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	191.320,50
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	191.320,50

Ciudad: QUITAMA | Día: 5 | Mes: 11 | Año: 24

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO MUÑOZ LOAIZA

Nro. Ident: 79.291.714 | Teléfono: 3108554532

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Espacio para sello o Timbre

FORMA 1-10-3-04297 REV III-2016

100345188

OFIX

- CLIENTE -

$191,320.50
$.00
$.00
0
$191,320.50
$.00

**0262
79291714
6697

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

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3170482

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

				1	1	0	5	4	0	0	0	2	6	2

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Cuota De Soporte Esmel

Ciudad	Día	Mes	Año
Bucaramanga	5	11	21

Nombre usuario del convenio: [illegible]

Nro. Ident: 79.291.714 Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Ref. 1	66917
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	Cuenta Cobro de Zeus

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	$2'372.058,91
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	$2'372.058,91

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

100345188 sku.31997

Consignante: ###0262 79291714 6697

$2,372,058.91
$.00
$.00
0
$2,372,058.91
$.00

CLIENTE

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

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

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 05 de noviembre de 2024		
Hora de inicio:	*08:30 horas*	***Hora de finalización:***	*09: 00 horas*
Lugar:	Comando de agrupación Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 001764 / SUBIE- COAGR -2.25

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

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. Se reúne el Señor Jorge Humberto Muñoz Correa Contratista y la señora Mayor Diana Lucero delgado Hernández, Supervisor Contrato **PN ESVEL 58-1-30042-23**, con el fin de concertar el consumo de energía y acueducto, consumido en el mes de octubre de 2024.

2. Lectura del acta anterior: No Aplica

3. Verificación compromisos: No Aplica

4. Temas a tratar:

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

La señora Mayor Diana Lucero Delgado Hernández, Supervisora del Contrato de arrendamiento N° **58-1-30042-23** y dando cumplimiento al contrato en mención, cláusula segunda – Servicios Públicos, concierta y comunica la cantidad de kilovatios y el valor del 10% de aseo y alcantarillado consumidos en el mes de octubre 2024, en relación a la lectura de los medidores.

El valor total por concepto de servicio público de energía es de $ 2.372.058,91, así:

Lectura de contador Mes pasado	Lectura de contador Mes actual	Diferencia del mes pasado y actual	Valor del KW	valor a cancelar
19789	20365	575	886,0885	$ 509.500,89
1065	1081	16	886,0885	$ 14.177,42
6580	6809	229	886,0885	$ 202.914,27
52846	54703	1857	886,0885	$ 1.645.466,34
TOTAL, A PAGAR				$ 2.372.058,91

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

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 05 de noviembre de 2024		
Hora de inicio:	08: 30 horas	**Hora de finalización:**	09: 00 horas
Lugar:	Comando de Agrupación Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 001764 - - / SUDIE- COAGR -2.25

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

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
MY.	DIANA LUCERO DELGADO HERNANDEZ	SUPERVISORA	diana.delgado@correo.policia.gov.co	1054091476	3017835957	
SR.	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	ARRENDATARIO	humbertomunoz45@hotmail.com	74129171	3108554532	

Carrera 2 No. 9-98
Teléfono: 6087405510
esrep.coman1@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA CLASIFICADA

en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	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	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: SANTA ROSA (17 Afiliados)																							$21,103,335	$3,376,700			$21,103,335	$844,300			$21,103,335	$844,300			$513,600		$0	$0		$5,578,900
Centro de Trabajo: SANTA ROSA (17 Afiliados)																							$21,103,335	$3,376,700			$21,103,335	$844,300			$21,103,335	$844,300			$513,600		$0	$0		$5,578,900
Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO Depto: BOYACA (17 Afiliados)																							$21,103,335	$3,376,700			$21,103,335	$844,300			$21,103,335	$844,300			$513,600		$0	$0		$5,578,900
1	CC	74302107	ABRIL LEON CARLOS ALONSO																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
2	CC	51979299	ARENAS PEÑA MARIA EUGENIA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
3	CC	1002605828	AVILA CASTAÑEDA SAORY DANIELA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
4	CC	24090889	BARRERA FLOR AZUCENA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
5	CC	1052407161	CAMARGO CAMARGO STIWART ORLANDO																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
6	CC	1106900835	CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
7	CC	1002556888	CRUZ BARRERA MARIA AZUCENA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
8	CC	1002461736	DUARTE FUENTES JAVIER																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
9	CC	74187597	ESPITIA ARGUELLO DARWIN EUCLIDES												X						25-14	1	$43,334	$7,000	EPS037	1	$43,334	$1,800	CCF10	1	$43,334	$1,800	14-7	1	$43,334	0.000%	$0	1	$0	$0	SI	$10,600
10	CC	74187597	ESPITIA ARGUELLO DARWIN EUCLIDES																		25-14	29	$1,256,667	$201,100	EPS037	29	$1,256,667	$50,300	CCF10	29	$1,256,667	$50,300	14-7	29	$1,256,667	2.436%	$30,700	29	$0	$0	SI	$332,400
11	CC	1054253279	GARCIA GAITAN CRISTIAN DANIEL	X																	25-14	7	$303,334	$48,600	EPS002	7	$303,334	$12,200	CCF10	7	$303,334	$12,200	14-7	7	$303,334	2.436%	$7,400	7	$0	$0	SI	$80,400
12	CC	1005340895	HURTADO VILLAMIL XIOMARA STACEY																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
13	CC	1055272167	MARTINEZ GIL GLORIA ESTELA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
14	CC	1052020284	OROZCO RIVERA MONICA ALEXANDRA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS008	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
15	CC	1023977603	PERDOMO MOSQUERA MAICOL STIVEN																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS008	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
16	CC	60395677	PEREZ SOTO MABEL																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
17	CC	1140414499	RINCON PEÑA ISAMIR ELIAS																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
18	CC	74372539	SOLANO MORALES JULIO CESAR																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$52,000	CCF10	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
Total Afiliados(17)																							$21,103,335	$3,376,700			$21,103,335	$844,300			$21,103,335	$844,300			$513,600		$0	$0		$5,578,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				17	$3,376,700
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	4	$672,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	8	$1,664,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	5	$1,040,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$513,600
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	17	$513,600

en línea

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$844,300
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	17	$844,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				17	$844,300
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	2	$104,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$104,100
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	10	$520,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$116,200
TOTAL				17	$5,578,900

POLICIA NACIONAL
GE-2024-001525 (DECY
29-10-24
15:15

Santa Rosa de Viterbo 29 de octubre de 2024

Señora Mayor
DELGADO HERNANDEZ DIANA LUCERO
Supervisora contrato de alimentación comedor de estudiantes Escuela de Policía Rafael Reyes Carrera 2-8-98
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

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

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

N	ACTIVIDAD	SOPORTE
1	En atención al cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad y salud en el trabjao, se da cumplimiento durante el presente mes de octubre, así; se capacita al personal de colaboradores referente a los peligros y riesgos existentes en el comedor, normas sanitarias, buenas prácticas en manipulación de alimentos, uso de los elementos de protección personal, cofia, cubre cabezas, tapabocas, uniforme limpio, botas, buen trato con el cliente interno, se verifica las planillas de registro de la limpieza y desinfección que se deben diligenciar de manera diaria, de igual forma se verifica el cumplimiento de las tomas de muestras de comida desayuno, almuerzo y cena.	
3	Por medio del comité de seguridad y salud en el trabajo, se capacita sobre los peligros y riesgos que existen en el centro de trabajo, los riesgos priorizados como lo son el locativo, físico, biomecánico, biológico, para implementar las medidas de autocuidado evitando la materialización de los mismos en los colaboradores, se recalca sobre las buenas practicas de manufactura implementando medidas de autocuidado creando cultura de autocuidado con los colaboradores del comedor.	Acta 010 del 17/10/2024

Atentamente,

Carvajal Mateus

CRISTIAN CAMILO CARVAJAL MATEUS
Administrador Empresa Jorge Humberto Muñoz Correa

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

Santa rosa de Viterbo, Boyacá 28 de octubre de 2024

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
62-2024-001518 GS26-1
No Rad. Fecha: 28-10-2024
Hora: 10:31

Señora Mayor
DIANA LUCERO DELGADO HERNANDEZ
Supervisora contrato Escuela de Policía Rafal Reyes
Carrera 2-8-98
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Asunto: Informe de Fumigación

Comedidamente me permito enviar a la señora Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el informe de fumigación en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de policía Rafael Reyes realizada el 26 de octubre de 2024, adjunto certificado de fumigación y registro fotográfico. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente:

CRISTIAN CAMILO CARVAJAL MATEUS
ADMINISTRADOR
COMEDOR ALUMNOS ESREY
Carrera 2 8-98 Santa rosa de Viterbo, Boyacá
Cel: 323 484 1973

version: 001-2024

TECNOLOGÍA CONTROL VECTORES Ltda

CERTIFICACION DEL SERVICIO.

Fecha de realizacion del servicio: **26 de octubre de 2024**

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

NIT:

Telefono:

Ciudad: **SANTA ROSA DE VITERBO**

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

Ha realizado el siguiente control:

Fumigación [X] Desratización [X] Desinfección [ ]

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

Concepto sanitario FAVORABLE Diciembre 14 del 2023

Contraseña:HXtGEkJRyC

CONTROL REALIZADO	PRODUCTO	INGRDIENTE ACTIVO	CAT. TOX	CONCEN.	TIPO	METODO
Desinsectación contra insectos rastreros y voladores	SOLFAC	CIFLUTRINA	III	6mLxLt	PIRETROIDE	ASPERSIÓN
Desinsectación contra insectos rastreros y	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rodentización contra rata o ratón	RODILON	DIFETIALONA	I	N/A	BLOQUE	APLICACIÓN
Ecológico contra voladores	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ecológico contra rastreros	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ecológico contra roedores	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Desinfección bacterias y virus	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Teniendo en cuenta las condiciones del establecimiento donde se realiza el servicio se programa próxima aplicación dentro de: 1 mes

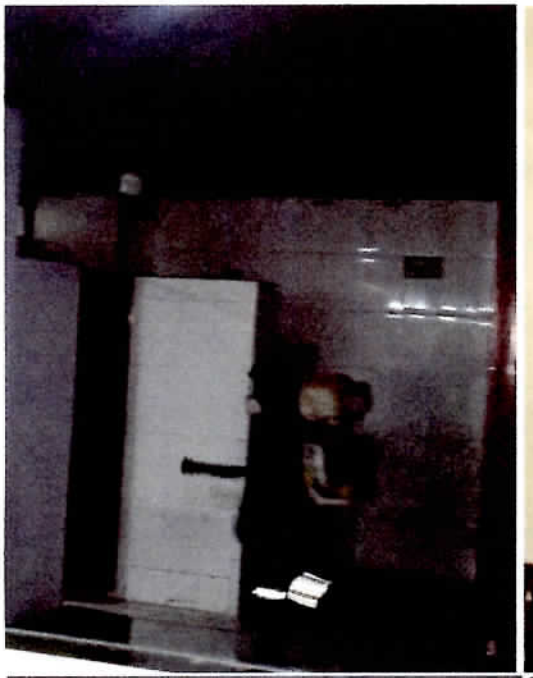
Programandose así para la siguiente fecha: lunes, 25 de noviembre de 2024

Observación:

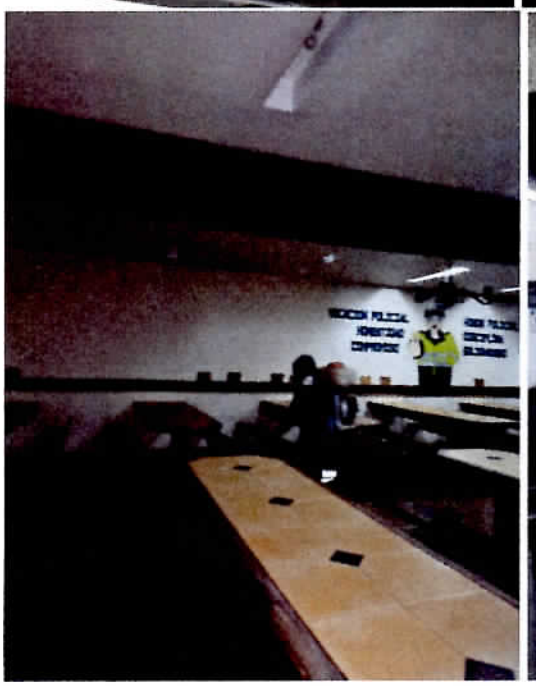
APLICADOR DANILO ALONSO MONROY

Firma Autorizada

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









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

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 31 de octubre de 2024		
Hora de inicio:	15:30 horas	**Hora de finalización:**	16:50 horas
Lugar:	Comando de Agrupación ESREY		

ACTA No. 001765-- **SUDIE- COAGR – 2.25**

QUE TRATA DE LA REUNIÓN SOSTENIDA CON EL GRUPO DE TALENTO HUMANO, GRUPO DE NÓMINA, EL SEÑOR CRISTIAN CARVAJAL MATEUS QUIEN FUNGE COMO ADMINISTRADOR DEL COMEDOR DE ALIMENTOS DE ESTA UNIDAD Y TE. NELSON RAMIRO MORENO JEFE SEGURIDAD DE INSTALACIONES (RESPONSABLE AP), CON EL FIN DE REALIZAR EL CRUCE DE INFORMACIÓN DE LAS NOVEDADES ADMINISTRATIVAS PRESENTADAS POR PARTE DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE ESTE CENTRO DE FORMACIÓN POLICIAL.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DE ASISTENCIA

En las instalaciones del Comando de Agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes Prieto, se reúne la señora Mayor DIANA LUCERO DELGADO HERNANDEZ (Comandante de Agrupación), el Grupo de Talento Humano, Grupo de Nómina y el señor Cristian Carvajal Mateus quien funge como administrador del comedor de alimentos de esta unidad y el TE. Nelson Ramiro Moreno Jefe Seguridad de Instalaciones (responsable AP), con el fin de realizar el cruce de información de las novedades administrativas presentadas por parte del personal de estudiantes y auxiliares de policía de este centro de formación policial.

2. LECTURA DEL ACTA ANTERIOR

Lectura del acta anterior no aplica.

3. VERIFICACIÓN DE *COMPROMISOS*

Verificación de compromisos no aplica

4. TEMAS A TRATAR

ACTA N. 001765 - SUDIE- COAGR – 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN SOSTENIDA CON EL GRUPO DE TALENTO HUMANO, GRUPO DE NÓMINA, EL SEÑOR CRISTIAN CARVAJAL MATEUS QUIEN FUNGE COMO ADMINISTRADOR DEL COMEDOR DE ALIMENTOS DE ESTA UNIDAD Y TE. NELSON RAMIRO MORENO JEFE SEGURIDAD DE INSTALACIONES (RESPONSABLE AP), CON EL FIN DE REALIZAR EL CRUCE DE INFORMACIÓN DE LAS NOVEDADES ADMINISTRATIVAS PRESENTADAS POR PARTE DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE ESTE CENTRO DE FORMACIÓN POLICIAL

4.1 Socialización y cruce de información de las ***novedades administrativas*** del personal de estudiantes y auxiliares de policía que se tuvieron durante el mes de octubre, verificado comunicados oficiales, planillas y matriz de seguimiento así:

MATRIZ DE SEGUIMIENTO PARTIDA DE ALIMENTACIÓN MES DE OCTUBRE 2024

RETIROS Y APLAZAMIENTOS CURSO 004

No.	APELLIDOS Y NOMBRES	CEDULA	COMPAÑÍA	MOTIVO SALIDA	SOPORTE DOCUMENTAL SALIDA DE LA ESCUELA	FECHA DE SALIDA DE LA ESCUELA	RESOLUCIÓN DE RETIRO	FECHA DE LA RESOLUCIÓN DE RETIRO
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	SIRA RINCON GUTIÉRREZ	1005883066	NARIÑO	SOLICITUD RETIRO VOLUNTARIO	GS-2024-007302-ESREY	18/10/2024	AE-2024-2019000-ESREY	15/10/2024
3	RONALD DAZA SOLER	1067996882	NARIÑO	APLAZADA (MEDICO - LUXACION CLAVICULAR)	GS-2024-006870-ESREY	2/10/2024		

FRANQUICIA PERSONAL DE ESTUDIANTES

COMPAÑÍA	FECHA DE SALIDA	FECHA DE LLEGADA	SOPORTE DOCUMENTA	CANTIDAD	CANTIDAD DE DIAS AUSENTES
[illegible]	8/10/2024	9/10/2024	GS-2024-006703-ESREY	193	1
[illegible]	8/10/2024	9/10/2024	GS-2024-006703-ESREY	200	1
NARIÑO	8/10/2024	9/10/2024	GS-2024-006703-ESREY	199	1
REYES	9/10/2024	9/10/2024	GS-2024-006695-ESREY	189	2
[illegible]	12/10/2024	13/10/2024	GS-2024-006874-ESREY	191	2
[illegible]	27/10/2024	27/10/2024	GS-2024-007302-ESREY	195	1
[illegible]	26/10/2024	27/10/2024	GS-2024-007302-ESREY	191	2
NARIÑO	27/10/2024	27/10/2024	GS-2024-007302-ESREY	99	1

NOVEDADES ADMINISTRATIVAS ESTUDIANTES

No.	APELLIDOS Y NOMBRES	CEDULA	COMPAÑÍA	MOTIVO DE LA SALIDA	SOPORTE DOCUMENTAL SALIDA DE LA ESCUELA	FECHA DE SALIDA DE LA ESCUELA	FECHA LLEGADA A LA ESCUELA	CANTIDAD DE DIAS AUSENTES
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	MARIA FERNANDA POLICIO AMADO	1067882068	REYES	PERMISO ESPECIAL	GS-2024-006694-ESREY	8/10/2024	8/10/2024	1
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
4	JUAN CAMILO MONTERO DE LA CRUZ	1006812829	REYES	PERMISO CALAMIDAD FAMILIAR	GS-2024-006870-ESREY	12/10/2024	14/10/2024	2
5	POLICIO AMADO MARIA FERNANDA	1067882068	REYES	PERMISO ESPECIAL	GS-2024-006695-ESREY	14/10/2024	15/10/2024	2
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
7	DANIELA BEDOYA CARDENAS	1233706972	REYES	HOSPITALIZADA	GS-2024037214-ESREY	18/10/2024	19/10/2024	2
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
9	CAMACHO VARGAS DANDY JOHANA	1052406866	NARIÑO	PERMISO ESPECIAL	GS-2024-007305-ESREY	28/10/2024	29/10/2024	1

PERSONAL PRACTICAS POLICIALES SUPERVISADAS

COMPAÑÍA	FECHA DE SALIDA	FECHA DE LLEGADA	SOPORTE DOCUMENTA	CANTIDAD EST	UNIDAD DE APOYO
				TOTAL	0
				TOTAL	0

PERMISOS AUXILIARES DE POLICIA

No.	APELLIDOS Y NOMBRES	CEDULA	AUXILIARES	MOTIVO DE LA SALIDA	SOPORTE DOCUMENTAL SALIDA DE LA ESCUELA	FECHA DE SALIDA DE LA ESCUELA	FECHA LLEGADA A LA ESCUELA	CANTIDAD DE DIAS AUSENTES
1	PESTANA ARRIETA JUAN FRANCISCO	1103709242	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	8/10/2024	13/10/2024	5 DIAS
2	NAVARRO VILLADIEGO AUGUSTO ANDRES	1002052149	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	17/10/2024	8 DIAS
3	TISACUZA GARCIA MARIA CAMILA	1093574251	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	17/10/2024	8 DIAS
4	CEPEDA TAMINZA HECTOR DAVID	1040976595	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	17/10/2024	8 DIAS
5	NAVAS ROJAS GEISON ANDRES	1098366209	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	17/10/2024	8 DIAS
6	GONZALEZ DAZA DAVID STIVEN	1052379951	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	17/10/2024	8 DIAS
7	PADILLA NOBLE JUAN DIEGO	1094882837	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	17/10/2024	8 DIAS
8	HERNANDEZ ROZO YEIMY CATHERINE	1098967162	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	17/10/2024	8 DIAS
9	QUINTERO IBARRA JHOCEB	1091356973	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	25/10/2024	11 DIAS
10	GONZALEZ QUIÑONES OMAR DAVID	1133796646	AP	PERMISO	GS-2024-006771-ESREY	9/10/2024	25/10/2024	11 DIAS
11	MUNOZ ROMERO JAVIER ANDRES	1065667797	AP	PERMISO	GS-2024-007259-ESREY	20/10/2024	28/10/2024	8 DIAS
12	GONZALEZ ACERO ANGEL SANTIAGO	1122510414	AP	PERMISO	GS-2024-007259-ESREY	20/10/2024	28/10/2024	8 DIAS
13	QUEDA AYALA JOSEPH CAMILO	1067490633	AP	PERMISO	GS-2024-007259-ESREY	20/10/2024	28/10/2024	8 DIAS
14	GONZALEZ SILVA DAVID SANTIAGO	1052529025	AP	PERMISO	GS-2024-007259-ESREY	20/10/2024	28/10/2024	8 DIAS
15	PADILLA CABRERA JUAN SEBASTIAN	1004308908	AP	PERMISO	GS-2024-007259-ESREY	20/10/2024	28/10/2024	8 DIAS
16	RINCON AROLA NAYSE MAYERLI	1098274286	AP	PERMISO	GS-2024-007259-ESREY	20/10/2024	28/10/2024	8 DIAS
17	GUERRERO NOSA ANDRES FELIPE	1093442236	AP	PERMISO	GS-2024-007259-ESREY	20/10/2024	31/10/2024	8 DIAS
18	MURILLO CHAVERRA EMILSON YESID	1020462369	AP	PERMISO CUMPLEAÑOS	GS-2024-007259-ESREY	23/10/2024	24/10/2024	1 DIA
19	ANDRES FELIPE FLOREZ CASTRO	1098980009	AP	PERMISO CUMPLEAÑOS	GS-2024-007367-ESREY	25/10/2024	26/10/2024	1 DIA
20	PESTANA MARTINEZ JOSE CARLOS	1122074589	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	28/10/2024	9/11/2024	11 DIAS
21	PENAFIEL ARRIETA JHON ALEX	1067180648	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	28/10/2024	9/11/2024	11 DIAS
22	FLOREZ CASTRO ANDRES FELIPE	1098980009	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	28/10/2024	9/11/2024	11 DIAS
23	MEDINA SANCHEZ JIMENA	1003141308	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	29/10/2024	6/11/2024	8 DIAS
24	VEGA GALEZO JHONIER DAVID	1067886862	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	29/10/2024	6/11/2024	8 DIAS
25	POLO DIAZ GENELIS	1067880368	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	29/10/2024	6/11/2024	8 DIAS
26	CANCHILA VARGAS AURA VANESSA	1067880314	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	29/10/2024	6/11/2024	8 DIAS
27	PABON ACEVEDO JUAN CARLOS	1093940121	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	29/10/2024	6/11/2024	8 DIAS
28	SOCHA REINA CRISTIAN YESID	1002727734	AP	PERMISO	GS-2024-007378-ESREY	29/10/2024	7/11/2024	9 DIAS
29	MARYURI TATIANA PAEZ PAE	1094151525	AP	PERMISO CUMPLEAÑOS	GS-2024-007395-ESREY	30/10/2024	31/10/2024	1 DIA

COMPAÑÍA	TOTAL DE DIAS	PARTIDA	TOTAL	TOTAL NOVEDADES
REYES		$ 18.240,00	$ -	
[illegible]		$ 18.240,00	$ -	
[illegible]		$ 18.240,00	$ -	
NARIÑO		$ 18.240,00	$ -	
POLICIA		$ 18.240,00	$ -	
		TOTAL	$0	

AVALOR

4.2. Al realizar el cruce de información y la verificación de novedades se evidenció la siguiente situación:

• El 31/10/2024, en reunión de cruce de información sostenida con el Grupo de Nómina y Talento Humano de esta unidad, la PT. Yenny Velasco Pacheco, informa novedad acaecida

con el **AP. Rafel José Pacheco Bermúdez CC. 1048660133**, quien días antes manifiesta de manera verbal a la funcionaria que en su desprendible de pago no evidencia 5 días de pago a favor de él, teniendo en cuenta la situación administrativa (permiso extraordinario), autorizado por el Director General de la Policía Nacional (GS-2024-008426-SUDIR), en el *mes de agosto*.

Por lo antes expuesto, la PT. Yenny Velasco Pacheco realiza la verificación en sistema para la administración del Talento Humano (SIATH) y evidencia que no ha sido grabada la ausencia del auxiliar, por tal motivo la uniformada, realiza un cruce de todas las ausencias y/o novedades administrativas que fueron reportadas para el mes de agosto, percatándose que no se realizó el reporte de la novedad antes mencionada; así mismo encuentra que existen ***25 ausencias más de auxiliares de policía a quienes no se les realizó el respectivo procedimiento para la partida de alimentación***, quienes se relacionan a continuación:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	FECHA DE SALIDAD	FECHA DE LLEGADA	N° DE DÍAS DE PERMISO
1	BOHADA PAIPA JUAN PABLO	07/08/2024 06:00 horas	12/08/2024 06:00 horas	5
2	RAMIRO REDONDO ARANGO			5
3	PESTANA ARRIETA JUAN FRANCISCO			5
4	PINEDA RODRIGUEZ JHON JAIRO			5
5	PINEDA GALLEGO ANDRES FELIPE			5
6	HERNANDEZ ROZO YEIMY CATHERINE			5
7	PACHECO OVIEDO CAMILO ANDRES			5
8	GONZALEZACEROANGELSANTIAGO			5
9	ORTEGON ARROYO JOSE LUIS			5
10	PACHECO BERMUDEZ RAFAEL JOSE			5
11	PABON ACEVEDO JUAN CARLOS			5
12	PAEZ PAEZ MARYURI TATIANA			5
13	OMAÑA PALENCIA DAYSON AURELIO			5
14	MICHAEL STITH PRADA JARABA	21/08/2024 06:00 horas	26/08/2024 06:00 horas	5
15	NAVARRO PEREZ CARLOS MANUEL			5
16	ADRIAN ELIAS ORTEGA LUNA			5
17	GUERRERO HERREÑO DANIEL STIVEN			5
18	GONZALEZ QUIÑONES DUMAR DAVID			5
19	MUÑOZ ROMERO JAVIER ANDRES			5
20	MURILLO CHAVERRA EMILSON YESID			5
21	OJEDA AYALA JOSEPH CAMILO			5
22	QUIMBAYA ZAPATA JHON ALEXANDER			5
23	PUERTA BENITEZ JADER ALEXIS			5
24	RAYO ESCOBAR WALTER ANDRES			5
25	MARQUEZ GOMEZ JUAN FRANCISCO			5

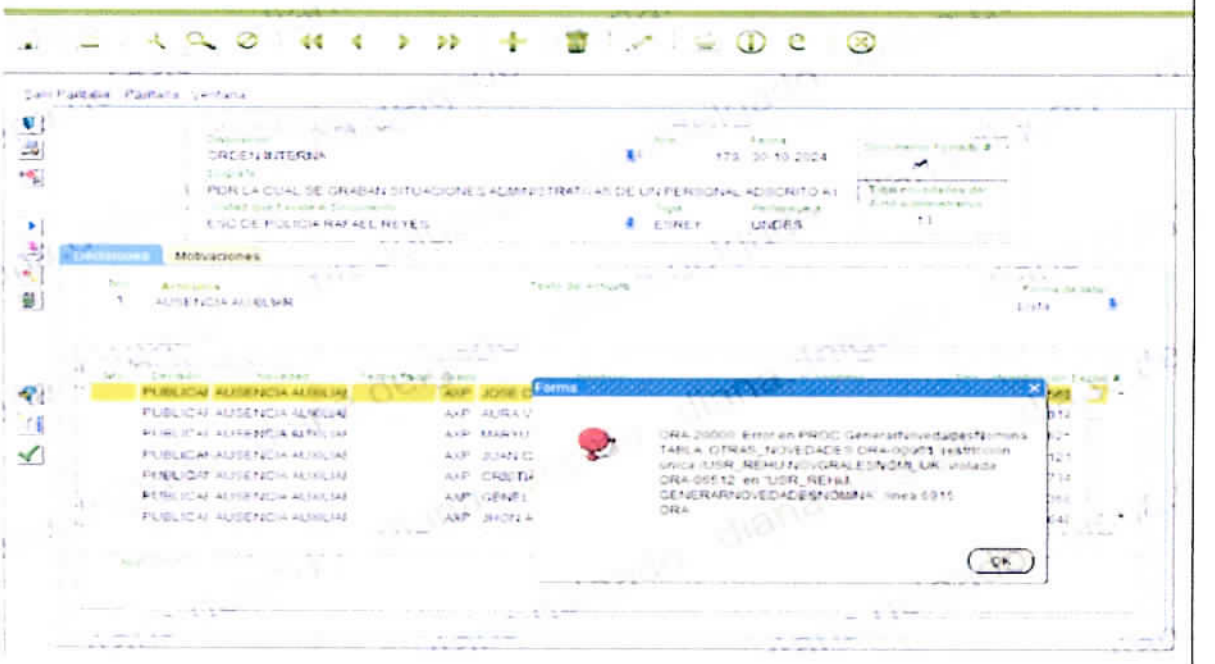
De lo antes expuesto se informó mediante comunicación oficial No. **GS-2024-007440-ESREY**, a la Directora de la Escuela TC. JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES.

Ante lo expuesto por la funcionaria codificadora de nómina de la unidad y la suscrita realiza la verificación de los soportes de las diferentes situaciones administrativas que ha presentado el personal de auxiliares de policía y lo informado ante esta dependencia "Comando de Agrupación",

donde para el día 18/08/2024, el señor TE. Nelson Ramiro Moreno envía a través de correo electrónico No. 0116 SUDIE-SEGUR, la relación de 16 auxiliares de policía, quienes sí están incluidos y reportados al Grupo de Nómina, soportado mediante comunicado oficial GS-2024-005386-ESREY de fecha 19/09/2024.

De lo antes expuesto, el TE. Nelson Moreno, informa en la reunión sostenida el 31/10/2024 para el cruce de información de nómina y talento humano que él sí informó a través de WhatsApp al Sr. Cristian Carvajal Mateus, acerca de la salida del personal de auxiliares de policía para las fechas 07/08/2024 y 21/08/2024. Por la situación acaecida anteriormente, se dejó de pagar a favor de 25 auxiliares de policía su partida de alimentación, de acuerdo con la situación administrativa (Permiso Extraordinario 5 días), dando paso así a un **pago a favor del proveedor de $2.280.000 MCTE**.

- Por otra parte, según lo manifestado por la codificadora de nómina Mérida Angarita y la PT. Yenny Velasco, se evidencia para este mes de octubre, que el AP. Andrés Felipe Flórez Castro CC.1099960008, presenta una ausencia por 11 días de permiso ordinario, el cual no quedó grabado por el SIATH, toda vez que presentó error al momento de insertar la información así:



Situación que se dio a conocer mediante comunicación oficial **GS-2024-007516-ESREY** (a la espera de respuesta), en la cual se solicitó el pago de alimentación por tesorería a la CT. DIANA MILENA VARGAS MELO Tesorera Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, con el fin de que le sean transferidos al Auxiliar de Policía, así:

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº CEDULA	FECHA DE SALIDA	Nº DÍAS	VALOR A PAGAR	Nº CUENTA	CUENTA DE AHORROS
AXP	Andrés Felipe Flórez Castro	1099960008	29/10/2024	11	$ 200.640	438953275	Ahorros Banco de Bogotá

Finalmente, vale la pena aclarar en esta reunión la situación presentada, toda vez que como supervisora del contrato de la alimentación del personal de estudiantes y auxiliares de policía, se han implementado controles como el cruce de información entre el grupo de talento humano, el jefe de seguridad de instalaciones y el comando de agrupación y se evidencia aún, novedades por la falta de compromiso y responsabilidad en este caso por parte del Jefe de Seguridad de Instalaciones, quien no informo oportunamente de la situación administrativa presentada por un personal de auxiliares de policía y por esta razón no se generó el reintegro de la partida de alimentación a favor del personal de auxiliares de policía por los días de ausencia, generando con ello que se realizará el pago total al proveedor, lo que en casos particularmente en ocasiones anteriores han generado investigaciones disciplinarias por ser una conducta que afecta el patrimonio económico de la nación.

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Traer matriz y/o base de datos, en la cual se pueda realizar el cruce de información, por parte este Comando con TAHUM, GRUNO y SEGUR, en reunión de seguimiento que se realiza a fin de mes, de las novedades administrativas, las cuales se deben informar de manera oportuna con datos completos (Nombres e identificación).	Talento Humano, Grupo de Nómina, Jefe Seguridad a instalaciones y Comandante de Agrupación.	Permanente
Informar con antelación las novedades administrativas del personal de auxiliares de policía y estudiantes.	Talento Humano, Grupo de Nómina, Jefe Seguridad a instalaciones y Comandante de Agrupación.	Permanente
Realizar ajustes de nómina frente a las ausencias administrativas, de acuerdo a lo verificado en la presente reunión.	Talento Humano, Grupo de Nómina, Jefe Seguridad a instalaciones y Comandante de Agrupación.	Permanente
Entrega física de las planillas de control de la toma de alimentos para el respectivo pago.	Talento Humano, Grupo de Nómina, Jefe Seguridad a instalaciones y Comandante de Agrupación.	Permanente
Afectar la partida de alimentación, teniendo en cuenta las novedades administrativas del personal de estudiantes y auxiliares de policía así: • Permisos por calamidad familiar Licencias de maternidad • permisos para pernoctar en domicilio por aplazamiento, excusa medica y/o retiro • Personal de estudiantes suspendido	Talento Humano, Grupo de Nómina, Jefe Seguridad a instalaciones y Comandante de Agrupación.	Permanente

• Personal de estudiantes que ingresa a la unidad por desaplazamiento • Programación de Permisos, franquicias autorizadas o el desarrollo de prácticas policiales supervisadas • Otros que puedan afectar el suministro de la alimentación		
Verificar que las novedades sistematizadas en el SIATH, correspondan a las reportadas mediante comunicados oficiales y actas.	Talento Humano, Grupo de Nómina, Jefe Seguridad a instalaciones y Comandante de Agrupación.	Permanente
Dar estricto cumplimiento a lo establecido en el comunicado oficial No. GS-2024-003802-ESVEL.	Talento Humano, Grupo de Nómina, Jefe Seguridad a instalaciones y Comandante de Agrupación.	Permanente

MY. DIANA LUCERO DELGADO HERNANDEZ
Comandante de Agrupación

SI. LEIDY CAROLINA RODRIGUEZ
Secretaria Comando de Agrupación

Elaborado por: SI Leidy Carolina Rodriguez
Revisado por: MY Diana Lucero Delgado Hernández
Fecha de elaboración: 31/10/2024
Archivo: D:\MY DIANA\ACTAS 2024

Carrera 2 8 -98 Santa Rosa de Viterbo
Teléfono(s) 7860357 – IP 2070
esrey.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

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

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 31 de octubre de 2024		
Hora de inicio:	14:35 horas	**Hora de finalización:**	15:30 horas
LUGAR:	Comando de Agrupación - Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA No 001765 -SUDIE - COAGR - 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN MENSUAL, EN LA CUAL SE HACE EL CRUCE DE INFORMACIÓN CON EL GRUPO DE NÓMINA DE LA UNIDAD, JEFE DE TALENTO HUMANO, JEFE SEGURIDAD DE INSTALACIONES Y LA COMANDANTE DE AGRUPACIÓN, CON EL FIN DE VERIFICAR Y CONSTATAR LAS DIFERENTES NOVEDADES ADMINISTRATIVAS QUE DURANTE EL MES DE OCTUBRE SE PRESENTARON CON EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES PARA EL PAGO DE LA PARTIDA DE ALIMENTACIÓN, QUIENES SE ENCUENTRAN ADSCRITOS A LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES, GARANTIZANDO EL PROCEDIMIENTO DE PAGO DE ALIMENTACIÓN DE ESTUDIANTES, QUE SE ENCUENTRAN REALIZANDO PRÁCTICAS POLICIALES SUPERVISADAS.

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
Sr.	Cristian Camilo Cardenas Mateus	Rancho	Cristian.camilo.cardenas@...	1026 900 875	323 484 1973	
CT	Orlando Gomez P.	SUMEC	Orlando.gomez@...	92 512 401	3156514094	
TE	Nelson Palencia Blanco	CECUN	nelson.palencia@...	1055544916	3209201133	
SI	Julio Cesar Blanco	GUTAH	julio.blanco	4134422	3115580436	
PT	Yenny Vanessa Velasco	GUTAH	Yenny.Velasco2465@	1061722340	3116272841	
APNR	Merida Yaneth Angarita N.	Gutah	merid.angarita@	46455464	3133982331	
MT	Diana Lucero Delgado H.	COMAG.	diana.delgado@...	1054091476.	3017835954	
SI	Leidy Carolina Rodriguez	Secretaria COMAG	leidy.rodriguez3311@	1049608806	3015984874	