No. GS-2024-00 8245 **-ESANA 29.25**

Uribia, 26 de diciembre de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Bogotá, D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del mes de noviembre del contrato No. PN DIEPO 80-1-30012-24.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL _

Periodo del informe de supervisión

Desde	**15/11/2024**	**Hasta**	**14/12/2024**

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-2024-004401-DIEPO del 20/03/2024, el señor Teniente JEINER ALIRIO HERNANDEZ ARIAS, obrando en calidad de jefe Grupo de Contratos DIEPO, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señorita Teniente Anyel Viviana Garzón Villagrán, subdirectora Centro de Instrucción de Policía Wayuu CIWAY, quien posteriormente mediante acta de entrega No. AC-2024-000726-ESANA realizó entrega al señor Intendente Everto Raúl Gómez Antequera por curso de ascenso.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual**

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 7**

Relacionar número de comunicación oficial de cada informe de supervisión generado indicando fechas informadas.

informe de supervisión del mes de abril presentado mediante comunicación oficial GS-2024-003252-ESANA del 30/05/2024.
informe de supervisión del mes de mayo presentado mediante comunicación oficial GS-2024-003874-ESANA del 25/06/2024
informe de supervisión del mes de junio presentado mediante comunicación oficial GS-2024-004690-ESANA del 31/07/2024

informe de supervisión del mes de julio presentado mediante comunicación oficial GS-2024-005282-ESANA del 23/08/2024

informe de supervisión del mes de agosto presentado mediante comunicación oficial GS-2024-006132-ESANA del 01/10/2024

informe de supervisión del mes de septiembre presentado mediante comunicación oficial GS-2024-006615-ESANA- del 24/10/2024

informe de supervisión del mes de septiembre presentado mediante comunicación oficial GS-2024-007488-ESANA- del 26/11/2024

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	**PN DIEPO 80-1-30012-24**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO COMA OCHENTA METROS CUADRADOS (298,80 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICÍA WAYUU UBICADO EN LA CARRERA 19 NUMERO 13B-155, BARRIO VILLA FAUSTA, URIBIA-LA GUAJIRA.
Contratista	Juan Carlos González Brito
Representante legal	Juan Carlos González Brito
Valor inicial del contrato u orden de compra	Treinta y seis millones setecientos treinta y cuatro mil cuatrocientos setenta y dos pesos $36.734.472,00) moneda corriente (valor que no incluye servicios públicos)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	Treinta y seis millones setecientos treinta y cuatro mil cuatrocientos setenta y dos pesos $36.734.472,00) moneda corriente (valor que no incluye servicios públicos)
Plazo de ejecución inicial	12 meses contados a partir del acta de inicio
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	15/04/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	15/04/2025
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	NO APLICA
Otros	NO APLICA

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

1.1 Acciones adelantadas:

- Acta No. AE-2024-000700-ESANA, de entrega espacio elementos del Centro de Instrucción de Policía Wayuu, que se encuentran en el comedor para el inicio de la actividad contractual realizada entre la Dirección de Educación Policial y el señor Juan Carlos González Brito mediante contrato PN DIEPO 80-1-30012-24.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con el objeto contractual, de acuerdo con las condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	Para el periodo informado el contratista ha obrado de buena fe.
Responder en los plazos que la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	El contratista respondió los requerimientos que la Policía Nacional ha establecido
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago, de acuerdo a la modificación apéndice No. 2 de la Resolución 00090 del 2018.	SI	El contratista realizó el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social y parafiscal mediante la planilla No. 9478856416 del 13/12/2024.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	SI	Aprobada mediante formato 2BS-FR-0022 del 15/04/2024
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodio o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	El contratista hizo entrega del acuerdo de confidencialidad al Grupo de Contratos de DIEPO.
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, EL ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias	SI	El compromiso de anticorrupción fue diligenciado y entregado al Grupo de Contratos de DIEPO.
Cumplir con todas y cada unas de las exigencias técnicas descritas en el Anexo "ESPECIFICACIONES TECNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto	SI	El contratista cumplió con todas las especificaciones técnicas mencionadas en el presente informe, adjuntando los soportes del mismo.
El ARRENDATARIO debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual	SI	el contratista ha cumplido con las especificaciones y requerimientos establecidos en el presente contrato
El ARRENDATARIO deberá brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad especifica que se desarrolle.	SI	Se realizó charla dirigida por el personal de Policía Ambiental de la estación de policía a las trabajadoras de la cocina, socializando el adecuado manejo de los residuos, los daños ambientales que se pueden generar.
Restituir a la POLICIA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	SI	Se hizo entrega al contratista mediante acta No. AE-2024-000700-ESANA del espacio y elementos a utilizar durante la ejecución del contrato
El ARRENDATARIO se compromete a destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante	SI	El contratista ha cumplido con el uso exclusivo del espacio para el objeto del contrato.

Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante, en la forma en que se describe en el anexo técnico	SI	el contratista cuenta con 01 administrador, 01 nutricionista, 01 jefe de cocina y 03 auxiliares de cocina para el cumplimiento del contrato.
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral	SI	El contratista aportó la documentación requerida para el cumplimiento, se evidenciaron los contratos del personal y afiliaciones a seguridad social y parafiscales.
El ARRENDATARIO se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos y equipos utilizados en la prestación del servicio	SI	Mediante revistas realizadas por el supervisor del contrato, se verifica la limpieza y desinfección tanto de espacios como de elementos a utilizar en la preparación de alimentos para el personal del centro de instrucción. mediante
El ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore en el restaurante este debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para el ingreso a las instalaciones	SI	El personal permanece debidamente uniformado e identificado durante el servicio
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la ley 9 de 1979	SI	El personal de la cocina, durante la ejecución del contrato, evidencia el cumplimiento de todas las normas de higiene establecidas en la presente ley,
Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general	SI	El personal que ingresa al comedor del centro de instrucción da cumplimiento a las medidas de seguridad requeridas por el centro tanto en el ingreso como en la permanencia dentro de las instalaciones. novedad
Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor de los exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante	SI	El contratista entregó copia los exámenes médicos del personal contratado y acta de entrega de elementos de protección personal.
Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del arrendatario	SI	El contratista entregó la planilla de pago de riesgos laborales No. 9478856416 del 13/12/2024. donde se evidencia el personal que trabaja en el comedor.
El ARRENDATARIO se compromete a cancelar el pago de los servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la fórmula relacionada en las especificaciones técnicas mínimas. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de que fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio	SI	El contratista realizó los pagos correspondientes a servicios públicos anexando los soportes al presente informe, así: • Energía: recibo de consignación. No 3294326 valor $ 610.500,00 • Gas: pago del recibo allegado por la empresa Gas Natural. No 271620889 valor $1.246.203,00 • Agua: el contratista trajo 04 carrotanques de agua para cubrir el consumo del comedor durante el presente mes, como está establecido en el contrato.
El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato	SI	Durante el periodo informado el contratista no ha subarrendado el local
El ARRENDATARIO está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la POLICIA NACIONAL- DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejorar ni reclamar el arrendador indemnización.	SI	Hasta el momento no se tiene necesidad de reparaciones en el comedor, de igual forma, el contratista no ha sugerido mejoras en el espacio arrendado.

Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.	SI	Esta condición técnica se verificará una vez termine el contrato.
El ARRENDATARIO pagará a la POLICIA NACIONAL – DIRECCION DE EDCUACION POLICIAL NIT 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento establecido en el estudio previo, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del banco Popular Fondos Especiales DIEPO, código de convenio 6028; debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los estados financieros.	SI	El contratista envía recibo de consignación No. 3251859 de fecha 11/12/2024 por valor de $ 3.061.206,00 correspondiente del 15/11/2024 al 14/12/2024
Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía, gas) deberá entregar copia del recibo de pago de ellos mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario	SI	Se reciben los soportes de pago correspondientes, así: • Arrendamiento: recibo No. 3251859 del periodo 15/11/2024 al 14/12/2024 por valor de $ 3.061.206,00. • Energía: recibo No. 3294326 del 23/12/2024 por valor de $ 610.500,00. • Gas: recibo No 271620889 del 14/12/2024 por valor de $1.246.203,00.
No se permitirá la prestación de servicio de restaurante por parte de niños, niñas y adolescentes	SI	La prestación del servicio se ha prestado por parte de personal idóneo y certificado, contratado por el arrendatario.
Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que cusen dependencia: queda explicita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia	SI	El contratista ha dado cumplimiento a la prestación del servicio, sin ofrecer nada relacionado con bebidas embriagantes ni sustancias que generen dependencia.
Acatar las sugerencias y recomendaciones que el supervisor del contrato señale, producto de los resultados de encuesta de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora	SI	Mediante comité de alimentos realizado el día 17/10/2024 se establecieron compromisos y recomendaciones por parte de las estudiantes y auxiliares de policía para el mejoramiento del servicio. acta no. AE-2024-001855-ESANA. (**su realización es bimensual)**
Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.	SI	Se han tenido en cuenta para el desarrollo del objeto del contrato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
el arrendatario garantizara la alimentación del personal de estudiantes y auxiliares de policía teniendo en cuenta los grupos de alimentos relacionados y las cantidades mínimas solicitadas, así como la presentación de un menú con variedad de productos a cada ítem.	Si	Teniendo en cuenta la cantidad, gramaje y alimentos presentados en la propuesta del contratista se verifico con representante de estudiantes y supervisor del contrato el cumplimiento de los ítems establecidos.
El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) decreto 3075/97 y resolución 2674 del 2013, usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el	SI	Mediante verificación por parte del supervisor del contrato, se constata el cumplimiento de la uniformidad e identificación del personal de la cocina, de igual forma, en las hojas de vida del personal se anexa el certificado de manipulación de alimentos requerido para cada una.

personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad de 24 horas para atender las necesidades	SI	Se cuenta con el personal requerido según contrato No. 80-1-30012-24. 1 administrador, 1 nutricionista, 1 jefe de cocina, 3 auxiliares de cocina.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Se realizó reunión con el personal del contratista previo al inicio de la ejecución, donde se dio claridad a la vinculación laboral que tienen y condiciones del servicio, entre otros.
El **ARRENDATARIO** deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el régimen laboral colombiano ley 100 de 1993.	SI	Se anexa soportes de la afiliación y contratación del personal que se encuentra laborando en el comedor.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	El arrendatario se vio con la necesidad de cambiar a unas de las funcionarias que se encuentran a su cargo, obtuvo el visto bueno por parte del supervisor del contrato de igual manera hizo llegar la documentación de la nueva empleada.
El supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo DIEPO y CIWAY	SI	Se allegaron las hojas de vida del personal contratado para el servicio junto con los exámenes médicos.
El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos.	SI	El personal de la cocina permanece disponible cuando es requerido, de igual forma, por el oficial de servicio se informa cualquier novedad que se pueda presentar
El arrendatario deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: -delantal y sobre delantal de dacrón para las damas de colores claros - pantalón -blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco - gorro que cubra completamente el cabello para el personal femenino, lo mismo que para e personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa -zapato cerrado con suela antideslizante -además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	Si	Cada funcionaria de la cocina permanece debidamente uniformada e identificada durante la prestación del servicio, lo cual es verificado por el oficial de servicio y supervisor del contrato.
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas. e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros.	SI	En las revistas adelantadas al cumplimiento del presente Item, se evidencia que el personal permanece con las especificaciones, así: cabello recogido, uñas cortas, sin esmalte y no se ha encontrado personal laborando con enfermedades respiratorias. Se anexan resultados de exámenes médicos del personal.
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El contratista allego las hojas de vida del personal contratado, junto con la planilla de pago de seguridad social, planilla No. 9478856416
El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los	SI	El contratista presento la propuesta de menú al iniciar la ejecución del contrato, el

menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.		cual fue modificado en comité de alimentos el día 17/10/2024 según recomendaciones de estudiantes y auxiliares de policía, el comité se realiza de manera bimensual.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	Previo al inicio de la ejecución contractual se aprobaron las pólizas de responsabilidad y calidad presentadas por el contratista, de igual forma, por parte del supervisor y oficial de servicio se verifican los alimentos que ingresan al centro para la preparación
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	Finalizado cada servicio se hace la verificación por parte del supervisor o el oficial de servicio del aseo correspondiente tanto parte interna como externa de la cocina.
El **ARRENDATARIO** deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	De acuerdo al Decreto y resolución en mención, el contratista no está obligado a cumplir con este ítem.
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	Si	Diariamente se hace la verificación de la adecuada disposición de los residuos generados en los recipientes dispuestos por el contratista para tal fin.
El **ARRENDATARIO** deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	La jefe de cocina diariamente realiza la verificación de la organización y uso de los espacios realizando las adecuaciones necesarias.
El **ARRENDATARIO** deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Se realizo verificación al buen funcionamiento de los elementos, accesorios y equipos entregados al contratista para la ejecución del contrato, evidenciando el buen funcionamiento de los mismos y realizando recomendación de su buen uso y en caso de daños informar al supervisor del contrato.
El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES:  Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg	SI	El contratista cuenta con los puntos ecológicos indicados en el presente contrato, uno en la parte interna de la cocina y otro en la parte externa.

Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica.		
El **ARRENDATARIO** se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	SI	La administradora del comedor entregó la certificación de la fumigación realizada por la empresa FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A el día 16/12/2024. Anexa al presente informe.
El **ARRENDATARIO** deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	Se solicito a la jefe de cocina informar las fechas en las que se realizaría limpieza y desinfección del espacio, con el fin de verificar su cumplimiento. De igual forma, diariamente, después del servicio se realiza limpieza de equipos y menaje utilizado.
En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos	SI	se da cumplimiento por parte del contratista, informando previamente el ingreso de cualquier elemento que sea necesario cumpliendo con el ítem.
MENU Y GRAMAJE: El oferente y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato. **PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** la Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención y el cual será sujeto a modificaciones según lo establezca el Gobierno Nacional. **REFRIGERIO:** conforme lo establece la Resolución No. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el oferente al personal de estudiantes y Auxiliares de Policía de forma diaria en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana.	SI	Con el apoyo de la señora MARLY DE JESUS FREYLE VELASQUEZ, nutricionista dietista, se realizó la verificación y cumplimiento del menú y gramaje adecuado para la actividad diaria que realizan las estudiantes y auxiliares de policía.

NOTA 1: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente). **ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** el valor que se le cancelará al oferente favorecido por concepto del servicio de alimentación suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el mediante Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 la cual tiene un valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el oferente deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria. **NOTA 2:** la partida de alimentación está determinada por resolución del Gobierno Nacional, motivo por el cual se deberá tener presente que la Resolución No. 0899 del 24/03/2023 rige hasta la expedición de la nueva Resolución con los valores determinados por el Gobierno para el año 2024 que se ajustarán para la partida de alimentación durante la ejecución del contrato.		
COMIDA ESPECIAL: el **ARRENDATARIO** mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI	Se dio cumplimiento a la preparación de la comida especial para todo el personal del centro de instrucción en el presente mes para el día 14/12/2024.
El **ARRENDATARIO** deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Se dio cumplimiento al proceso apoyado con el señor patrullero ABEL ALFARO responsable de seguridad y salud en el trabajo de la unidad, mediante capacitación al personal del comedor.
El **ARRENDATARIO** deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos del sistema de gestión ambiental.	SI	El comedor cuenta con 04 trampas de grasa cumpliendo asi con los requisitos del sistema de gestión ambiental..
MATERIAS PRIMAS -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). -Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	Se dio cumplimiento al presente ítem bajo verificación periódica del oficial de servicio o supervisor del contrato, junto con la recepción de los alimentos que van ingresando a la cocina.
El **ARRENDATARIO** se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las	SI	Se dio cumplimiento al presente ítem. Guardando por un periodo de tres días,

exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.		muestras en el cuarto frio de los alimentos ofrecidos en el comedor. En dado caso de ser requeridas para verificación.
El **ARRENDATARIO** se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados en la entrega diaria de alimentación por ningún motivo.	SI	Durante el presente mes no se presentó novedades o demoras en la entrega de la alimentación.
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	Se realizó la verificación por parte del supervisor del contrato, en el ingreso de productos a la cocina, comprobando que los mismos fueran de marcas reconocidas en el mercado y que no presentaran deterioro en los empaques.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo	SI	Durante el presente mes no fue necesario transporte de alimentos fuera de las instalaciones del centro

permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envié al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en el **CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICIA WAYUU** a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.	SI	Se dio cumplimiento al presente ítem. Guardando por un periodo de tres días, muestras en el cuarto frio de los alimentos ofrecidos en el comedor. En dado caso de ser requeridas para verificación.
EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos **ASEO Y LIMPIEZA** COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario	SI	Se realizó la verificación por parte del supervisor del contrato, y los utensilios de cocina cumplen con las especificaciones del presente item, y el área de cocina y comedor permanecen en perfecto estado de aseo.

durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del arrendatario, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos - divisiones – infraestructura).		
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	Se da cumplimiento al presente ítem mediante la verificación realizada por el supervisor del contrato, en la cual se evidenció el adecuado manejo y disposición final de los residuos. De igual forma, el uso y limpieza de los puntos ecológicos dispuestos en el comedor.
El **ARRENDATARIO** se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	A esta condición se dará cumplimiento una vez finalice el contrato.
El **ARRENDATARIO** se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Mediante comité de alimentos realizado el 17/10/2024 se realizaron recomendaciones y sugerencias a la administradora del comedor, siendo acatadas y verificadas por parte del supervisor.
El **ARRENDATARIO** se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	SI	El arrendatario presento soportes del pago de servicios públicos (energía, gas) y dio cumplimiento al ingreso de los carrotanques indicados en la minuta del contrato.

El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial, sin costo alguno para la Institución.	SI	Durante el presente mes, se realizó mantenimiento preventivo y correctivo a los congeladores que se encuentran asignados al contrato y pertenecen a los inventarios de la Dirección de Educación Policial.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial.	SI	El contratista ha realizado la consecución de los equipos extras para la realización, organización y producción en materia de lo ordenado en el contrato.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.	SI	Previo al inicio de la ejecución del contrato se establecieron los horarios de ingreso de alimentos para el comedor todos los días de 08:00 a 12:00 y de 14:00 a 16:00 horas previo conocimiento del supervisor del contrato.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	La administradora del comedor, ha estado atenta al cumplimiento del ítem, y mantenimiento de los extintores dentro del comedor.
El **ARRENDATARIO** se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Durante el periodo informado, en el comedor solo se ofrece la alimentación indicada en el contrato.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados	SI	Se recibe planilla de pago de seguridad social del personal del comedor emitida por la empresa aporte en línea de fecha 13/12/2024 en medio magnético
El Director de Educación Policial y el Director del Centro de Instrucción de Policía Wayuu, dentro de sus funciones puede adelantar y previa autorización actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Durante el presente mes se realizaron diferentes actividades en el comedor, previamente coordinadas con la administradora del comedor utilizando elementos del mismo tales como:, eucaristías, charlas y socializaciones a las estudiantes.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Con apoyo de personal de la alcaldía de Uribia, se realizó capacitación al personal por parte de profesional en salud ocupacional.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de Uribia.	SI	Durante el periodo informado no se han realizado inspecciones por parte de la secretaria de salud del municipio de Uribia.
GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	El contratista ha realizado la disposición de los residuos del comedor en presencia del supervisor del contrato, evidenciando que estos son recogidos por la empresa AAA del municipio de Uribia.
Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo	SI	La administradora del comedor, presento documentación que certifica el estado de salud del personal de la cocina, mediante exámenes médicos realizados en el presente mes.

menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.	SI	La administradora del comedor, presento certificados en manipulación de alimentos del personal contratado para las diferentes funciones dentro del comedor, de igual forma, se solicitó capacitación por parte de personal de secretaria de salud de manera periódica.
El **ARRENDATARIO** deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro (4) años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	El arrendatario presento junto con la propuesta experiencia certificada en contratos de objeto similar al presente contrato por un tiempo de 15 años.
El **ARRENDATARIO** dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	El arrendatario ubico copia del RUT en el comedor donde es visible a todo el personal del centro de instrucción.
Se debe presentar brochure o menús de productos que el **ARRENDATARIO** suministraría incluyendo el valor de desayunos y almuerzos para el personal profesional en lugar visible y con acceso al público.	SI	Se presenta en lugar visible del comedor, para conocimiento de personal interno y externo del centro de instrucción.
El arrendatario se compromete a garantizar la prestación del servicio de manera permanente, atendiendo cualquier situación de índole logístico y de abastecimiento (gas- agua -logística), por lo que no se podrá suspender la prestación del servicio atendiendo las urgencias manifiestas que puedan presentarse.	SI	El personal del comedor ha prestado el servicio de manera permanente, incluso cuando por motivos de falta de energía se requiere modificar los horarios de entrega de la alimentación.
El oferente certificara documento escrito en el que manifesté veracidad de la información y documentación presentada en el proceso. (Dejando en claro que en caso negativo o falsedad se procederá conforme a la normatividad legal vigente).	SI	El contratista presento certificación de cumplimiento del presente ítem previo al inicio de ejecución del contrato.
CONFIDENCIALIDAD Una vez se suscriba el contrato de **ARRENDATARIO** deberá hacer llegar al supervisor el formulario declaración de confidencialidad el cual será suministrado por el supervisor dentro de los (05) días siguientes a la firma.	SI	Se recibió formato 1DT-FR-0016, Declaración De Confidencialidad Y Compromiso Con La Seguridad De La Información Contratistas O Terceros firmado por el contratista.

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal, documentos que deben ser presentados con la oferta.

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Jefe de cocina	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (02) años.	100%
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Experiencia mínima de (01) año (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	100%
3	Auxiliares de cocina	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (01) año.	100%
1	Administrador	Experiencia específica en administración de establecimientos mínima de (02) años.	100%

Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto.

- Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
- Contrato de trabajo

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia del Departamento de Policía Guajira.

NOTA: en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al oferente favorecido del mismo".

NOTA 1: el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el oferente que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio.

NOTA 2: el oferente se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato.

NOTA 3: la cantidad de Auxiliares de cocina serán ajustables a la cantidad de personal que se requiera en la demanda del servicio, para el caso puede aumentar o disminuir llegando a un consenso con el supervisor del contrato.

SI

El arrendatario presento documentación solicitada del personal contratado para los diferentes cargos en la cocina, certificando afiliaciones, idoneidad y experiencia de las mismas. De igual forma, durante la prestación del servicio, el personal de la cocina permanece debidamente uniformado y carnetizado.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA
No aplica

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:
A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (243) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (122) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:
CLAUSULA CUARTA. ***FORMA DE PAGO***: EL ARRENDATARIO se obliga a pagar en mensualidades ANTICIPADAMENTE dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al inicio de cada mes.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$36.734.472,00	100%
Valor total de las entregas	$24.489.648,00	66,66%
Valor total facturado	$24.489.648,00	66,66%
Valor pagado por concepto de arriendo	$3.061.206,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$12.244.824,00	33,33%

Nota 2: no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la Dirección de Educación Policial recibe ingresos. en este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario del espacio físico.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		No. DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
1	2024	15/04/2024	14/05/2024	1	$3.061.206,00	15/05/2024	1972068
2	2024	15/05/2024	14/06/2024	1	$3.061.206,00	14/06/2024	1972069
3	2024	15/06/2024	14/07/2024	1	$3.061.206,00	17/07/2024	0135451
4	2024	15/07/2024	14/08/2024	1	$3.061.206,00	14/08/2024	3069996
5	2024	15/08/2024	14/09/2024	1	$3.061.206,00	12/09/2024	3069997
6	2024	15/09/2024	14/10/2024	1	$3.061.206,00	16/10/2024	3069997
7	2024	15/10/2024	14/11/2024	1	$3.061.206,00	15/11/2024	3059986
8	2024	15/11/2024	14/12/2024	1	$3.061.206,00	11/12/2024	3251859

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	3294326	23/12/2024	$ 610.500,00	22/10/2024 al 21/11/2024

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	271620889	14/12/2024	$ 1.246.203,00	01/10/2024 al 30/11/2024

4.2 Entrada de Bienes *(no aplica)*

5. RECOMENDACIONES

6. CONCLUSIONES

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. GS-2024-_____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma _____

Intendente Jefe EVERTO RAUL GOMEZ ANTEQUERA
Responsable Logístico CIWAY
Supervisor Contrato No. PN DIEPO 80-1-30012-24.
everto.gomez@correo.policia.gov.co
3002076718

aportes en línea

Planilla Integrada

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 84063634	5	JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	01	CR 9 14 3	MAICAO-LA GUAJIRA	3202162626	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2024-11	2024-12	28563770	9478856416	E	2024/12/09	2024/12/13	BANCO DE OCCIDENTE	4	$1,918,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO									NOVEDADES																												
No.	Tipo id	No id	Nombre	Tipo Cotizante	Horas Laboradas	Extranjero	Temp. Ext.	Fecha Radicación en el Exterior	ing	Fecha ing	ret	Fecha ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	Fecha Inicio vsp	cor	vst	sln	Fecha Inicio sln	Fecha Fin sln	ige	Fecha Inicio ige	Fecha Fin ige	lma	Fecha Inicio lma	Fecha Fin lma	vac-lr	Fecha Inicio vac-lr	Fecha Fin vac-lr	avp	vc
1	CC	50969741	FUENTES MELENDEZ CILA	Dependiente	0	No	No																												
2	CC	56069689	GONZALEZ BRITO SUSY RAFAELA	Dependiente	0	No	No																												
3	CC	84063634	GONZALEZ BRITO JUAN CARLOS	Dependiente	0	No	No																												
4	CC	40881234	GUTIERREZ GONZALEZ MARIA CHINGA	Dependiente	0	No	No																												
5	CC	49607558	MONTALVO LOPEZ MARIA MARGARITA	Dependiente	0	No	No																												
6	CC	40841630	URIANA PUSHAINA AURORA	Dependiente	0	No	No																												
Total		**Afiliados(6)**																																	

						SALARIO			PENSION														SALUD					
t	Fecha Inicio vct	Fecha Fin vct	irl	Fecha Inicio irl	Fecha Fin irl	vip	Valor	Integral	Tipo de Salario	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Tarifa Alto Riesgo Pensión	Valor Cotización	Cotización Voluntaria Empleador	Cotización Voluntaria Afiliado	Fondo Solidaridad Pensional	Fondo Subsistencia	Valor No retenido	Total	AFP Destino	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Valor Cotización	Valor UPC
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.300.000	16%	SIN RIESGO	$ 208.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 208.000		NUEVA E.P.S.	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.300.000	16%	SIN RIESGO	$ 208.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 208.000		SANITAS	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	COLPENSIONES	30	$ 1.300.000	16%	SIN RIESGO	$ 208.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 208.000		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	COLPENSIONES	30	$ 1.300.000	16%	SIN RIESGO	$ 208.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 208.000		CAJACOPI	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.300.000	16%	SIN RIESGO	$ 208.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 208.000		ANAS WAYUU	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.300.000	16%	SIN RIESGO	$ 208.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 208.000		ANAS WAYUU	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	$
																					$ 1.248.000						$ 312.000	

			CCF					RIESGOS						PARAFISCALES										
	Total	EPS Destino	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Valor Cotización	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Clase Riesgo	Valor Cotización	Días	IBC	Tarifa SENA	Valor Cotización SENA	Tarifa ICBF	Valor Cotización ICBF	Tarifa ESAP	Valor Cotización ESAP	Tarifa MEN	Valor Cotización MEN	Exonerado SENA e ICBF
0	$ 52.000		COMFAMILIAR GUAJIRA	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	$ 1.300.000	0,522%	1	$ 6.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	Si
0	$ 52.000		COMFAMILIAR GUAJIRA	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	$ 1.300.000	0,522%	1	$ 6.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	Si
0	$ 52.000		COMFAMILIAR GUAJIRA	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	$ 1.300.000	0,522%	1	$ 6.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	Si
0	$ 52.000		COMFAMILIAR GUAJIRA	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	$ 1.300.000	0,522%	1	$ 6.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	Si
0	$ 52.000		COMFAMILIAR GUAJIRA	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	$ 1.300.000	0,522%	1	$ 6.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	Si
0	$ 52.000		COMFAMILIAR GUAJIRA	30	$ 1.300.000	4%	$ 52.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	$ 1.300.000	0,522%	1	$ 6.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	Si
	$ 312.000						$ 312.000						$ 40.800				$ 0		$ 0		$ 0		$ 0	

aportes en línea

Planilla Integrada

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 84063634	5	JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	01	CR 9 14 3	MAICAO-LA GUAJIRA	3202162626	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-11	2024-12	28563770	9478856416	E	2024/12/09	2024/12/13	BANCO DE OCCIDENTE	4	$1,918,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				6	$1,248,000	$3,500	$0	$1,251,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$416,000	$1,200	$0	$417,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	4	$832,000	$2,300	$0	$834,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				6	$40,800	$200	$0	$41,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	6	$40,800	$200	$0	$41,000
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				6	$312,000	$900	$0	$312,900
COMFAMILIAR GUAJIRA	CCF30	892,115,006	5	6	$312,000	$900	$0	$312,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				6	$312,000	$1,100	$0	$313,100
ANAS WAYUU	EPSIC4	839,000,495	6	2	$104,000	$300	$0	$104,300
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$52,000	$200	$0	$52,200
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$52,000	$200	$0	$52,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$52,000	$200	$0	$52,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$52,000	$200	$0	$52,200
TOTAL				6	$1,912,800	$5,700	$0	$1,918,500

PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA

2024/12/17 11:16 AM

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3251859

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida

Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad | Día | Mes | Año

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: | Teléfono:

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

Ref. 1

Ref. 2

Ref. 3

Ref. 4

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

100345188 sku.31997

- CLIENTE -

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3294326

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

Ciudad: Riohacha | Día: 23 | Mes: 12 | Año: 24

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fiscalia Nacional

Nombre usuario del convenio: Juan C. Gonzalez

Nro. Ident: 4063634 | Teléfono: 3153...

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

Ref. 1	Arriendo Dinae
Ref. 2	
Ref. 3	Convenio 61078
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Espacio para sello o Timbre

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

	Total Efectivo	$ 610 500
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 610 500

100345188 sku.31997

- CLIENTE -

GASES DE LA GUAJIRA SA ESP
COMPROBANTE DE PAGO

NUMERO TRANSACCION: 296194881
FECHA: 14 12/2024 HORA: 14:50:07
VENDEDOR: 1192713933
INVERAPUESTAS DE LA GUAJIRA
NIT: 800175608-0

CODIGO SEGURIDAD
;6536365655333380,10,178

RECAUDO GASES DE LA GUAJIRA
REFERENCIA: 0271620889
VALOR PAGO: $1,246,203
FECHA PAGO: 14/12/2024 HORA:14:50:04

NOMBRE SORTEO: BOYACA
NUMERO DE 4 CIFRAS: 2065
FECHA SORTEO: 14/12/2024
CONSERVE ESTE TIQUETE, ES EL UNICO

RECIBO OFICIAL DE PAGO

º de suscripción	50188967
upón para pago	271620889
echa límite de pago:	10/12/2024
otal a pagar:	$ 1,246,203

Brilla
Creciendo contigo
Cupo disponible
$ 0
Opera como medio de financiación no bancario

Consultas y Solicitudes

GENERA el duplicado de tu factura

pse ¡Paga Fácil! rápido y seguro!

Brilla

Línea de atención
164
01 8000 911 300
PARA CONSULTAS SOLICITUDES
Y REPORTE DE EMERGENCIAS



BBVA Banco de Occidente

Banco AV Villas

Davivienda Bancolombia Corresponsal Bancario

SuperGIROS OLIMPICA

Oficinas principales:

Fonseca Calle 11 #18 - 11	Barrancas Calle 7a #6 - 03	Maicao Calle 12 #7 - 77, L3	Uribia Cra 9 #10b - 68	Villanueva Calle 12a #7 - 49
Riohacha Cra 15 #14c - 33	Urumita Calle 11 #9 - 16	Manaure Cra 4 #7 - 49	Hatonuevo Calle 15 #14c - 33	San Juan del Cesar Calle 6 #2 - 53

...Servicio a partir de la fecha indicada en esta factura. En caso de padecer una situación de vulnerabilidad que pueda afectar sus derechos fundamentales con ocasión de la suspensión, deberá acreditarlo antes de la fecha ... Las siguientes al recibo de esta factura. Para asuntos relacionados con revisoría fiscal, favor comunicarlo a Ernst & Young Audit SAS al email: revisoriafiscal.gases@ey.com o a la Calle 77B No. 59-61 Oficina 311 ... Para efectos de comentarios, sugerencias o quejas relacionadas con el proceso de cambio de comercializador a través de nuestra página web: www.gasguajira.com ... Barranquilla. ... Poder calorífico: Cantidad de energía en kilojulios (kJ) contenida en un metro cubico de gas. Factor de conversión: Es el factor que se utiliza para convertir el volumen de gas en metros cubicos a energía en kilojulios, estableciendo la diferencia entre la lectura actual y la lectura inmediatamente anterior. 2. Multiplicar el número de metros cubicos o galones consumidos por el poder calorífico relacionado en su factura. 3. Dividir el resultado de la operación anterior por 36 para obtener el número de Kilovatios hora

Cupón para pago	Total a pagar:	Paga aquí
271620889	$ 1,246,203	
Fecha límite de pago 10/12/2024		

(415)7709998015302(8020)0271620889(3900)0001246203(96)20341127

FAVOR, NO COLOCAR SELLO SOBRE EL CODIGO DE BARRAS

FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A.S.

NIT: 900836388-5
CEL 300-5102551- 311-4179548

CERTIFICADO

SOLICITANTE:	**RESTAURANTE BAR LA TERRAZA DE URIBIA**
NIT:	84063634-5
DIRECCIÓN	**CARRERA 19# 13 B-155 BARRIO VILLA FAUTA**
SERVICIOS PRESTADOS:	**FUMIGACION**
FECHA DE SERVICIOS:	**16/12/2024**
MOS UTILIZADOS:	**FENDONA 60 SC INSU**
FECHA DE VENCIMIENTO:	**16/01/2025**
OBSERVACIONES:	Se recomienda cerrar puertas y Ventanas del lugar por espacio de una hora después de realizada la Fumigación.

Para mayor constancia se firma el presente certificado en el municipio de URIBIA LA GUAJIRA los 16 días del mes de DICIEMBRE de 2024

Jose G Pimienta

JOSE GREGORIO PIMIENTA
C.C Nº 84.083.016 de Riohacha
Representante Legal

EMPRESA DE FUMIGACION CONTRA EL CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES
RIOHACHA – LA GUAJIRA