Página 1 de 11	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2024- **CENOP SUDIR-ARACA 3.1**

San Luis, 09 de enero de 2025

Señor coronel
JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA
Director Escuela
Vereda la Laguna
San Luis – Tolima

ASUNTO: Informe de supervisión contrato PN CENOP 105-1-10032-24 del 01 de octubre de 2024

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X__ FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	30/11/2024	**Hasta**	31/12/2024

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-2024-011344-CENOP del 24/10/2024, el señor Coronel JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA, obrando en calidad de Director de la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP), nombró como supervisor del contrato en asunto al señor mayor William Fernando Medina Ramirez, cargo Comandante de Agrupación CENOP.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 1

  Mediante comunicado oficial GS-2024-013352-CENOP (informe mes de noviembre)

Información del contrato u orden de compra:

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No PN CENOP 105-1-10032-24 DEL 01 DE OCTUBRE DE 2024
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP).
Contratista	NOMBRE: COMPETITIVIDAD S.A.S. NIT.: 900.653.830-3 REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES CEDULA DE CIUDADANÍA No.: 12.142.020 de San Agustín (Huila) CIUDAD NOTIFICACIÓN: Bogotá D.C. DIRECCIÓN: Carrera 7 No 82-62 Oficina 701 CELULAR: 3153162177 E-MAIL: competitividadsas@gmail.com
Representante legal	CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES CEDULA DE CIUDADANÍA No.: 12.142.020 de San Agustín (Huila)
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor total del contrato es de **TREINTA Y SEIS MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($36.333.600.00)** de canon de arrendamiento durante 12 meses, en pagos mensuales de **TRES MILLONES VEINTISIETE MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($3.027.800.00).**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	El valor total del contrato es de **TREINTA Y SEIS MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($36.333.600.00)** de canon de arrendamiento durante 12 meses, en pagos mensuales de **TRES MILLONES VEINTISIETE MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($3.027.800.00).**
Plazo de ejecución inicial	12 MESES (24/10/2024)
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	iniciando desde el 24/10/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	Terminación el 24/10/2025
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:

Se llevó a cabo una reunión formal entre el señor contratista Carlos Yesid Briñez Torres, representante legal de COMPETITIVIDAD SAS, y el señor Mayor William Fernando Medina Ramírez, supervisor del contrato, en la cual se revisaron en detalle las obligaciones y compromisos asumidos en el marco del contrato estatal suscrito entre COMPETITIVIDAD SAS y la Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial Durante la reunión, se enfatizó la importancia de cumplir con los plazos estipulados, la calidad de los servicios prestados y la responsabilidad de ambas partes en el desarrollo de las actividades previstas además, se abordaron aspectos clave relacionados con la optimización de recursos, la comunicación fluida entre las partes, y el monitoreo constante de la ejecución del mismo para garantizar que los objetivos del contrato se alcancen de manera exitosa. Esta reunión subraya el compromiso mutuo con la excelencia operativa y la mejora continua, elementos esenciales para fortalecer la colaboración.

ITEM	DESCRIPCION
1	ARRENDAMIENTO DE UN AREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)

No.	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Con el fin de establecer un orden con el personal que haga uso de los servicios de restaurante en el comedor principal, el contratista se compromete acorde al espacio tomado en arriendo a brindar atención en el comedor principal de toda la población flotante de la escuela así: • una ala para el personal de auxiliares de policía • una ala para el personal de oficiales y comisiones especiales • una ala para personal de escuelas y especialidades El horario de atención al cliente será todos los días, **desde las 04:00 horas a las 22:00 horas**, de igual forma se deberá dejar entre las 22:00 horas y las 04:00 horas al menos un funcionario disponible para cualquier eventualidad, también se debe tener la disponibilidad.	X	
2.	El oferente se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le fueron dadas en arriendo, pero debe velar por el mantenimiento y aseo de las siguientes zonas, así: • Comedor principal que comprende tres alas, sección de cocina, baños, lavaplatos de zonas comunes, espejos de agua y jardines. El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento preventivo y correctivo de las zonas dadas en arriendo, y de las zonas de uso común utilizadas por el contratista para servir y que el personal consuma los alimentos incluyendo redes eléctricas, cuartos fríos, iluminación, alcantarillado, tuberías de agua, tuberías de gas, infraestructuras, bienes muebles e inmuebles, zonas verdes, baños, y demás que sean de competencia del contrato.	X	
3.	El Oferente será el responsable de adquirir, suministrar y adecuar, los utensilios de cocina, las marmitas, estufas, hornos, calentadores, cuartos fríos, redes eléctricas, bienes muebles e inmuebles y demás equipos que se utilizan diariamente, insumos para preparación de los alimentos, equipos para la conservación de los alimentos, equipos necesarios para el enfriamiento de alimentos y bebidas, neveras, vitrinas, bandejas, platos, ollas, cubiertos, equipos para conservación del alimentos, equipos de lavado, equipos y elementos para el almacenaje de alimentos, equipos y elementos para el almacenaje de basuras, equipos y elementos de oficina en caso de que requieran, insumos de aseo y la totalidad de equipos y elementos que se requieran para el cumplimiento del servicio y el objeto contractual.	X	
4.	El oferente deberá tener presente la aplicación de las buenas prácticas de manufactura –BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	X	
5.	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	x	
6.	El oferente durante el desarrollo de su actividad económica deberá cumplir con las PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, así: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ➢ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores	X	

	(no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ➢ 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 para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido anti-bacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➢ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➢ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➢ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico debe ser menor a tres horas. ➢ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor.) ➢ 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). ➢ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➢ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ 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. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➢ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir". EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.		
7.	Una vez adjudicado el contrato, EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá ejecutar el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato y demás normas y/o disposiciones que la modifique, adicione, complemente o reemplace.	X	
8.	El oferente acorde al área entregada en arriendo se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado de los productos que comercialice, durante la ejecución del contrato, manteniendo un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	X	
9.	El oferente acorde al área entregada en arriendo se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible al público.	X	
10.	El oferente acorde al área arrendada se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias. Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaría de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frío de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.	X	
11.	El oferente acorde al área entregada en arriendo se compromete a 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. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ 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 con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable y otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. ➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara 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.	X	
12.	Acorde al área entregada en arriendo y teniendo en cuenta que se encuentra dentro de una unidad policial, El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Nacional, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, dicho horario será de 04:00 a 06:00 horas y de 08:00 hasta 17:00 horas.	X	
13.	El oferente acorde al área entregada en arriendo, deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, por lo tanto, deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley.	X	

	los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además, se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo a las áreas que comprende los comedores.		
14.	Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos en la manipulación de alimentos. El manipulador debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigencia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.	X	
15.	El oferente se compromete a tener personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista, para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.	X	
16.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el oferente se compromete a ofrecer diferentes formas de pago para el personal que haga uso del servicio de restaurante, entre ellos, dinero en efectivo, pagos por plataforma de forma permanente.	X	
17.	El oferente acorde al espacio entregado en arriendo, se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que sea contratado por el Arrendatario, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.	X	
18.	Queda prohibido que el oferente y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento, así mismo se prohíbe el uso de las piscinas y/o zonas comunes de la unidad.	X	
19.	El oferente se compromete a remitir como mínimo con siete (7) días después al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en los locales arrendados.	X	
20.	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, 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 integral (SALUD – PENSION – ARL) en calidad de trabajadores suyos y aportarlos con el pago en forma mensual, requisito de cumplimiento verificado por el Supervisor del contrato. Es obligación del arrendatario que sus trabajadores estén afiliados a la ARL Administradora de Riesgo Laborales un día anterior al ingreso a laborar en el Comedor.	X	
21.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el oferente se compromete a garantizar el menaje necesario (platos, cuchara y vasos) para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos ofrecidos, teniendo en cuenta que en esta unidad pueden llegar a pernotar alrededor de 2500 personas, de igual forma se obliga a cumplir lo estipulado en la norma según en su artículo 9 Decreto 2674 del 2013.	X	
22.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el oferente debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios.	X	
23.	El oferente acorde al espacio entregado en arriendo, se compromete a presentar el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PROGRAMA DE SANEAMIENTO, que debe estar conformado por programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos y líquidos, programa de control de plagas, programa de agua potable, igualmente debe llevar de manera diaria diligenciadas las listas de chequeo que garantiza el cumplimiento del respectivo Programa de Saneamiento, durante la ejecución del contrato que se derive del presente proceso.	X	
24.	El oferente se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.	X	
25.	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:** El oferente se compromete que durante el desarrollo de su actividad económica deberá cumplir con el Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá: ➢ Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente. ➢ El oferente empleara de preferencia productos de sello ambiental colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados. ➢ El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizará las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS: ➢ El oferente realizará un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizará a los mismos. ➢ Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, insectos y roedores. ➢ El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así: **ORGÁNICOS** — BOLSA COLOR CREMA **ORDINARIOS** — BOLSA COLOR VERDE **PAPEL Y CARTÓN** — BOLSA COLOR GRIS **PLÁSTICO** — BOLSA COLOR AZUL • En el comedor principal un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos	X	

	➢ El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de orden y limpieza, 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 de los alimentos. ➢ El oferente se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. El oferente, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos. RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS: EL oferente será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. El oferente estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente. LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA: ➢ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el oferente. ➢ El oferente se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa semanalmente de las trampas de grasa y cada 30 días presentar la certificación de disposición final de las grasas. ➢ Los residuos que se generen se tendrán que disponer en los lechos de secado de la Planta de Tratamiento de Agua Residual, previa coordinación con el Responsable del Mantenimiento de las Plantas o ser entregados a empresa certificada en transporte y disposición final de residuos peligrosos, la cual debe contar con las diferentes licencias y certificaciones requeridas por los entes ambientales para su funcionamiento. ➢ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. ➢ Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.		
26.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el oferente se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X	
27.	El oferente se compromete a realizar el aseo, mantenimiento preventivo y correctivo y ornato de las áreas dadas en arrendamiento (incluidos baños, espejos de agua, parte interna de los techos, cocina, zona de comedores, zona de lava platos de zonas comunes, zonas verdes, y aledañas) y sus zonas perimetrales para lo cual debe contar con personal de aseo diferente a los empleados de cocina y atención de comedores. Como lo exigen las condiciones de higiene y salubridad vigentes. Esta condición es aplicable en el comedor principal, comedor casino de oficiales, comedor casino de suboficiales y cafetería casino de suboficiales. Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito al 5.5%. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria. Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito al 5.5%. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN ➢ Deberá 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. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.	X	
28.	El oferente deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	X	
29.	El oferente deberá realizar la limpieza, desinfección y lavado del tanque de agua potable de las instalaciones del comedor, la cual se debe realizar como mínimo cada mes, dejando soporte fotográfico y acta de ejecución de la actividad.	X	
30.	El contratista se compromete en asumir el mantenimiento preventivo y correctivo y aseo de la infraestructura dada en arriendo, jardines y espejos de agua que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento. Debe garantizar que el total de las áreas del comedor y la cocina, incluyendo equipos y utensilios queden limpios y desinfectados al terminar la jornada laboral, por ningún motivo debe quedar utensilios sucios al cerrar el servicio del comedor.	X	

31.	El oferente se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo de los equipos entregados y de las instalaciones que comprende: infraestructura, redes eléctricas, baños, jardines y espejos de agua, cuartos fríos, lava platos zonas comunes, que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento y deberá presentar durante el primer mes del contrato el programa respectivo a ejecutar y entregar al supervisor, copia de los reportes de mantenimiento de los equipos e instalaciones, de acuerdo con el cronograma; y a la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue el inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL, en caso de presentarse algún daño en los equipos o instalaciones se deberá subsanar dentro de las 24 horas siguientes. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X	
32.	Teniendo en cuenta la actividad económica (RESTAURANTE) a desarrollar en las instalaciones dadas en arriendo, el arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la actividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	X	
33.	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad de mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de las mismas y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o fines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	X	
34.	Presentar certificado de disposición final de las grasas que se generan en el mantenimiento de la trampa de grasa a través de un gestor ambientalmente autorizado por la autoridad competente.	X	
35.	Utilizar elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones bajas de tenso activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato.	X	
36.	El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.	X	
37.	El oferente se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones 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. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales, Jefe de bienes raíces y Supervisor del Contrato.	X	
38.	Correrán por cuenta del oferente la vigilancia interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	X	
39.	El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en cada comedor, botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de los comedores; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.	X	
40.	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	X	
41.	El Contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos que cause. Cabe resaltar que el contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.	X	
42.	El contratista se compromete a presentar los comprobantes de pagos de canon de arrendamiento, comprobantes de servicios públicos domiciliarios y comprobantes de pago de parafiscales de todos los empleados al señor supervisor del contrato.	X	
43.	se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días después de la firma del contrato en mensualidades anticipadas, tomando como referencia este día para los demás pagos a favor de La Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial así; **Nombre:** ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. **NIT:** 900.276.535-8 **Número de Cuenta:** 296-28586-9 DTN PONAL FONDOS ESPECIALES CENOP **Entidad:** BANCO BOGOTÁ **Tipo de Cuenta:** CORRIENTE. **Código de Consignación:** 01 ARRENDAMIENTO No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara 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.	X	
44.	Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: Energía eléctrica, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta servicios personales CENOP, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:** **Nombre:** ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. **NIT:** 900.276.535-8 **Número de Cuenta:** 296-28587-7 DTN PONAL SERVICIOS PERSONALES CENOP **Entidad:** BANCO BOGOTÁ **Tipo de Cuenta:** CORRIENTE. **Código de Consignación:** 01 SERVICIOS PÚBLICOS ➢ **Recolección de residuos:** deben ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio.	X	

	➢ **Gas propano:** debe ser coordinado y pagado directamente por el contratista.		
45.	El futuro contratista deberá ofrecer de forma mensual una actividad de bienestar, para el personal de la unidad CENOP que consume sus alimentos en alguna de las áreas arrendadas, donde deberá ofrecer un plato de alimentación especial o según corresponda previa coordinación con el supervisor del contrato, sin costo adicional para la unidad CENOP.	X	
46.	Las demás condiciones que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato	X	

Nota: La documentación se encuentra el contratista recopilándola, para ser entregada al suscrito como supervisor.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No presenta novedades, situaciones anormales o de relevancia

2.2 VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA
Las obligaciones que se encuentran estipuladas en el contrato 105-1-10032-24 DEL 01 DE OCTUBRE DE 2024

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido treinta y siete días (68) días calendario desde que inició el plazo de prórroga del contrato u orden de compra, restando trescientos veintiocho (297) días calendario para que finalice el plazo de ejecución del contrato.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

PARÁGRAFO PRIMERO: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial - CENOP, por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciamiento, la Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial - CENOP realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.

El valor total de la factura deberá ser presentado en peso colombiano discriminado los valores en forma individual de los bienes a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.

En cumplimiento al Artículo 19 de la ley 1150 de 2007 que a letra dice: El artículo 4° de la Ley 80 de 1993, tendrá un numeral 10 del siguiente tenor.
"Artículo 4°. (...)

"10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación.
Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al Derecho de Turno. Dicho registro será público.
Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan".

Para dar cumplimiento a la ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Área de Contratos – Asignación de Turno de la **Escuela Nacional de Entrenamiento Policial - CENOP,**

ubicada en la Vereda la Laguna del Municipio de San Luis Tolima – Bloque Administrativo, los siguientes Documentos: así;

- ✓ Factura electrónica o documento equivalente para los no obligados a facturar (Deberá ser publicada por parte del contratista en el portal del **SECOP II** y **OLIMPIA IT**, antes de ser radicada en la **Escuela Nacional de Entrenamiento Policial - CENOP**)
- ✓ Original del recibo a satisfacción del bien.
- ✓ Copia de la certificación Bancaria No superior a 90 días
- ✓ Planilla de Pago de Parafiscales del mes que tramita la cuenta
- ✓ Paz y Salvo de la Cancelación de Parafiscales del mes que tramita la cuenta.

En cumplimiento a la ley 828 de 2003 en su artículo No 1. Se deberá anexar Certificación de cumplimiento al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). Para tal efecto se servirán anexar la anterior documentación en la fecha que realice la entrega de los bienes objeto del contrato, con el fin de cumplir con la ley en mención y el plan de pagos. Lo anterior de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, ajeno esto al cumplimiento de la entrega del objeto contractual y demás requisitos legales para la ejecución del mismo y previo los demás trámites administrativos y fiscales a que hay lugar.

PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA LEY EN MENCIÓN A PARTIR DE LA FECHA PARA ACCEDER A DICHO TURNO DEBERÁN PRESENTAR TODA LA DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LOS PAGOS EN EL ÁREA DE CONTRATOS – ASIGNACIÓN DE TURNO DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL - CENOP, UBICADA EN LA VEREDA LA LAGUNA DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS TOLIMA – BLOQUE ADMINISTRATIVO.

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP así;

Número de Cuenta: **296-28586-9 DTN PONAL FONDOS ESPECIALES CENOP**
Entidad: **BANCO BOGOTÁ**
Tipo de Cuenta: **CORRIENTE.**
Código de Consignación: **01 ARRENDAMIENTO**

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara 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.

El incremento por canon de arrendamiento se llevará a cabo cada 12 meses y este se realizará automáticamente de acuerdo con la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así:

Energía eléctrica: estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta DTN Ponal Fondos Especiales CENOP, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo con la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.

Estos pagos se deberán realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:

Número de Cuenta: **296-28587-7 DTN PONAL SERVICIOS PERSONALES CENOP**
Entidad: **BANCO BOGOTÁ**
Tipo de Cuenta: **CORRIENTE.**
Código de Consignación: **01 SERVICIOS PÚBLICOS**

Una vez efectuado la consignación deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial (CENOP) y una fotocopia del pago al Supervisor del Contrato, con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

1 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	$ 36.333.600,00	100%
Valor total de las entregas	$ 9.083.400	25%
Valor total facturado	$ 9.083.400	25%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$ 9.083.400	25%
Valor pendiente de entrega	$ 27.250.200	75%

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4.2 ENTRADA DE BIENES

NO APLICA

5 RECOMENDACIONES

Se recomienda al contratista enviar los sopores de pago en los tiempos establecidos, toda vez que se genera contratiempos al momento de enviar los respectivos informes de supervisión.

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 WILLIAM FERNANDO MEDINA RAMIREZ
Supervisor de contrato 105-1-10032-24 del 24/10/2024
Correo electrónico: william.medina@correo.policia.gov.co
No. Celular 3114867293

GS-2025-000289-CENOP

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-12-02, 01:52:47 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 74704456

Periodo Cotización: noviembre de 2024 **Periodo Servicio:** diciembre de 2024

PAGADO 02/12/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	COMPETITIVIDAD SAS		
Documento	NI900653830	**Dirección**	CR 7 NORTE #82 - 62 LOS ROSALES
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	3153162177
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal	CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES	**Identificación**	CC 12142020
Total Afiliados	28	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	RP	Días ARP	Días EPS	Días AFP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1006020688	LIZETH VERONICA LOZADA GUALTERO	01	00	X									X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.566.282	$ 250.700	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.566.282	$ 62.700	0,522	$ 1.566.282	$ 8.200	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.566.282	$ 62.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 384.300
CC 1006020933	ASTRID DANIELA VEGA FERIA	01	00					X					X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.566.282	$ 250.700	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.566.282	$ 62.700	0,522	$ 1.566.282	$ 8.200	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.566.282	$ 62.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 384.300
CC 1010145558	JESSICA NATALY BECERRA GONZALEZ	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.659.502	$ 265.800	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.659.502	$ 66.400	0,522	$ 1.659.502	$ 8.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.659.502	$ 66.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 407.100
CC 1014239795	YHALLYS MANUEL ESPITIA JIMENEZ	01	00					X					X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.545.262	$ 247.300	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.545.262	$ 61.900	0,522	$ 1.545.262	$ 8.100	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.545.262	$ 61.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 379.200
CC 1044921139	ALBERT BLANQUICET SALAMANCA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.375.142	$ 220.100	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.375.142	$ 55.100	0,522	$ 1.375.142	$ 7.200	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.375.142	$ 55.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 337.500
CC 1090525206	DANIEL ORLANDO BERNAL AMARIS	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.652.504	$ 264.500	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.652.504	$ 66.200	0,522	$ 1.652.504	$ 8.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.652.504	$ 66.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 405.600
CC 1105611736	ANGELA YAZMIN ACOSTA OSUNA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.668.744	$ 267.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.668.744	$ 66.800	0,522	$ 1.668.744	$ 8.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.668.744	$ 66.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 409.400
CC 1105673818	MAIRA ALEJANDRA GOMEZ MONTEALEGRE	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.494.919	$ 239.200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.494.919	$ 59.800	0,522	$ 1.494.919	$ 7.900	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.494.919	$ 59.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 366.700
CC 1105674327	CHRISTIAN ALEXIS LOZADA TRIANA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.632.966	$ 261.300	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.632.966	$ 65.400	0,522	$ 1.632.966	$ 8.600	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.632.966	$ 65.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 400.700
CC 1105878282	DIANA ROCIO CALDERON OSUNA	01	00					X					X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.480.920	$ 237.000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.480.920	$ 59.300	0,522	$ 1.480.920	$ 7.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.480.920	$ 59.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 363.400
CC 1105885870	ANDREA GUEVARA ROMERO	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.573.263	$ 251.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.573.263	$ 63.000	0,522	$ 1.573.263	$ 8.300	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.573.263	$ 63.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 386.100
CC 1105887261	FABIO MANCEL ARIAS MURILLO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.000.000	$ 320.000	(EPS037) NUEVA EPS	$ 2.000.000	$ 80.000	0,522	$ 2.000.000	$ 10.500	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 2.000.000	$ 80.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 490.500
CC 1106452650	MIGUEL ANGEL REINOSO CESPEDES	01	00	X																6	6	6	6	6	(230301) PORVENIR	$ 280.000	$ 44.800	(EPS037) NUEVA EPS	$ 280.000	$ 11.200	0,522	$ 280.000	$ 1.500	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 280.000	$ 11.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 68.700
CC 1110521416	MARIA DE LOS ANGELES BERNAL ALARCON	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.724.582	$ 276.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.724.582	$ 69.000	0,522	$ 1.724.582	$ 9.100	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.724.582	$ 69.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 423.100
CC 1110684333	YORMAN ENRIQUE MARTINEZ RIVERO	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.400.000	$ 224.000	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.400.000	$ 56.000	0,522	$ 1.400.000	$ 7.400	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.400.000	$ 56.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.400
CC 1120374967	ANDRES ALFONSO URIANA QUIÑONEZ	01	00																	7	7	7	7	7	(230301) PORVENIR	$ 326.667	$ 52.300	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 326.667	$ 13.100	0,000	$ 326.667	$ 0	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 326.667	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 65.400
CC 1120374967	ANDRES ALFONSO URIANA QUIÑONEZ	01	00										X							0	23	23	23	23	(230301) PORVENIR	$ 1.277.733	$ 204.500	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.277.733	$ 51.200	0,522	$ 1.277.733	$ 6.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.277.733	$ 51.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 313.600
CC 1126498173	YULI YANETH TORRES MIRANDA	01	00	X									X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.580.264	$ 252.900	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.580.264	$ 63.300	0,522	$ 1.580.264	$ 8.300	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.580.264	$ 63.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 387.800
CC 12142020	CARLOS YESID BRIEZ TORRES	01	00																	0	30	30	30	30	(23-14) COLPENSIONES	$ 1.300.000	$ 208.000	(MIN002) ADRES MIN002	$ 1.300.000	$ 182.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 26.000	$ 39.000	$ 0	$ 0	$ 494.300

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

Pagado: 02/12/2024 | Empresa NI900653830 COMPETITIVIDAD SAS | Planilla Nro: 74704456 | Periodo Cotización: noviembre de 2024 | Periodo Servicio: diciembre de 2024

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	CDR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días APP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 17873211	CESAR AUGUSTO COLORADO DIAZ	01	00	X									X							0	21	21	21	21	(230301) PORVENIR	$ 1.576.024	$ 252.200	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.576.024	$ 63.100	0,522	$ 1.576.024	$ 8.300	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.576.024	$ 63.109	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 336.700
CC 28537528	AMPARO DIAZ REYES	01	00					X					X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.480.920	$ 237.000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.480.920	$ 59.300	0,522	$ 1.480.920	$ 7.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.480.920	$ 59.309	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 363.400
CC 52685848	MARLEN VASQUEZ BONILLA	01	00	X																0	12	12	12	12	(23-14) COLPENSIONES	$ 640.000	$ 102.400	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 640.000	$ 25.600	0,522	$ 640.000	$ 3.400	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 640.000	$ 25.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 157.000
CC 65706085	IRENI CALLES CARVAJAL	01	00	X									X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.480.920	$ 237.000	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.480.920	$ 59.300	0,522	$ 1.480.920	$ 7.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.480.920	$ 59.309	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 363.400
CC 81735268	OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(MIN002) ADRES MIN002	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 318.800
CC 88254560	ALEXIS OMAÑA	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.793.294	$ 287.800	(MIN002) ADRES MIN002	$ 1.793.294	$ 71.800	0,522	$ 1.793.294	$ 9.400	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.793.294	$ 71.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 440.000
CC 93126176	AGUSTIN RIVERA	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.766.014	$ 282.600	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.766.014	$ 70.700	0,522	$ 1.766.014	$ 9.300	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.766.014	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 433.300
CC 93128196	CARLOS ALBERTO DELTRAN ORTEGA	01	00				X													0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.400.000	$ 224.000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.400.000	$ 56.000	0,522	$ 1.400.000	$ 7.400	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.400.000	$ 56.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.400
CC 93137433	JOSE WILLIAM RAMIREZ ORTIZ	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.747.051	$ 279.600	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.747.051	$ 69.900	0,522	$ 1.747.051	$ 9.200	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.747.051	$ 69.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 428.500
PT 6299999	MARY ISABEL BARROSO VARGAS	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.537.682	$ 246.100	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.537.682	$ 61.600	0,522	$ 1.537.682	$ 8.100	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.537.682	$ 61.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 377.400

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 41.826.897	$ 41.826.897	$ 41.826.897	$ 41.826.897	$ 6.693.600	$ 1.784.900	$ 218.300	$ 1.661.300	$ 26.000	$ 39.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.423.100	$ 0	$ 10.423.100

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Protager el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

GS-2025-000289-CENOP

Comprobante de Transacción
Fecha: 07/01/2025 09:27:54

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: COMPETITIVIDAD SAS
Usuario: **CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES**
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********1493

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 3.027.800,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 07/01/2025
Hora: 09:27:38

Número de documento: 63546272

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
BOGOTA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	****8589	DTN Ponal Fondos Especiales CE	$ 3.027.800,00	Enviado a Otro Banco	

Comprobante de Transacción
Fecha: 07/01/2025 09:21:49

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: COMPETITIVIDAD SAS
Usuario: **CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES**
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********1493

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 851.063,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 07/01/2025
Hora: 09:21:30

Número de documento: 63546171

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******5061	Empresa de servicios publicos	$ 851.063,00	Enviado a Otro Banco	