No. GS-2021- 068567 **-ADMON - GRUAD - 29.25**

Honda Tolima, 05 de julio de 2021

Coronel
CLAUDIA PATRICIA LOZANO GARCIA
Directora de Bienestar Social Policia Nacional (E)
Calle 44 No. 50-51, 4to Piso- Edificio de Seguridad Social
Bogotá D.C.

ASUNTO: Informe de supervisión contrato No.08-1-026-2020

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/06/2021**	**Hasta**	**30/06/2021**

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 S-2020-006935-DIBIE del 30/11/2020, el señor Brigadier General SILVERIO ERNESTO SUÁREZ HERNÁNDEZ, obrando en calidad de Director Bienestar Social Policía Nacional, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor al Administrador Centro Vacacional Honda
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** _mensual_____
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 12**

1. Informe de supervisión del mes mayo de 2020 presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-060342-DETOL del 09/06/2020.

2. Informe de supervisión del mes junio de 2020 presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-073324-DETOL del 10/07/2020.
3. Informe de supervisión del mes julio de 2020 presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-090069-DETOL del 19/08/2020.
4. Informe de supervisión del mes agosto de 2020 presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-100608-DETOL del 09/09/2020.
5. Informe de supervisión del mes septiembre de 2020 presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-112418-DETOL del 09/06/2020.
6. Informe de supervisión del mes noviembre de 2020 periodo comprendido entre el 23/11/2020 y el 30/11/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-012135 del 05/02/2021.
7. Informe de supervisión del mes diciembre de 2020 periodo comprendido entre el 01/12/2020 y el 31/12/2020, presentado mediante comunicación oficial No. S-2020-012138 del 05/02/2021.
8. Informe de supervisión del mes enero de 2021 periodo comprendido entre el 01/01/2021 y el 31/01/2021, presentado mediante comunicación oficial No. S-2021-012278 del 05/02/2021.
9. Informe de supervisión del mes febrero de 2021 periodo comprendido entre el 01/02/2021 y el 28/02/2021, presentado mediante comunicación oficial No. S-2021-023972 del 05/03/2021.
10. Informe de supervisión del mes marzo de 2021 periodo comprendido entre el 01/03/2021 y el 31/03/2021, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2021-035596-DETOL del 06/04/2021.
11. Informe de supervisión del mes abril de 2021 periodo comprendido entre el 01/04/2021 y el 30/04/2021, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2021-046163-DETOL del 05/05/2021
12. Informe de supervisión del mes mayo de 2021 periodo comprendido entre el 01/04/2021 y el 30/04/2021, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2021-057220-DETOL del 04/06/2021

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	PN-DIBIE No. 08-1-026-2020
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, MINI-MERCADO Y DOMO) DEL CENTRO VACACIONAL HOND DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL.
Contratista	EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZÓN C.C. 14.254.491
Representante legal	EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZÓN C.C. 14.254.491
Valor inicial del contrato u orden de compra	$10.938.824
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$10.938.824
Plazo de ejecución inicial	Inicio: 03 de marzo de 2020: Terminación: 31 de enero 2022
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	03/02/2020
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de	31/01/2021

compra (pactada inicialmente)	
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	23/11/2021
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	31/01/2022
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	El plazo de ejecución del contrato se prorroga hasta el 31 de enero del 2022.
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

La supervisión deberá realizar un resumen cronológico de las actuaciones adelantadas en ejercicio de las funciones, debiendo plasmar datos de relevancia, como por ejemplo fechas, números de oficios, números de actas, mensajes de correo electrónico, documentos que den cuenta de las actuaciones adelantadas entre otras.

- Mediante comunicación oficial No. S-2021-026783 DETOL del 12/03/2021 se realizó informe de incumplimiento del contrato PN DIBIE No. 08-1-026-2020.
- Mediante comunicación oficial No. S-2021-028723-DETOL del 18/03/2021 se reiteró la solicitud prórroga a pólizas del contrato PN DIBIE No. 08-1-026-2020.
- Mediante comunicación oficial No. S-2021-033840-DETOL del 31/03/2021 se realizó la solicitud pago canon arrendamiento mes de marzo.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2021-038618-DETOL del 15/04/2021 se realizó la solicitud cumplimiento del contrato PN DIBIE No. 08-1-026-2020.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2021-046835-DETOL del 07/05/2021 se reiteró la solicitud cumplimiento del contrato PN DIBIE No. 08-1-026-2020.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2021-056702-DETOL del 03/06/2021 se reiteró la solicitud cumplimiento del contrato PN DIBIE No. 08-1-026-2020.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2021-065311-DETOL del 26/06/2021 solicitud terminación bilateral del contrato PN DIBIE No. 08-1-026-2020.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

El contratista no ha cumplido con las condiciones técnicas en la ejecución del contrato después del reinicio, para las condiciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud En el Trabajo, buenas prácticas de manufactura, sistema de Gestión Ambiental.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES

DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)

El Arrendatario deberá cumplir con el Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El arrendatario cumplirá con la afiliación al sistema general de riesgos laborales.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El arrendatario deberá cumplir con las condiciones de salud en el trabajo.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Saneamiento Básico. Certificado de control de vectores y plagas del espacio arrendado.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El Arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo con la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El arrendatario deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El Arrendatario reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Decreto 1072 de 2015 CAPÍTULO 6 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Protocolo de bioseguridad firmado por el representante legal y el Responsable de SGSST designado por la contratista, así mismo, deberá estar radicado y aprobado por las alcaldías según corresponda.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El arrendatario debe asegurar que los proveedores alimentos procesados como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros, cuenten con el concepto sanitario favorable y vigente. Resolución 748 del 13/05/200 Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 en la industria de alimentos y bebidas".	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Resolución 666 de 2020 "Por el cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19". El arrendatario incluirá dentro de su protocolo de bioseguridad la "manipulación de insumos y productos" y la "recepción de insumos y materias primas", donde asegurará que el proveedor de insumos y productos se ajuste a los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Resolución 666 de 2020 "Por el cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19". Resolución 1569 de 16/09/2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares" El arrendatario incluirá dentro de su protocolo de bioseguridad la "Protocolo de bioseguridad para el el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares".		
Copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores que estarán durante la vigencia del contrato. El arrendatario incluirá la autorización de sus proveedores para la distribución de insumos y materias primas, frente a los protocolos de bioseguridad para la atención del COVID-19.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Resolución 749 del 13/05/2020 "Protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas"	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El arrendatario incluirá dentro de su protocolo de bioseguridad la interacción con sus proveedores, donde asegurará que a través del procedimiento la entrega de los insumos para su operación comercial, se ejercerá el control en la prevención y protección contra el riesgo de COVID-19.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El arrendatario presentará mensualmente el consolidado de la facturación de compra de las bebidas alcohólicas al supervisor del contrato, quien verificará que la facturación cumpla con el Artículo 617 del Estatuto Tributario, como acción de garantía de que no se esté comprando licor de contrabando ni que se esté evadiendo impuestos.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Resolución 666 de 2020 "Por el cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19". Resolución 1569 de 16/09/2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares" El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta las medidas preventivas del COVID-19, tales como: uso del tapabocas, lavado de manos.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del arrendatario dentro de las instalaciones arrendadas, en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desinfección, actividades de control de plagas y vectores, entre otros), así como puede ser por arreglos locativos en estas instalaciones a su responsabilidad, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS"	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El Arrendatario deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar o suministrar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional y su modificaciones, respecto a los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

No se podrá utilizar, ni fomentar el uso de envases de icopor, pitillos y revolvedores de plástico; para lo cual el arrendatario buscará alternativas con características de biodegradabilidad.		
El arrendatario, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Para el manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, el arrendatario deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado. El arrendatario debe dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual de establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. Aplica para las instalaciones que dan en arriendo para funcionamiento de Restaurante. En el caso de las Cafeterías, de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el arrendatario podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018 o buscar un punto posconsumo de la ANDI en el municipio donde se encuentre. (Evidenciado mediante registro fotográfico).	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
MANEJO DE RESIDUOS ORGÀNICOS, APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE. Se debe garantizar la existencia y funcionamiento de las trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante. De lo cual, en las instalaciones donde éstas no existan, el Arrendatario debe realizar y asumir el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato. La limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras existentes (fijas o portátiles) de propiedad de la DIBIE, así como de las que serán suministradas por el Arrendatario; la asume en logística y costos el arrendatario. Al igual que el manejo de los residuos generados en las mismas.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
MANEJO DE RESIDUOS ORGÀNICOS, APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "Queda	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales"; razón por la cual se solicita al Arrendatario el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos.		
Cumplir con el manejo adecuado y seguro de los residuos generados, al igual que las acciones de limpieza y desinfección necesarias para el ejecución del protocolo de bioseguridad requerido para mitigar y controlar el riesgo de contagio del Coronavirus – COVID – 19; según los lineamientos establecidos en las Resolución 666 del 24/04/2020 del Ministerio de Salud y Protección Social, o los demás actos administrativos que los modifique, complemente y adicione; los cuales estarán vigentes durante la vigencia del contrato, según las medidas y disposiciones que adopte el Gobierno Nacional para la atención de la emergencia sanitaria en el país.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
El arrendatario deberá presentar el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26. y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa. Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental). Cronograma, formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciadas de los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas. Procedimiento de desinfección de choque incluido en el Plan de Saneamiento	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer, los procedimientos de limpieza y desinfección satisfaciendo las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos generados de las instalaciones a arrendar, donde se garanticen una eficiente labor de separación o clasificación, recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, transporte interno - externo y disposición final de los desechos sólidos; teniendo en cuenta las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial); así como las normas de higiene y salud ocupacional y demás normatividad legal vigente relacionada; con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias, equipos y el deterioro del medio ambiente. El plan de gestión integral de residuos contemplará: 1. Procedimiento de identificación y caracterización de residuos sólidos 2. Procedimiento de recolección, transporte y almacenamiento de residuos sólidos generados Plan de Capacitación donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a Manejo integral de residuos sólidos. Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros:	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

1. Temas y contenidos. 2. Responsable (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4.Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Esquema de material y/o piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones a arrendar.		
Actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato; así como prever su almacenamiento temporal (lugar que debe ser alejado a la zona de producción), teniendo en cuenta evitar olores ofensivos y controlar la proliferación de vectores; y posterior coordinar la entrega para aprovechamiento y disposición final. Donde el arrendatario debe contar y asumir a su costo con las herramientas, insumos y EPP necesarios para realizar la recolección y traslado de los residuos. 1. Acta de Reunión entre el arrendatario y el Supervisor del Contrato, con el fin de realizar articulación y coordinación, en relación al almacenamiento temporal de los residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) en las instalaciones del Contratante (Articulación proceso SGA - programa residuos no peligrosos). 2. Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados; incluidos los residuos orgánicos. Registro de recolección contemplará: 1. Pesaje de los residuos generados, incluidos los residuos orgánicos. 2. Entrega para almacenamiento temporal en el centro de acopio o lugar coordinado con el Supervisor del Contrato, de residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) debidamente diligenciados; de acuerdo a la frecuencia de recolección establecida en el ECOMAPA. 3. Utilización EPP de acuerdo a la actividad.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe entregar el diagnóstico realizado por una empresa autorizada con concepto favorable vigente por la Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) para las instalaciones arrendas. Documento Diagnóstico de control de plagas, realizado por una empresa autorizada y especializada en donde contemplará como mínimos: 1. Procedimiento de control de plagas y vectores. 2. Medidas de mitigación, prevención y control. 3. Tipo de plagas a exterminar y grado de infestación. 4. Químicos a utilizar y cronograma de rotación. 5. Frecuencia de control de plagas y vectores (fumigación, aspersión entre otros). 6. Esquema de fumigación de las instalaciones arrendadas.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

En donde se entregará copia al Supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento a la frecuencia y los químicos a utilizar. Copias de hojas de seguridad de los químicos a utilizar, las cuales deben contener los 16 ítems y Fichas técnicas en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad.		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario enviará al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada el cual debe contar con el concepto sanitario favorable vigente para la ejecución de las actividades. 1. Constancia de trabajo de la empresa especializada con las observaciones presentadas. 2. Se anexará fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos químicos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe realizar la identificación y documentación sobre el tipo de fuente de abastecimiento, disponibilidad de almacenamiento y respectivos tratamientos para consumo en las instalaciones del Contratante (este último aplica, según las instalaciones y fuentes existentes); para el agua a utilizar en las instalaciones arrendadas y con la cual se dará cumplimiento del objeto del contrato.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario en coordinación con el Supervisor del contrato, realizará seguimiento a las acciones de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable que se encuentre conectado al suministro de agua de las instalaciones arrendadas. Esta actividad debe ser realizada por empresa certificada y avalada por secretaria de salud. Mediante concepto sanitario favorable vigente. La periodicidad de lavado y desafección de tanques, debe realizarse mínimo cada 6 meses, según lo establecido en el Decreto 1575 del 09/05/2007. El arrendatario realiza los controles de acuerdo a los parámetros establecidos por la empresa frente a registro y control de pH y Cloro residual.	NO	En el mes de junio no presento las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Está pendiente por cancelar el canon de arrendamiento del mes de junio, no presentó las evidencias correspondientes al cumplimiento de las especificaciones técnicas

2. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (224) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (154) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El Arrendatario se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR, el canon mensual en forma anticipada pagadero dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional de suscripción del contrato a la cuenta de ahorros No. 20083245-9 del Banco de Occidente según la codificación (centro de costo de cada centro vacacional y recreativo (tabla anexa)

– (arriendo instalaciones y valor del IVA) y al 7L10000534 (el valor de los servicios públicos). El arrendatario se obliga a hacer llegar la consignación al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

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	$10.938.824	-
Valor total de las entregas	$4.484.829,40	41%
Valor total facturado	$4.484.829,40	41%
Valor facturado pendiente de pago		
Valor pagado	$4.484.829,40	41%
Valor pendiente de entrega	$6.453.994,60	59%

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

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

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***
No Aplica

4. RECOMENDACIONES

El contratista no ha cumplido con las condiciones técnicas en la ejecución del contrato después del reinicio, para las condiciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud En el Trabajo, buenas prácticas de manufactura, sistema de Gestión Ambiental.

5. 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	**SI ___**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).

las cláusulas contractuales	**NO X**	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 **DIEGO AUDBERTO ROJAS MESA**
Administrador Centro Vacacional Honda
Supervisor Contrato u órden de Compra No. 08-1-026-2020
Correo electrónico: audbert.rojas@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3102172037