Floridablanca, 6 de junio de 2018

No. S-2018- 052228 **CEVAS-ADMON**

Brigadier General
SILVERIO ERNESTO SUÁREZ HERNÁNDEZ
Director de Bienestar Social Policia Nacional
Calle 44 50-51
Bogota D.C.

Asunto: Informe de supervision contrato No. 08-1-191-17 Mes reportado MAYO DE 2018

1. PRÓRROGA No.		2. ACLARATORIO No.	3. MODIFICATORIO No.1	4. OTROS
INCIO:	TERMINO:	FECHA:	FECHA:02 DE MAYO DE 2018	FECHA:

5. OBJETO	6. CONTRATISTA	7. PLAZO DE EJECUCION	BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS			RECIBIDO		PENDIENTE POR RECEPCION		15. OBSERVACIONES
			8. DESCRIPCION	9. CANTIDAD	10. VALOR	11. CANTIDAD	12. VALOR	13. CANTIDAD	14. VALOR	
"ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL CENTRO VACACIONAL ASTURIAS DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL".	JULIO TORRES VEGA	Vigencia incio 19-09-2017 termino 30-09-2018 Adición: Inicio termino VALOR TOTAL	ARRENDAMIENTO	12 meses y 12 dias	$ 13.744.982,99 $ 13.744.982,99	1 mes	$859.466,37 $ 859.466,37	4 meses	$ 4.505.510,83 $ 4.505.510,83	El 04 de mayo de 2018, se recibió por parte del arrendatario el comprabante de pago No. 27461576 por valor de $859.466,37, correspondiente al pago del canon del arriendamiento del restaurante y cafetería.

16. El contratista cumplió con lo establecido con las cláusulas contractuales?	SI. _X___	17. Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes, descritos en el numeral 23. del presente formato.
	NO. ____	18. En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, diligenciar el numeral 19 del presente formato, para lo cual anexo comunicación oficial No_____ del _____, mediante la cual se informa al ordenador del gasto, el no cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato.

CODIGO: 2BS-FR-0019	PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS	POLICIA NACIONAL
FECHA: 19-08-2015	INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	
VERSION: 4		

19. RELACIÓN DE OBLIGACIONES INCUMPLIDAS

20. ÍTEM Y/O NUMERAL	21. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	22. OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL INCUMPLIMIENTO.

23. DOCUMENTOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS ESTABLECIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, INCLUYENDO LAS AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y OTROS.

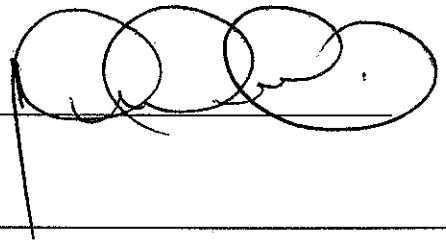
24. ÍTEM Y/O NUMERAL	25. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	26. OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL CUMPLIMIENTO.
1		
2	El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.	El personal de cafetería y restaurante cumple con el presente ítem, toda vez que el área destinada para la cafetería permanece limpia, usan vestimenta acorde a lo exigido, y cumplen con lo estipulado de no salir de las instalaciones con el uniforme; mantienen el cabello recogido cubierto con malla; usan tapabocas; uñas cortas y sin esmalte; no accesorios como relojes, aretes, joyas u otros; usan calzado adecuado; usan guantes y demas requisitos exigidos dentro especificaciones tecnicas del contrato.
3	El contratista deberá tener dentro de su oferta la variedad de menús balanceados, incluyendo desayunos, almuerzos, cenas, platos a la carta y platos especiales.	Se evidencia el menú del dia y platos especiales junto con los precios de los mismo en cartelera
4	El ARRENDATARIO asume el valor del gas propano y la logística necesaria para el óptimo servicio del Restaurante y Cafetería del Centro Vacacional Asturias.	El señor contratista se encuentra al dia en el pago del servicio de gas natural y asume la logística necesaria para brindar un óptimo servicio en el Restaurante y la Cafetería.
5	Se aplicará de forma diaria las listas de chequeo del área de alimentos y bebidas en formato 3CV-FR-0007 LISTA DE CHEQUEO ZONA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	Se anexa el formato diario de lista de chequeo

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES O PROFESIONALES

Para el caso de prestación de servicios personales o profesionales que afecten la conformidad del servicio: fecha en la cual le fue suministrada la inducción establecida _____ Con base en la inducción recibida, el contratista cumplió con el objeto contractual establecido SI ___ NO ___

Grado y Nombre del Supervisor Subcomisario MARY NELBA CASTRO ROJAS
Cargo Administradora Centro Vacacional Asturias
Teléfonos: 3504053048
Anexos: Comprobante consignación Banco Occidente No. 27461575 del 05/04/2018

Firma _____



CENTRO VACACIONAL ASTURIAS

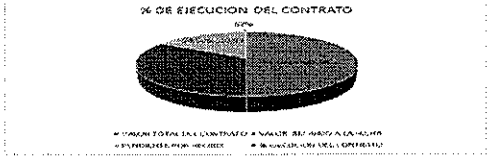
ANEXO No. 1 PARA CONTRATOS DE OUTSOURSING

(MANTENIMIENTO INSTALACIONES, EQUIPOS DE TELEMATICA, SUMINISTRO DE PAPELERIA, ETC)

No. Contrato 08-1-191-17 Fecha de suscripción 14-09-2017

1.1. AVANCE EN LA EJECUCION DEL CONTRATO:

A la fecha se ha ejecutado el 67% del total del contrato quedando pendiente por recibir la suma de $4.505.510,83



1.2. CONTROLES EJERCIDOS DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO:

1.3. NOVEDADES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO:

Es de anotar que de acuerdo a la modificacion 1 del contrtato, a partir del 2 de mayo de 2018 los servicios publicos de agua y energia seran asumidos por el contratista teniendo en cuenta los consumos que indique los medidores instalados.

NOTA: CORRESPONDE AL INFORME FINAL DE EJECUCION: SI____ NO__x____

Si su respuesta es positiva, tener en cuenta de relacionar lo siguiente:

*** En este informe se debe llevar los acumulados finales del contrato en cuanto a su avance y ejecución presupuestal dando cumplimiento a ítems anteriores).**
*** Relacionar Desempeño del proveedor de acuerdo con lo contratado.**
*** Recomendaciones que permitan mejorar el desempeño de este tipo de contrato outsoursing y tener en cuenta en el próximo estudio previo que respalde la contratación de un nuevo proceso.**

Grado y Nombre del Supervisor Subcomisario Jefe Mary Nelba Castro Rojas
Cargo Administradora Centro Vacacional Asturias
Teléfonos: 3504053048
Anexos: (cuadro de control,1 folio)

Firma