**No. GS-2022-005604-ESANA**

Riohacha D.E.T y C del 20 de Noviembre de 2022

Señor Coronel
EDWIN ALEXANDER VARGAS PITACUAR
Comandante Departamento Policía Guajira
Riohacha

**ASUNTO:** informe de supervisión del mes de noviembre del contrato No. 27-1-10015-2022.

**TIPO DE INFORME**

**PERIÓDICO_X_ O FINAL ___**

**Periodo del informe de supervisión**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Desde** | **20/11/2022** | **Hasta** | **19/12/2022** |

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-2022-068274-DEGUA del 19/08/2022, el señor Intendente Ricardo Mario Bermúdez Gámez, obrando en calidad de jefe de contratos DEGUA (E), nombró como supervisor del contrato del asunto a la señorita Teniente Anyel Viviana Garzón Villagrán, coordinadora académica CIWAY.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:**
  Informe de supervisión agosto
  Informe de supervisión septiembre
  Informe de supervisión octubre

**Información del contrato u orden de compra**

| | |
|---|---|
| **Contrato No.** | **27-1-10015-2022** |
| **Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra** | **ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO AL USO DEL COMEDOR, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL CENTRO DE** |

| | |
|---|---|
| | **INSTRUCCIÓN WAYUU THORIVIO KAPORICHE UBICADO EN LA CARRERA 19 NO. 13B-155 URIBIA LA GUAJIRA.** |
| **Contratista** | **Juan Carlos González Brito** |
| **Representante legal** | **Juan Carlos González Brito** |
| **Valor inicial del contrato u orden de compra** | **Veintiocho millones setenta y cuatro mil doscientos cincuenta y un pesos con cincuenta y dos centavos ($28.074.251,52)** |
| **Valor adiciones del contrato u orden de compra** | **NO APLICA** |
| **Valor total del contrato u orden de compra** | **Veintiocho millones setenta y cuatro mil doscientos cincuenta y un pesos con cincuenta y dos centavos ($28.074.251,52)** |
| **Plazo de ejecución inicial** | **12 meses contados a partir del acta de inicio** |
| **Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra** | **19/08/2022** |
| **Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)** | **19/08/2023** |
| **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:

- Mediante oficio de fecha 01/09/2022 se realizó solicitud al contratista de allegar documentación del personal que trabaja en el restaurante CIWAY.

- Mediante acta No. 013/CIWAY-COACA del 03/09/2022, se realizó la entrega física del espacio y elementos del Centro que se encuentran en el comedor para el inicio de la actividad contractual.

- Mediante oficio de fecha 07/09/2022 se realizó solicitud al contratista sobre información del personal que trabaja en el restaurante CIWAY en los horarios que se manejaran para cumplir con lo establecido en el contrato.

- Mediante acta No. 014/CIWAY-COACA del 28/09/2022, se realizó el comité de alimentos con el personal comprometido en el mismo.

## 2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

| OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES | CUMPLIÓ | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| Cumplir con el objeto contractual | SI | N/A |
| Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas | SI | N/A |
| Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago, de acuerdo a la modificación apéndice No. 2 de la Resolución 00090 del 2018. | SI | PLANILLA NO. 944255016 |
| Responder en los plazos que la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule | SI | N/A |
| Las unidades policiales que arrienden espacios para la prestación del servicio de cafetería y restaurante, deberán incorporar en los documentos del proceso de contratación que adelanten para el efecto, los criterios y obligaciones en materia ambiental, de conformidad con las disposiciones legales vigentes, en lo relacionado con la gestión integral de los residuos de los aparatos eléctricos y/o eléctricos | SI | N/A |
| Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodio o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros | SI | N/A |
| No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, EL ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias | SI | N/A |
| Restituir a la POLICIA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado | N/A | N/A |
| Incluir todas aquellas obligaciones que EL ARRENDATARIO debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. | SI | N/A |
| Las demás obligaciones de EL ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5 de la ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual | SI | N/A |
| Usar el área arrendada según los términos del contrato | SI | N/A |
| Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad | SI | N/A |

| | | |
|---|---|---|
| Cumplirá con lo establecido en el decreto 1072 de 2015 respecto al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Toda actividad que se ejerza en fortalecimiento y cumplimiento a la norma está bajo su propia cuenta y responsabilidad y demás señaladas en el anexo de las condiciones técnicas | SI | N/A |
| Cumplir con lo establecido en la ley 1098 de 2006, código de infancia y adolescencia en su artículo 20, numerales 12 y 13, establece que los niños y adolescentes serán protegidos contra el trabajo. | SI | N/A |

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS | CUMPLIÓ | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| **MENÚ Y GRAMAJE:** EL oferente y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada , la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suminístrasela (estudiantes y auxiliares de policía), la cual deba estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato. | SI | |
| **CAMBIO DE MINUTAS:** El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos del Centro de Instrucción Wayuu. | SI | Acta No. 014/CIWAY-COACA del 28/09/2022 |
| **COMIDA ESPECIAL:** El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de estudiantes y auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio De Defensa Nacional. | SI | |
| **RELACION DE PERSONAL:** El oferente y fututo contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar un mínimo de personal en su nómina de empleados así: 01 administrador, 01 supervisor o jefe de cocina, 01 nutricionista, 02 servicios generales, 05 auxiliares de preparación o cocineros, o en su efecto la cantidad de cocineros suficientes, que garanticen la preparación y el suministro de los alimentos, según número de personal al cual haya que preparar y suministrar los alimentos. | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación de servicios tales como (gorro, cubrecabezas, guantes, delantal y tapabocas), así mismo le oferente presentara certificación firmada por la persona natural representante legal y/o apoderado en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación, capacitación, y aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo , de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto único reglamentario del sector del trabajo y demás normas que lo complementen y/o adicionen, para lo cual será verificado por el supervisor durante la ejecución del contrato. (presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural) | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá presentar certificación de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos, por parte instituciones educativas que brinden educación formal e informal, | SI | |

| | | |
|---|---|---|
| de acuerdo con lo reglamentado en el decreto 1075 del 2015 y que se encuentren legalmente constituidas o acreditadas, así como sus empelados | | |
| El oferente y fututo contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar la prestación del servicio, de manera permanente e ininterrumpida, de lunes a viernes en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 04:30 am hasta las 20:00 pm, con el fin de atender al personal de estudiantes y auxiliares de policía en su proceso de formación; así mismo deberá permanecer después de la hora prevista anteriormente como mínimo un empleado que esté atento a la preparación de los alimentos (de 21:00, 20:00 hasta las 04:00 o 04:30 horas) | SI | |
| El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos:<br>• Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso.<br>• Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación.<br>• Por fuerza mayor o caso fortuito. | SI | |
| El oferente y fututo contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete que previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato permitirá la inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, por parte del personal de salud ocupacional CLIPO, supervisor contractual, jefe administrativo o quien haga sus veces, servicios internos (oficial y suboficial de servicio, oficial y suboficial de semana, régimen interno y estudiante fiscal) | SI | |
| El oferente y fututo contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete que cuando el personal de estudiantes y auxiliares de policía se encuentren en prácticas de orden abierto, garantizara el transporte de la alimentación hasta el lugar donde se encuentran los mismos en condiciones sanitarias y de higiene aptas (vehículo que cumpa con los requisitos establecidos por la ley para el transporte de alimentos) | SI | |
| **CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES, BICHOS E INSECTOS RASTREROS:**<br><br>• mensualmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico.<br>• **<u>Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.</u>**<br>• La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por el comando de Policía Guajira.<br>• Observando las medidas de bioseguridad.<br>• No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación.<br>• El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.<br>• El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente. | SI | Se presento certificado de fumigación para el presente mes de fecha 18/11/2022 |

| | | |
|---|---|---|
| El arrendatario deberá coordinar con la empresa fumigadora, la información de los funcionarios (nombres y cedulas de ciudadanías) que ingresaran a las instalaciones, los cuales se deben entregar al supervisor del contrato, con el fin que le sean verificados sus antecedentes. | | |
| El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados, se realice los exámenes de laboratorio clínicos, de manera continua durante la ejecución del contrato (frotis de garganta, uñas, cabellos) trimestralmente, debiendo entregar el resultado de los mismos al supervisor del contrato, dentro de los cinco (05) siguientes días hábiles, una vez firmado el contrato y notificado el inicio. | SI | |
| Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el oferente y futuro contratista deberá garantizar variedad en los menús de productos ofrecidos a los comensales, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales, entre otros. Al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión. | SI | |
| El contratista favorecido realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según Resolución No. 2184 de 2019, donde el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en conjunto con el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, establecieron un código de colores unificado para la separación de residuos en la fuente, que deberá adoptarse en todo el territorio nacional:<br>**Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.<br>**Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.<br>**Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.<br>* El contratista deberá Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color blanco, verde y negro, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma Técnica Colombiana GTC 24 ***Guía para la separación en la fuente y la recolección selectiva. 2003,*** con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo del restaurante, acorde para la recolección de residuos sólidos.<br><br>**ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PUNTO ECOLOGICO**<br>DIMENSIONES:<br>Largo: 69.00 cm<br>Ancho: 202.00 cm<br>Alto: 144.00 cm<br>Peso: 33.00 kg<br><br>**Materiales contenedores:**<br>Polietileno.<br><br>**Materiales estructura:**<br>Tubo cuadrado de 1,5” por calibre 18, platina de 2” x 1/8” terminado en pintura electrostática.<br>**Material paneles:**<br>Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h.<br><br>**Marcación:**<br>Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: | SI | |

| | | |
|---|---|---|
| Para el cumplimiento de este punto presentara certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días hábiles siguientes al inicio del contrato, instalara lo relacionado en este ítem. | | |
| El oferente y fututo contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete y suministrar el menaje (platos, cubiertos, vasos, bandejas, entre otros) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en porcelana debiendo reponer aquellos que presenten deterioro, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos. | SI | |
| El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones del restaurante del Centro de Instrucción, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las mismas y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizara el aseo y presentación de las zonas de cocina, espacio del comedor, de estudiantes y auxiliares e policía (incluye sillas, mesas, paredes) de manera diaria al termino de cada comida, aspectos que serán verificados a través de los servicios internos. | SI | |
| El oferente y fututo contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a trimestralmente realizar toma de muestra de los alimentos preparados (desayuno, almuerzo, cena) para análisis microbiológico según sea el caso. | SI | |
| Con el ánimo de mantener en cuentas condiciones de conservación y evitar contaminación de los alimentos el oferente y fututo contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a emplear elementos tales como canastillas, estibas, están, entre otros, tener en cuenta que los productos como los huevos deben estar refrigerados, así mismo suministrar recipientes amigables (ecológicos) con el medio ambiente para el empaque de la alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, cuando por situaciones de aulas prácticas, actividad a cumplir o estado de convalecencia se requiera. | SI | |
| El oferente y fututo contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar mantenimiento preventivo y correctivo según sea el caso, de forma bimensual a las siguientes áreas cuartos fríos, neveras, extractores de aire, campanas, horno, licuadora industrial o cualquier otro elemento con el cual se lleven a cabo la preparación y suministro de alimentos. | SI | |
| En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavo de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual. | SI | |
| El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a afiliar al personal de empleados a Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) según el nivel de riesgo para las instalaciones policiales (nivel 5), de igual forma deberá exigir a los proveedores | SI | |

| | | |
|---|---|---|
| dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual la afiliación y el pago de los mismos. | | |
| **CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS**<br>El oferente entregara el inmueble en igual o mejores condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces del DEGUA.<br><br>El Arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía, acueducto y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del arrendatario el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas. | SI | |
| **DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS**<br>• Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.<br>• Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente.<br>• Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas).<br>• Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez.<br>Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. | SI | |
| **DESPERDICIOS**<br>**REQUISITOS PARA LA ELIMINACION DE DESECHOS**<br><br>• Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos.<br>• Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.<br>• Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.<br>• Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa.<br>Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. | SI | |
| **NORMAS SOBRE EL PERSONAL**<br>Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del Decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente:<br><br>**ARTICULO 13: ESTADO DE SALUD** | SI | |

| | | |
|---|---|---|
| El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos y bebidas que manipule. El contratista tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año o cada vez que se requiera.<br><br>El contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por medio de los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. | | |
| El oferente y futuro contratista le suministrara información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN DEGUA y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL DEGUA, para lo cual se deberá diligenciar el formato COMPONENTE BIOGRAFICO PARA ESTUDIO DE CONFIABILIDAD A PERSONA NATURAL.<br>NOTA: Cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN DEGUA y SIPOL DEGUA. | SI | |
| El oferente y futuro contratista recibirá por parte del responsable de activos fijos de la Escuela de Policía Antonio Nariño mediante acta de inventario, la cantidad de sillas y mesas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario en perfectas condiciones para su uso, al mismo tiempo al término del contrato realizara la entrega en igual condiciones en el que se le fue entregado | SI | Mediante acta No. 013/CIWAY-COACA del 03/09/2022, se realizó la entrega física del espacio y elementos del Centro que se encuentran en el comedor para el inicio de la actividad contractual. |
| El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los materiales utilizados en los empaques y/o embalajes estén constituidos en un porcentaje de materiales reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con las fichas y especificaciones técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones del Centro de Instrucción Wayuu. | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá presentar al supervisor del contrato las hojas de seguridad de todos los productos e insumos químicos utilizados para la limpieza y desinfección dentro del local en arriendo, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto químico debiendo informar las capacitación a los empleados en el uso y manejo adecuado de dichos productos y los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros fotográficos de las socializaciones o capacitaciones. | SI | |

| | | |
|---|---|---|
| Por otro lado, los recipientes que los contengan deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. | | |
| El oferente y futuro contratista deberá propender por no utilizar bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación y en lo posible contar con un sistema de alerta, señalización y alarma según requerimiento de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad del pretratamiento de las aguas residuales que se generen, el cual podrá desinstalar una vez cumpla el periodo de ejecución del contrato.<br><br>Así mismo deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de manera (bimensual) dependiendo de la capacidad de la misma, el cual debe realizarlo personal técnico o tecnólogo hidráulicos, sanitarios o afines, entregando los residuos retirados a un gestor ambiental debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado que será entregado al supervisor del contrato. | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá evitar el uso de Polietileno expandido (ICOPOR) para servir los alimentos ofrecidos, a menos que sea necesario. | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá instalar dispositivos de sistemas de bajo consumo de agua o de uso eficiente, con el fin de propender por el ahorro del recurso hídrico en las instalaciones del Centro de Instrucción, toda vez que las instalaciones no cuentan con agua de forma permanente y continua. | SI | |
| **SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**<br>El oferente y futuro contratista certificara por escrito que conoce y cumple con:<br>• El decreto 1072 del 2017 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, en consecuencia, tomara las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST y exonera a la Policía Nacional de cualquier reclamación retribuida por esta para sí mismo o sus empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratista, cooperados o en misión.<br>• La Resolución No. 0312 del 2019 “Por la cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.<br>• La documentación de los funcionarios que ingresen a las instalaciones para la entrega de los elementos, deberá portar cedula de ciudadanía, carne EPS y ARL.<br>• la resolución 01956 del 25/04/2018 ***“Por la cual se adoptan las directrices para adquisición de productos y servicios y evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SG-SST”***<br>Tomando como criterio orientador el principio selección objetiva y atendiendo lo ordenado mediante comunicación oficial No. 004326 SUDIR - DIRAF de fecha 20/01/2020 el oferente presentará documentos en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación y la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicado al oferente que presenta la oferta, de acuerdo a lo establecido en el Decreto | SI | |

| | | |
|---|---|---|
| 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, el cual debe ser verificado antes y durante la ejecución del contrato. (Anexar certificación y documentos de implementación y aplicación en la empresa). | | |
| El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo enviar los técnicos debidamente identificados, con sus elementos de seguridad industrial, correcta señalización y Restricción del paso de personas, previa coordinación con el supervisor del contrato; durante la prestación del servicio. (Anexar certificación firmada por el representante legal).<br>Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible (cedula de ciudadanía) y presentar copia del carnet de afiliación a EPS y ARL. | SI | |
| **PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.<br>Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y documento CONPES 2834 de 1996. | SI | |
| **DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS**<br>El oferente invitado mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar la disposición final de los residuos que genere, sin afectar las condiciones de aseo u salubridad del complejo del Centro de Instrucción Wayuu, para ello se presentara la constancia expedida por la empresa que les presta este servicio de manera trimestral. | SI | |
| El oferente y futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día. | SI | |
| El Oferente se compromete a mantener el inmueble en óptimas condiciones sanitarias para la preparación y suministro de la alimentación del personal, atendiendo lo dispuesto en la Ley 9 de 1979, así como los utensilios y elementos usados para preparar y distribuir la alimentación. | SI | |
| Teniendo en cuenta el Estado de Emergencia decretado por el Gobierno Nacional, debido al Nivel de Propagación del COVID-19, el oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal destinado para el cumplimiento del presente proceso de contratación, cuente con los elementos de bioseguridad pertinentes al momento de la ejecución contractual, tales elementos serán verificados por el Supervisor del Contrato. (Anexar certificación firmada por el representante legal) | SI | |

**1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA**

A la fecha están en proceso de cumplimiento varios puntos de las especificaciones técnicas tal como se evidencia en el punto anterior.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (75) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (290) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

**4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:**

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

**4.1. Ejecución Financiera y Pagos:**

| **a. Balance general de pagos y entregas** | | |
|---|---|---|
| | **Valor en pesos** | **% del valor del contrato u orden de compra** |
| Valor total del contrato u orden de compra | $28.074.251,52 | - |
| Valor total de las entregas | $7.876.394,00 | 28,07% |
| Valor total facturado | 0 | 0% |
| Valor facturado pendiente de pago | 0 | 0% |
| Valor pagado | $2.339.523,00 | 0% |
| Valor pendiente de entrega | $20.197.857,05 | 71,94% |

| **b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **No. de acta o constancia de recibido** | **Valor recibido** | **Fecha de recibido** | **Valor facturado** | **No. factura** | **Valor pagado** | **Valor deducciones** | **No. orden de pago** |
| Comprobante de ingreso 1915515 del 09/11/2022 | $2.339.523,00 | del 20/11/2022 al 19/12/2022 | ---- | ---- | $2.339.523,00 | --- | 125 |

**4.2 Entrada de Bienes *(no aplica)***

***5.*** **RECOMENDACIONES**

**6. CONCLUSIONES**

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

Atentamente,

Firma _____

Teniente ANYEL VIVIANA GARZON VILLAGRAN
Coordinadora Académica CIWAY
Supervisor Contrato No. 27-1-10015-2022
Ciway.coaca@policia.gov.co
3158475039


SUSCRIPCIÓN: 50188967
FACTURA No. 30299905
Página: 1/1
Fecha Factura: 28/10/2022
Mes Fact: OCTUBRE
Periodo Factura: OCTUBRE - 2022
Días Facturados: 30
Pague hasta: 09/11/2022
Fecha Suscripción: 13/06/2017
Estado del servicio: 4 CON SERVICIO
LIQUIDACIÓN DEL CONSUMO
805,728
263385518
09/11/2022
¿TIENES DEFECTOS EN TU INSTALACIÓN?
¡GASES TE LA REPARA!
LA REPARACIÓN DE TÚ INSTALACIÓN INTERNA DE GAS NATURAL, DÉJALA EN MANOS DE TU EMPRESA DE SIEMPRE
TE BRINDAMOS:
Calidad en materiales.
Diseño de instalación Gratis.
Con más de 40 años de experiencia en el mercado.
Atención personalizada en todos los municipios del departamento de La Guajira.
Garantía de nuestro trabajo por 1 Año.
Brilla
CUPO APROBADO
0
Con tu cupo aprobado Brilla
hasta por $8.000.000**
compra tu moto AKT
DESDE $ 5.190,000
Comunícate con un asesor
317 863 37 26
NKD125
Gases de la Guajira
Más calidad de vida
SUSCRIPCIÓN: 50188967
Factura N°. 30299905
Nombre: NACION MINISTERIO DE DEFENSA POLICIA NAL
Dirección: KRA 18 # 13 B - 199
Número de Control: 34970117
Página: 1/1
CUPÓN PARA PAGOS: 263385518
TOTAL A PAGAR: 805,728
Ciclo: 1307
Pague sin recargo hasta: 09/11/2022

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1915515

Nro. Cuenta /Obligacion /Planilla Asistida: 1100405000641-5 — Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad: Riohacha — Día: 09 — Mes: 11 — Año: 2022

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Policía Guajira

Nombre usuario del convenio: Juan C. Gonzalez

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

Nro. Ident: 84063634 — Teléfono: 3102662226

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante — Año — Mes

Espacio para sello o Timbre

| Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| | Total Efectivo | $ 2'339.523 |
| Servicios ( ) | Total Cheques | $ |
| | Total Consignación | $ 2'339.523 |

100345188

OFIX

BancoPopular 09/11/22 08:41:27 405 49767047 AC2 CONSIG CTA CTE Cuenta: 405-00041-5 No. Doc: 1915515 Consig. Efectivo $2,339,523.00 Cheques $0.00 Total $2,339,523.00 Cantidad de Cheques: 0 Cuenta: 405-00041-5 Nit: 84063634 Valor: $2,339,523.00 Consecutivo: 1915515 Terminal: 00 Usuario: 49767047

ESTE RECIBO NO ES VÁLIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MAQUINA REGISTRADORA EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROYECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

- BANCO -

Fumiplagas del Norte

CERTIFICADO
NIT. 7.572.198-9

1538

RAZÓN SOCIAL: RESTAURANTE LA TERRAZA N.I.T. 84063634-0

DIRECCIÓN: URIBIA- LA GUAJIRA — TEL.:

FECHA DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: 18 DE NOVIEMBRE 2022

TRABAJO REALIZADO: FUMIGACIÓN: X — DESINFECCIÓN: — DESRATIZACIÓN: X

OTROS: INSECTICIDA UTILIZADO SOLFAC EC 50 DELTAMETRINA DE GRUPO QUÍMICO PIRETROIDE/RODILON

VÁLIDO: BLOQUE

ESTIMADO CLIENTE: **Nuestro control se hace de acuerdo con el decreto 1843 de 1991 del ministerio de salud y por eso puede presentarlo a las autoridades sanitarias cuando le exijan Certificado de control de plagas, pedido en los acuerdos departamentales y municipales para expedir EL CERTIFICADO DE SANIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS.**

**PRECAUCIONES**

1. No hacer contacto físico con la superficies tratadas.
2. Si algún alimento solido o liquido es contaminados DESTRUYALO.
3. Lave con abundante agua y jabón los utensilios de cocina, después de la aplicación.
4. Recoja las plagas muertas para evitar que los animales domésticos se las coman.

**RECOMENDACIONES**

Si dentro de las 24 horas siguientes a esta aplicación se observa algún tipo de intoxicación acuda inmediatamente al hospital o centro medico mas cercano.

Fumiplagas del Norte

TÉCNICO OPERATIVO — LA EMPRESA

Carrera 7 # 33-21 local 2 Riohacha - La Guajira / 300 236 8347 fumiplagasdelnorte@gmail.com