No. GS-2024-050444 / AREAD - GUBIR 20.1

Ibagué, 22 de junio de 2024

Señor coronel
DIEGO EDIXON MORA MUÑOZ
Comandante Policía Metropolitana de Ibagué (e)
Carrera 48 Sur No. 157-199 Picaleña
Ibagué Tolima

ASUNTO: Informe de supervisión contrato No. 87-1-30015-2024 del 07/03/2024

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**11/05/2024**	**Hasta**	**10/06/2024**

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-2024-019282-METIB, la señora Coronel SANDRA LILIANA RODRÍGUEZ CASTRO, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana de Ibagué, nombró como supervisor del contrato al Jefe Grupo Bienes Raíces METIB.

- Del 19/04/2024 hasta nueva orden funge como supervisor el señor Intendente HERNANDO ANTONIO RINCON ASCENCIO jefe grupo de bienes raíces METIB (E), toda vez que la señora Capitán ANA CAROLINA OSPINA RAMIREZ Jefe Grupo Bienes Raíces titular salió a disfrutar su plan vacacional mes de abril 2024, retornado a sus funciones el 19//05/2024 a su vez el día 20/05/2024 iniciar comisión de estudios correspondiente a curso de ascenso en la ciudad de Bogotá.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2024-039226-METIB, emitido por el señor coronel DIEGO EDIXON MORA MUÑOZ, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana de Ibagué (E), notifico de la supervisión e inicio ejecución del contrato 87-1-30015-2024 del 07/03/2024, al señor Intendente

HERNANDO ANTONIO RINCON ASCENCIO jefe grupo de bienes raíces METIB (E), teniendo en cuenta la solicitud mediante comunicación oficial electrónica N. GS-2024-029679-METIB

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 2**

1. Informe de supervisión del mes ABRIL 2024, periodo comprendido entre el 11/03/2024 y el 10/04/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2022-040327-METIB del 24/05/2024.
2. Informe de supervisión del mes MAYO 2024, periodo comprendido entre el 11/04/2024 y el 10/05/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2022-040360-METIB del 25/05/2024.

Información del contrato

Contrato No.	87-1-30015-2024 DEL 07 DE MARZO DE 2024
Objeto del Contrato	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL DISTRITO DE POLICÍA 1 DE LA METROPOLITANA DE IBAGUÉ PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE, COMIDAS PREPARADAS GOURMET, CAFÉ, PANADERÍA Y PASTELERÍA.
Contratista	SAC DISTRIBUIDORA INTEGRAL
Representante legal	JUAN DAVID AREVALO GARZON
Valor inicial del contrato	SEIS MILLONES OCHOCIENTOS DIECIOCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($6.818.400,00) M/CTE incluido IVA.
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	SEIS MILLONES OCHOCIENTOS DIECIOCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($6.818.400,00) M/CTE incluido IVA, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, distribuidos en pagos mensuales por valor de QUINIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS PESOS ($568.200,00) MCTE Iva incluidomes anticipado
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	11/03/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato	10/03/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- De manera diaria se verifica la prestación del servicio, así como el estado de los alimentos y limpieza del área comprendida y destinada para el funcionamiento del restaurante.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales.	SI	Se verifica el cumplimento de la obligación por parte del arrendatario, quien suministra como soporte la planilla de aportes en línea numero 9467205507 con fecha de pago el 20/05/2024.
El ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en la cuenta, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué	SI	Trasferencia bancaria Bancolombia 17/05/2024 por un valor de $568.200,00 se cancela la obligación del canon de arrendamiento. Información verificada en la tesorería de la unidad.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
EL ARRENDATARIO 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 recongeladas, 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	SI	El ARRENDATARIO cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas mínimas relacionadas.

autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 "Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación".	SI	El ARRENDATARIO cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas mínimas relacionadas.
EL ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; 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. El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación. EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen. De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar al supervisor del contrato la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	El ARRENDATARIO cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas mínimas relacionadas.
El oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.	SI	El ARRENDATARIO cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas mínimas relacionadas.
El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.	SI	El ARRENDATARIO cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas mínimas relacionadas.
El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así	SI	El ARRENDATARIO cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas mínimas relacionadas.

como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
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. 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. 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.	SI	El ARRENDATARIO cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas mínimas relacionadas.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el periodo supervisado no se presentaron novedades, situaciones anormales o de relevancia durante el desarrollo del contrato.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión ha transcurrido noventa y dos días (92) días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando doscientos setenta y tres días (273) para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL Arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento a favor de la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué a la cuenta de nombre: Fondos Especiales Policía Metropolitana de Ibagué, NIT: 900-486-439-1, número de Cuenta: 110551050321, Entidad: Banco Popular, Tipo de Cuenta: Corriente, código de Consignación: 1-4 Arrendamientos.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	$ 6.818.400,00	100%
Valor total de las entregas	$ 1.704.600,00	**25%**
Valor total facturado	$ 0,00	0%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0%
Valor pagado	$ 0,00	0%
Valor pendiente de entrega	$ 5.113.800,00	**75%**

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
N/A	$0	N/A	$0	No aplica	$0	$0	No aplica

4.2 Entrada de Bienes *(No aplica)*

5. RECOMENDACIONES

Durante la ejecución del contrato no se presentaron incumplimientos por parte del arrendatario, ejecutándose en buenos términos.

La ejecución del Contrato 87-1-30015-2024 del 07/03/2024 se ejecuta en forma parcial cumpliéndose el 25% con el pago de arrendamiento de un local ubicado en las instalaciones del distrito de Policía N° 1 de la Metropolitana de Ibagué para la prestación de servicio de restaurante, comidas preparadas gourmet, café, panadería y pastelería, restando el 75% por ejecución.

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_____

Intendente **HERNANDO ANTONIO RINCON ASCENCIO**
Jefe Grupo Bienes Raíces Policía Metropolitana de Ibagué (e).
Supervisor Contrato No. 87-1-30015-2024 del 07/03/2024
hernando.rincon0773@correo.policia.gov.co; metib.gubir@policia.gov.co
Celular: 3142082881

Ciudad y fecha:	Ibagué, 22 de junio de 2024
Unidad:	Policía Metropolitana de Ibagué
Tipo de contrato	**Tipo de contrato** / **Marque el tipo de contrato** Orden de compra Contrato de obra Contrato de consultoría Contrato de prestación de servicios Contrato de compraventa Contrato de suministro Contrato interadministrativo
Contrato /aceptación de oferta u orden de compra No.	Contrato PN-METIB-87-1-30015-2024 del 07/03/2024
Constancia de recibido No.	03
Contratista:	SAC DISTRIBUIDORA INTEGRAL
NIT del contratista:	1.110.502.176
Objeto del contrato o aceptación de oferta:	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL DISTRITO DE POLICÍA 1 DE LA METROPOLITANA DE IBAGUÉ PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE, COMIDAS PREPARADAS GOURMET, CAFÉ, PANADERÍA Y PASTELERÍA.
Instrumento de agregación y número del Acuerdo Marco de Precios (aplica sólo para órdenes de compra):	No aplica
Valor del contrato / aceptación de oferta u orden de compra:	SEIS MILLONES OCHOCIENTOS DIECIOCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($6.818.400,00) M/CTE incluido IVA.
Plazo de ejecución:	12 meses
Fecha de vencimiento (aplica solo para órdenes de compra)	No Aplica
Lugar de ejecución y/o entrega	Instalaciones del Distrito de Policía N° 1 METIB.
Incumplimiento del plazo de ejecución SI___NO_X__	No Aplica
Nombre del supervisor/coordinador del	Intendente HERNANDO ANTONIO RINON ASCENCIO Jefe Grupo Bienes Raíces METIB (E).

contrato y cargo que desempeña:	
Fecha de entrega certificada:	11-05-2024 al 11-06-2024
Valor que se está certificando con la presente constancia de recibido de la vigencia 2024	
Acta de recepción de bienes	No Aplica

Unidad	Recurso	Descripción del bien o servicios recibidos	Valor recibido	Valor facturado	Valor a amortizar y/o descontar *	Valor a pagar
		No aplica				

ENTREGAS CANON ARRENDAMIENTO

No. Consignación	Fecha de Consignación	Valor consignado	Mes pago
2814438	17/03/2024	$568.200,00	11-03-2024 al 10-04-2024
2928445	18/04/2024	$568.200,00	11-04-2024 al 10-05-2024
Trasferencia bancaria	17/05/2024	$568.200,00	11-05-2024 al 10-06-2024
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 1.704.600,00**	

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO:

No.	Obligación Contractual o especificación técnica	CUMPLIO Si _X_ No___	Observaciones y Evidencias
	No Aplica		

Intendente **HERNANDO ANTONIO RINCON ASCENCIO**
Jefe Grupo Bienes Raíces METIB (E)
Supervisor Contrato PN METIB 87-1-30015-2024 del 07/03/2024
Celular 3142082881

¡Transferencia realizada!

Comprobante No. 0000015196

17 May 2024 - 11:53 a.m.

Producto origen

Cuenta

Ahorros

***6243**

Producto destino

fondos especiales policia metropolitana

BANCO POPULAR

110551050321

Valor enviado

$ 568.200,00

Descripción

Referencia

Pago canon de arrendamiento distrito 2 1

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1110502176	0	AREVALO GARZON JUAN DAVID	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	JDAG	KM 9 VIA CAÑON DEL COMBEIMA	IBAGUE-TOLIMA	3228115521	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-04	2024-05	647787264	9467205507	E	2024/05/21	2024/05/20	BANCOLOMBIA	0	$369,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip
1	CC	1006128881	SAENZ LAURA									X								
Total	Afiliados(1)																			

	PENSION				SALUD				CCF			
No.	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte
1	230301	30	$1,397,512	$223,700	EPS002	30	$1,397,512	$56,000	CCF50	30	$1,397,512	$56,000
Total			$1,397,512	$223,700			$1,397,512	$56,000			$1,397,512	$56,000

	RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	14-11	30	$1,397,512	$34,100	30	$0	$0	SI	$369,800
Total			$1,397,512	$34,100		$0	$0		$369,800

PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1110502176	0	AREVALO GARZON JUAN DAVID	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	JDAG	KM 9 VIA CAÑON DEL COMBEIMA	IBAGUE-TOLIMA	3228115521	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-04	2024-05	647787264	9467205507	E	2024/05/21	2024/05/20	BANCOLOMBIA	0	$369,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$223,700	$0	$0	$223,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$223,700	$0	$0	$223,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$34,100	$0	$0	$34,100
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	1	$34,100	$0	$0	$34,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$56,000	$0	$0	$56,000
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	1	$56,000	$0	$0	$56,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$56,000	$0	$0	$56,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$56,000	$0	$0	$56,000
TOTAL				1	$369,800	$0	$0	$369,800

PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA