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

1132035315

No. GS - 2023- **/ JEFAD – GRULO – 29.25**

San Andrés Islas, 02 de noviembre de 2023

Señor coronel
MANUEL ARMANDO QUINTERO MEDINA
Comandante Departamento de Policía de San Andrés, Providencia y Santa Catalina
Avenida Francisco Newball 5b No. 1 – 34, Piso 4
San Andres Islas

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 38-7-10006-23

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/10/2023	**Hasta**	31/10/2023

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 GS-2023-008922-DESAP del 03/04/2023 el señor Teniente Coronel EDGAR FERNANDO LOPEZ GONZALEZ, obrando en calidad de Comandante del Departamento de Policía de San Andrés, Providencia y Santa Catalina (E), nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Capitán JOSE ARNOLDO RIOS BUENO.

Mediante comunicación oficial GS-2023-014889-DESAP del 14/06/2023 la señora Coronel DORIS EDITH MANOSALVA PINTO, obrando en calidad de Comandante del Departamento de Policía de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Intendente MIGUEL ANGEL RENTERIA HOYOS.

1132035315

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** MENSUAL
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 06

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 11/04/2023 y el 30/04/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-011565-DESAP del 05/05/2023.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01/05/2023 y el 31/05/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-013691-DESAP del 01/06/2023.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01/06/2023 y el 30/06/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-017326-DESAP del 11/07/2023.
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01/07/2023 y el 31/07/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-021645-DESAP del 02/09/2023.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01/08/2023 y el 31/08/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-021759-DESAP del 03/09/2023.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01/09/2023 y el 30/09/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-024848-DESAP del 07/10/2023.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	38-7-10006-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	Prestación de servicio de alimentación para el personal adscrito al Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina y unidades de apoyo que cubren las diferentes actividades operativas, administrativas.
Contratista	LA BODEGA BY POCHET
Representante legal	MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 115.000.000,00 de pesos
Valor adiciones del contrato u orden de compra	Adición No. 1 por valor de $ 50.000.000,00 de pesos
Valor total del contrato u orden de compra	$ 165.000.000,00 de pesos
Plazo de ejecución inicial	273 días

1132035315

Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	03 de abril de 2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31 de diciembre de 2023 o hasta agotar el presupuesto asignado
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	24 de agosto de 2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	31 de diciembre de 2023 o hasta agotar el presupuesto asignado
Adiciones	Adición No. 1
Modificatorios	Se modifica la cláusula tercera – Valor del contrato
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

Durante el periodo de supervisión se realizaron las siguientes acciones:

- Se mantiene contacto con la señora MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES, representante legal de la empresa contratista, en el abonado telefónico 3182915287, a fin de coordinar los pedidos de acuerdo a lo establecido en el contrato.

- Para el día 20/10/2023 se visitó el lugar de comercio ubicado en la avenida providencia No. 3 - 45 barrio Turice, establecimiento de comercio de razón social La Bodega BY POCHET, verificando cámara de comercio y demás documentación requerida para el funcionamiento de un establecimiento público contempladas en el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, observando que cumple con las normas de seguridad, higiene, salud ocupacional y ambiental.

- Se verificó que la contratista cuente con personal idóneo con certificados en la manipulación de alimentos, como también medios logísticos necesario para la prestación del servicio de alimentación.

- Se lleva un control sobre la ejecución y cumplimiento del contrato, registrando cada uno de los pedidos en las planillas, es así que para el presente periodo se realizaron diferentes pedidos con ocasión a los diversos eventos administrativos ordenados verbalmente por el comando y subcomando departamento, entre ellas se destacan:

  - ✓ Intervenciones policiales a puntos críticos (toma a localidades)

1132035315

GS-2023-027451-DESAP

- ✓ Alimentación al personal de apoyo del UNDMO
- ✓ Licenciamiento personal de auxiliares
- ✓ Reunión personal logístico
- ✓ Reunión personal área administrativa
- ✓ Despedida personal policial que se destacó en el departamento por sus actividades policiales

- Se conserva la supervisión y control de las actividades con una comunicación oportuna con la señora contratista MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES, la cual hasta el momento ha sido sin contratiempos, evitando llamados de atención, toda vez que se logra una buena coordinación con las diferentes actividades, cumpliendo de esta manera con las condiciones estipuladas.

- Se realiza el procedimiento de pago de los pedidos consumidos hasta la fecha, verificando la documentación requerida en lo referente a la facturación electrónica establecida en la plataforma Olimpia IT (recepción de la factura No. AL 385 del 10/10/2023, constancia de recibo a satisfacción de bienes y servicios No. 04 del 10/10/2023, pago de aportes parafiscales actualizado, etc.).

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	
Constituir en debida forma y aportar al área de contratos del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única	SI	
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia 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 sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	
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 CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la UNIDAD EJECUTORA de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	

1132035315

GS-2023-027451-DESAP

Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.	SI	
Restituir a la POLICÍA 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.	SI	
Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).	SI	
Las demás obligaciones del CONTRATISTA 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	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	**DESAYUNO:** • 02 huevos (rancheros, fritos, revueltos). • 01 Croasan mediano de 100 grs o 02 arepas de 50 gr cada una. • 01 porción de arroz blanco de 100 grs. Incluye alguna de las siguientes bebidas calientes o frías según petición: • Vaso de 07 onzas con Café. • Vaso de 07 onzas con Chocolate. • Vaso de 07 onzas con limonada. • Jugo de frutas naturales de diferentes sabores de 07 onzas **Nota:** Los desayunos deben ser empacados en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	SI	
2	**ALMUERZO Y CENA:** **OPCION 1:** • Posta de chuleta de cerdo de 250 grs asada. • Porción de 30 grs de papa a la francesa. • Porción de arroz blanco de 150 grs. • Porción de 30 grs de grano que puede ser lenteja o frijol. • Porción de 30 gramos de ensalada la cual puede contener al menos 3 de los siguientes ingredientes (tomate, cebolla cabezona, lechuga, zanahoria, pepino cohombro). • Incluye bebida Carbonatada o gaseosa de 400 ml de marca reconocida a nivel nacional o botella con agua de 600 ml. **Nota:** Los almuerzos y cenas deben ser empacados en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	SI	

1132035315

GS-2023-027451-DESAP

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
3	**ALMUERZO Y CENA:** **OPCION 2:** • Pierna pernil de pollo 250 grs frito o sudado • Porción de 30 grs de papa a la francesa • Porción de arroz blanco de 150 grs • Porción de 30 grs de grano que puede ser lenteja o frijol. • Porción de 30 gramos de ensalada la cual puede contener al menos 3 de los siguientes ingredientes (tomate, cebolla cabezona, lechuga, zanahoria, pepino cohombro) • Incluye bebida Carbonatada o gaseosa de 400 ml de marca reconocida a nivel nacional o botella con agua de 600 ml **Nota:** Los almuerzos y cenas deben ser empacados en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	SI	
4	**ALMUERZO Y CENA:** **OPCION 3:** • Arroz atollado de 450 grs (compuesto de 250 grs de arroz, 50 grs de carne de cerdo, 50 grs de carne de res, 50 grs de pechuga de pollo, 50 grs de salchicha). • Porción de 30 grs de papa a la francesa • Porción de 30 gramos de ensalada la cual puede contener al menos 3 de los siguientes ingredientes (tomate, cebolla cabezona, lechuga, zanahoria, pepino cohombro). • Incluye bebida gaseosa de 400 ml de marca reconocida a nivel nacional o botella con agua de 600 ml **Nota:** Los almuerzos y cenas deben ser empacados en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	SI	
5	**JUGOS NATURALES** • Jugo natural en vaso de 12 Onzas de los siguientes sabores: Mora, Maracuyá, Guanábana, Lulo, Fresa, Uva, Papaya, mango, Sapote, Níspero. Incluye pitillo de papel o cartón (de acuerdo a la normatividad vigente ambiental).	SI	
6	**Refrigerio: SANDWICH** • 120 grs de pan baguette blando o pan blanco • 20 gramos de carne de res o pollo • Porción jamón • Porción tomate en rodajas • Dos rebanadas de queso mozzarella • Salsa (tomate, rosada, mostaza, tártara) • Porción de vegetales frescos (lechuga, cebolla cabezona) • Incluye bebida gaseosa de 400 ml de alguna reconocida marca a nivel nacional, botella de agua de 600 ml o jugo de frutas naturales de diferentes sabores de 07 onzas. **Nota:** Los refrigerios (sándwich) deben ser empacados en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, bolsa de papel de alta densidad para alimentos, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	SI	

1132035315

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
7	**Refrigerio: HAMBURGUESA** • Pan blanco redondo de 30 cm de diámetro • 250 gramos de carne de res o cerdo • Tomate en rodaja • Dos Rebanadas de queso mozzarella • Salsas • Una Salsa (tomate, rosada, mostaza, tártara) • Porción de vegetales frescos (lechuga, cebolla cabezona) • Incluye bebida gaseosa de 400 ml de alguna reconocida marca a nivel nacional, botella de agua de 600 ml o jugo de frutas naturales de diferentes sabores de 07 onzas. **Nota:** Los refrigerios (hamburguesas) deben ser empacados en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, bolsa de papel de alta densidad para alimentos, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	SI	
8	**Refrigerio: SALCHIPAPA** • Porción de 400 grs de papa a la francesa • 100 gramos de salchicha • Dos Rebanadas de queso mozzarella • Salsas • Salsas (tomate, rosada, mostaza, tártara) • Porción de vegetales frescos (lechuga, cebolla cabezona, tomate) • Incluye bebida gaseosa de 400 ml de alguna reconocida marca a nivel nacional, botella de agua de 600 ml o jugo de frutas naturales de diferentes sabores de 07 onzas. **Nota:** Los refrigerios (salchipapas) deben ser empacados en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	N / A	
9	**Bebidas hidratantes:** Gatorade Presentación de 500 ml en envase plástico que contenga: • Información nutricional • Tamaño por porción 1 vaso (240ml) • Porciones por envase: aproximadamente 2 • Cantidad por porción: • Calorías 60 • Grasa total 0gr 0% • Sodio 110 mg 5% • Potasio 30 mg 1% • Carbohidrato total 15 gr 5% • Azucares 15 gr • Proteína 0 gr	SI	

1132035315

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
10	**PLATO ESPECIAL - LANGOSTA** • Tres colitas de Langosta (350 gr) con diferentes salsas a escoger (Ajillo, Tamarindo, Maracuyá) • Porción de 100 grs de Arroz con coco. • Porción de 30 grs de patacón o porción de 30 grs de fruta pan. • Porción de 30 gramos de ensalada la cual puede contener al menos 3 de los siguientes ingredientes (tomate, cebolla cabezona, lechuga, zanahoria, pepino cohombro) • Incluye bebida gaseosa de 400 ml de marca reconocida a nivel nacional, botella con agua de 600 ml o limonada de coco de 7 onzas. **Nota:** El plato especial debe ser empacado en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	N / A	
11	**PLATO ESPECIAL - ARROZ DE MARISCOS** • Porción de 350 grs de arroz con Camarón, Calamar, Mejillones, Choritos, Almejas, Pulpo, Langostino. • Porción de 30 grs de patacón o porción de 30 grs de fruta pan. • Porción de 30 gramos de ensalada la cual puede contener al menos 3 de los siguientes ingredientes (tomate, cebolla cabezona, lechuga, zanahoria, pepino cohombro) • Incluye bebida gaseosa de 400 ml de marca reconocida a nivel nacional, botella con agua de 600 ml o limonada de coco de 7 onzas. **Nota:** El plato especial debe ser empacado en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	SI	
12	**PLATO ESPECIAL - PARGO ROJO FRITO** • Pescado pargo rojo de aproximadamente 500 grs. • Porción de 30 grs de patacón o porción de 30 grs de fruta pan. • Porción de 30 gramos de ensalada la cual puede contener al menos 3 de los siguientes ingredientes (tomate, cebolla cabezona, lechuga, zanahoria, pepino cohombro) • Porción de Aguacate. • Incluye bebida gaseosa de 400 ml de marca reconocida a nivel nacional, botella con agua de 600 ml o limonada de coco de 7 onzas. **Nota:** El plato especial debe ser empacado en cajas plásticas o de cartón, papel o cartulina limpia, libre de contaminantes fabricadas con pulpa de papel limpia, con cubiertos a base de papel o plástico y dos servilletas.	SI	

1132035315

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
13	**TABLA DE QUESO** Una tabla de quesos para 15 personas que contenga los siguientes ingredientes: • Tostadas o galletas • Variedad de jamón (Jamón de pavo, Jamón de cerdo, Jamón serrano, Pepperoni, Salami, Cerdo suizo, Chorizo español) • Variedad de quesos (queso pepper Jack, queso cheddar, queso manchego, queso colby Jack, queso mozzarella, queso azul, queso holandés, queso amarillo americano abril, queso parmesano) • 2 botella de Vino espumoso de 750 ml.	N / A	

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA:

- No se presentó ninguna novedad, situación anormal o de relevancia durante este periodo

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (**212**) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (**61**) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

La Policía Nacional - Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, pagará al **CONTRATISTA** el valor del contrato que resulte del presente proceso, en **pagos parciales,** dentro de los sesenta (60) días hábiles siguientes a la radicación, esta debe cargarse en la plataforma Olimpia IT por parte del proveedor y ser aprobada por el supervisor del contrato previa verificación; la asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura acompañada de constancia de recibo a satisfacción del servicio objeto del contrato suscrita por el supervisor del contrato y acreditación al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social en Salud, pensiones y riesgos profesionales, así como los parafiscales del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar (decreto 843 del 25 de abril de 2013), cuando corresponda y recibo a satisfacción (RAS) expedido por el supervisor del contrato, documentos que deben ser tramitados en la Ventanilla Única – Central de Cuentas del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ubicado en Avenida Francisco Newball 5b-34, tercer piso, donde de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 "Derecho a Turno" se le asignará un número de radicación. Si se tratara de persona natural empleadora o independiente, deberá tener en cuenta los lineamientos normativos establecidos a través del concepto de unificación expedido por el Ministerio de Trabajo de fecha 02/08/2022 mediante el cual por medio de la figura jurídica de la reviviscencia, retorno al ordenamiento jurídico las disposiciones contenidas en el artículo 18 de la ley 1122 de 2007, respecto del aporte al sistema de seguridad social como cotizante, preceptos que las entidades contratantes están obligadas a seguir velando por su inequívoco cumplimiento.

1132035315

GS-2023-027451-DESAP

Si los documentos en referencia son devueltos por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, el Departamento de Policía de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubiere subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

PROCEDIMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS PARA EMISIÓN DEL RAS

El contratista debe allegar durante los primeros 5 días del mes siguiente a la prestación de los servicios, la factura con los soportes requeridos al supervisor del contrato quien emitirá el respectivo RAS, con el fin de que el prestador pueda radicar la factura en la ventanilla única de radicación.

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	$ 165.000.000	100%
Valor total de las entregas	$ 129.345.850	78,39%
Valor total facturado	$ 31.370.750	19%
Valor facturado pendiente de pago	$0	0%
Valor pagado	$ 31.370.750	19%
Valor pendiente de entrega	$ 35.654.150	21,61%

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA

(Valor de los bienes o servicios entregados por el contratista / valor total del contrato u orden compra) *100 = porcentaje de bienes o servicios entregados por el contratista)

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS PENDIENTES DE SER ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA

(Valor total del contrato u orden compra - valor de los bienes o servicios entregados por el contratista) / (Valor total del contrato u orden compra) * 100 = porcentaje de bienes o servicios pendientes de ser entregados por el contratista.

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
005 del 10/10/2023	$ 31.370.750	Del 06/09/2023 Al 10/10/2023	$ 31.370.750	AL 385	$ 14.345.850	$ 0	351728723
					$ 15.770.070	$ 1.254.830	351724223

1132035315

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

No aplica

5 RECOMENDACIONES

El presente contrato de prestación de servicio de alimentación para el personal adscrito al Departamento de Policía San Andrés Providencia y Santa Catalina y unidades de apoyo que cubren las diferentes actividades operativas, administrativas, se ha desarrollado a cabalidad, ejecutando todas las actividades establecidas en el mismo necesarias para la conservación; es así, que la empresa contratista hasta la fecha ha cumplido con todas las expectativas exigidas por parte del comando de policía en el acuerdo en mención.

6 CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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

Atentamente,

Firma_____
Grado y Nombres: IT. MIGUEL ANGEL RENTERIA HOYOS
Cargo: Almacenista de intendencia
Supervisor del Contrato No. 38-7-10006-23
Correo electrónico: miguel.renteria@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3166718984

1132035315

melisa.borja melisa.borja melisa.borja