Nro. GS-2024 - 012468 / AREAD – GUBIR 20.1

Leticia, 07 de junio de 2024

Señor coronel
MANUEL ALEXANDER MONTAÑA GROSSO
Comandante Departamento de Policía Amazonas
Carrera 11 No. 12-32 Barrio Victoria Regia
Leticia – Amazonas

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 13-1-30037-23 correspondiente al mes de mayo de 2024

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO: __X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**03/05/2024**	**Hasta**	**07/06/2024**

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 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 Nro.GS-2024-000928-DEAMA del 09/01/2024, el señor coronel MANUEL ALEXANDER MONTAÑA GROSSO, obrando en calidad de Comandante Departamento de Policía Amazonas, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Subintendente CARLOS JULIO SÁNCHEZ GONZÁLEZ.
- Mediante comunicación oficial Nro. GS-2024-005452-DEAMA de fecha 15 de marzo de 2024, se notifica al supervisor del contrato el modificatorio Nro. 001 por medio del cual se modifica el valor del canon de arrendamiento mensual.
- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-010129-DEAMA de fecha 09 de mayo de 2024, se solicitó la actualización del valor diario de la partida de alimentación.
- Mediante comunicación oficial Nro. GS-2024-011289-DEAMA de fecha 15 de mayo de 2024, se notifica al supervisor del contrato el modificatorio Nro. 002 por medio del cual se modifica el valor del subsidio de alimentación.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual.
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:**
  - Informe de supervisión del mes ENERO del periodo comprendido entre el 07/01/2024 y el 07/02/2024, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2024-004336-DEAMA del 29/02/2024.
  - Informe de supervisión del mes FEBRERO del periodo comprendido entre el 07/02/2024 y el 02/03/2024, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2024-004350-DEAMA del 02/03/2024.
  - Informe de supervisión del mes MARZO del periodo comprendido entre el 02/03/2024 y el 03/04/2024, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2024-006954-DEAMA del 03/04/2024.
  - Informe de supervisión del mes ABRIL del periodo comprendido entre el 03/04/2024 y el 03/04/2024, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2024-006954-DEAMA del 03/05/2024.

Información del contrato

Contrato No.	13-1-30037-23
Objeto del Contrato	ARRIENDO DE ESPACIOS FÍSICOS DESTINADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES (CASINO DE OFICIALES Y CASINO DE AGENTES) Y CAFETERÍA PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS EN LA VIGENCIA 2024
Contratista	HANNE DORANI PINTO SANGAMA
Representante legal	HANNE DORANI PINTO SANGAMA C.C: 41.060.336
Valor inicial del contrato	$ 21.180.000,00 COP
Valor adiciones del contrato	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.
Valor total del contrato	$ 21.180.000,00 COP
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	07/01/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	07/01/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.
Adiciones	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.
Modificatorios	001 de fecha 15 de marzo de 2024

Prorrogas	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado prorrogas.
Otros	(NO se han realizado aclaratorios, suspensiones o reinicios por separado)

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

1.1 Acciones adelantadas:

- Se le recuerda al arrendatario, que deberá tener los empleados necesarios de acuerdo a la cantidad de OFICIALES, ESTUDIANTES y AUXILIARES DE POLICÍA, es decir que los empleados sean proporcionales a la cantidad de personal que se le brinda la alimentación evitando traumatismos y demoras en la atención. Además, se le informa que debe presentar en la oficina del supervisor y hacer entrega copia de las hojas de vida del personal que trabajará en el local, copia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, como cotizante mensualmente junto con el certificado de pago del canon de arrendamiento.

  Así mismo, se le recuerda que a los empleados se les deberá respetar todas las condiciones laborales establecidas en el código sustantivo del trabajo, como respeto al salario mínimo legal vigente, pago de horas extras, diurnos y nocturnos, dominicales y festivos, día de descanso, primas y demás contempladas como obligaciones en un contrato laboral.

  También se deja claro con el arrendatario que todo cambio de trabajador será informado al supervisor del contrato como mínimo con 15 días de antelación, para el respectivo estudio de seguridad. Por control a los protocolos de seguridad del comando no puede ingresar personal ajeno al arrendatario o empleados autorizados.

- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-002423-DEAMA de fecha 01 de febrero de 2024, se realiza el requerimiento a la arrendataria para el pago del servicio de energía correspondiente al mes de enero de 2024.

- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-004645-DEAMA de fecha 01 de marzo de 2024, se realiza el requerimiento a la arrendataria para el pago del servicio de energía correspondiente al mes de febrero de 2024.
- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-006425-DEAMA de fecha 26 de marzo de 2024, se solicita a la arrendataria el mantenimiento del sistema de trampa grasa y fumigación de los espacios arrendados.

- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-006785-DEAMA de fecha 01 de abril de 2024, se realiza el requerimiento a la arrendataria para el pago del servicio de energía correspondiente al mes de marzo de 2024.

- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-006913-DEAMA de fecha 03 de abril de 2024, se realiza el requerimiento a la arrendataria de la entrega del certificado de manipulación de alimentos expedida por la secretaria de salud departamental o entidad competente, de cada uno de los empleados de la cafetería.

- Se pone en conocimiento de la arrendataria el comunicado oficial Nro. GS-2024-008316-DEAMA de fecha 19 de abril de 2024, firmada por el jefe de la Unidad Prestadora de Salud Amazonas UPRES, donde hacen la recomendación sobre los alimentos ricos en hierro (hígado, corazón, mollejas, boje, pajarilla, remolacha y espinaca) que se le deben preparar un día a la semana en el menú establecido para los jóvenes auxiliares de policía que se encuentran en inducción con el fin de mejorar sus capacidades físicas y mentales; debido a la valoración realizada de la aptitud física, donde se pudo evidenciar signos clínicos sugestivos de anemia, toda vez que son jóvenes que llegan de comunidades indígenas que en la mayoría de ocasiones no cuentan con una adecuada alimentación.

- Se resalta la buena actitud y disposición de la arrendataria para atender todas las recomendaciones relacionadas con la alimentación de los jóvenes auxiliares de policía y estudiantes del centro de instrucción leticia.

- Se realizó la fumigación por cuenta del arrendatario como lo establece el contrato, de cada uno de los espacios arrendados, el cual fueron certificados por la empresa SERVI-FUMIGACIONES encargados de realizar la fumigación. Asimismo, se verifico el mantenimiento del sistema de trampa grasa que utiliza el restaurante de auxiliares y cada uno de los espacios arrendados.

- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-009482-DEAMA de fecha 01 de mayo de 2024, se realiza el requerimiento a la arrendataria para el pago del servicio de energía correspondiente al mes de abril de 2024.

- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-011913-DEAMA de fecha 04 de junio de 2024, se realiza el requerimiento a la arrendataria para el pago del servicio de energía correspondiente al mes de mayo de 2024.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
COMPROMISO AMBIENTAL: El contratista debe 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.	SI	El contratista cumple cabalmente con los compromisos ambientales exigidos en la aceptación de oferta.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
El arrendatario se compromete a suministrar un menú básico de desayunos, almuerzos, comidas y combos conforme a las necesidades del personal policial y acatara durante la ejecución del contrato de arriendo las recomendaciones que le realice el supervisor del contrato.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23

RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL COMANDO DE POLICÍA AMAZONAS Y RESTAURANTE DE CASINO DE OFICIALES, todos los días de lunes a domingo desde las 06:00 a 19:00 horas. La atención al público el día domingo será hasta las 14:00 horas el resto de la jornada será utilizada para las actividades de aseo, organización, fumigación, desinfección y adecuación de los espacios arrendados.		
El arrendatario se compromete a mantener los precios y el contenido del portafolio de servicios presentado en la propuesta durante la vigencia del contrato según el comportamiento de los precios del mercado, y mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. Debe acatar las sugerencias que realice el supervisor del contrato durante la ejecución del mismo.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales a sus empleados, calidad del servicio. Así mismo garantiza el buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones del Restaurante y de la cafetería.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario, tendrá los empleados necesarios de acuerdo a la cantidad de OFICIALES, ESTUDIANTES y AUXILIARES DE POLICÍA, es decir que los empleados sean proporcionales a la cantidad de personal que se le brinda la alimentación evitando traumatismos y demoras en la atención y se compromete a presentar en la oficina de Servicios Generales y hacer entrega al supervisor copia de las hojas de vida del personal que trabajará en el local, copia del contrato, copia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, como cotizante mensualmente junto con el certificado de pago del canon de arrendamiento. A los empleados se les deberá respetar todas las condiciones laborales establecidas en el código sustantivo del trabajo, como respeto al salario mínimo legal vigente, pago de horas extras, diurnos y nocturnos, dominicales y festivos, día de descanso, primas y demás contempladas como obligaciones en un contrato laboral. Todo cambio de trabajador será informado al supervisor del contrato como mínimo con 15 días de antelación, para el respectivo estudio de seguridad. Por control a los protocolos de seguridad del comando no puede ingresar personal ajeno al arrendatario o empleados autorizados.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23

El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario, uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet)	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por la normatividad vigente, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.)	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
PARA LOS RESTAURANTES: El arrendatario se compromete a anexar la relación de los menús que ofrecerá en lugar visible de forma diaria y cumplirlo. PARA LA CAFETERÍA: El arrendatario se compromete a anexar la relación de los menús que ofrecerá en lugar visible de forma diaria discriminando valor de cada plato a ofertar, igualmente la lista de precios de los elementos, artículos, bebidas y demás degustaciones que ofrezca con cada uno de sus precios.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá cumplir durante la vigencia del contrato.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
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 de restaurante y cafetería.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado de manera anticipada, dentro de los primeros cinco (5) días posterior a la carta de inicio y de cada mes siguientes a la fecha de cumplimiento.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23

Los equipos extras que requiera el arrendatario para el cumplimiento del objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL. Deberá contar con puntos ecológicos de recolección de basura y residuos alimenticios. El contratista debe contar con los utensilios de cocina adecuados y suficientes para la preparación y consumo de los alimentos al momento de servirlos (vasos, pocillos, juego de cubiertos, platos planos, platos hondos, manteles de color blanco, entre otros). Todo el personal manipulador de alimentos debe vestir ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El proponente se compromete a atender en los horarios establecidos y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
Deberá contar con los extintores reglamentarios debidamente cargados y con fecha de vencimiento vigente durante la ejecución del contrato.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
El arrendatario realizara dos fumigaciones, desinfecciones y control de plagas y roedores, una dentro de los treinta 30 días siguientes a la firma del contrato y otros cada 06 meses después.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: Los precios luego de aprobados deberán mantenerse por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios propuesta, deberá ser evaluado por el supervisor del contrato y aprobado por el ordenador del gasto. Los productos de marcas reconocidas deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante, sin sobre pasar el 10% de su valor comercial. La lista de precios estará ubicada en un lugar visible de la cafetería.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riegos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Decreto 3075 de 1997.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS ✓ Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23

✓ Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. ✓ Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad. ✓ Los utensilios para la preparación deberán estar limpios, en buen estado de conservación; se prohíbe el uso de material no apto como cobre, cadmio, plomo y otros materiales tóxicos. NORMAS SANITARIAS PARA EL MANIPULADOR ✓ El manipulador debe lavarse las manos con agua corriente, o que en cualquier caso sea potable, utilizando jabón, antes de preparar los alimentos, antes de servirlos, después de utilizar el sanitario, de tomar dinero, de manipular alimentos crudos, o de cambiar de actividad. ✓ El manipulado debe mantener hábitos de aseo personal que incluyan el baño diario, la cara afeitada, cabellos cortos o recogidos, uñas cortas, limpias y sin esmalte. ✓ El manipulador no debe usar en su trabajo anillos, pulseras, aretes, relojes, collares u otros aditamentos o adornos. ✓ El manipulador debe abstenerse de manipular alimentos cuando padezca de heridas en las manos o de enfermedades que se puedan transmitir por los alimentos. El manipulador debe abstenerse de fumar, comer, toser, escupir o estornudar sobre los alimentos o en el área donde se preparan éstos.		
NORMAS DE SEGURIDAD El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca el Comando de Departamento de Policía Amazonas para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante y cafetería, los cuales deberán estar debidamente identificados y no deberán presentar antecedentes penales. Debe acatar las recomendaciones que realice el supervisor del contrato cuando ameriten durante la ejecución del contrato.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
CAPACIDAD OPERATIVA Atendiendo que es necesario contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería, es necesario que el oferente presente certificación firmada, donde garantice que cuenta con la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual y que suministrará los siguientes elementos para la prestación del servicio: • Enseres para la preparación de alimentos • Un (1) Televisor Smart TV de 35” con servicio de televisión por cable a cargo del arrendatario • Una (1) licuadora. • Una (1) Sanduchera • Una (1) vitrina calentador	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23

• Un (1) congelador		
EQUIPOS Y UTENSILIOS ✓ El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. ✓ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ✓ Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. ✓ Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ✓ Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. ✓ Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
Acatar las sugerencias y recomendaciones que el Supervisor del Contrato señale, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS ✓ Deberán servirse en recipientes adecuados (cerámica), limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. ✓ Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, insectos).	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro mediante mala manipulación de embalaje, recolección, transporte y clasificación, no dejarlos expuestos al sol, agua o humedad. <u>Deberán rechazarse</u>: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23

Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. Los huevos rotos, con manchas de sangre. Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos		
ASEO Y LIMPIEZA ✓ COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. ✓ COCINA; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ RECOLECCIÓN DE BASURAS; El oferente deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer 1 punto ecológico, con 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, para garantizar la clasificación de los residuos sólidos y de esta forma efectuar el reciclaje. ✓ DESINFECCIÓN; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con la cafetería. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS. ✓ Aplicaciones de cebos en forma que garantice este control (iniciando la fumigación desde el inicio del contrato) ✓ Observando las medidas de bioseguridad No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23
PAGO DE ENERGÍA ELÉCTRICA El arrendatario pagará el valor estimo por cada Kilovatio según la lectura de los medidores, esto se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario en la fecha de corte programada, en atención al instructivo	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-30037-23

1.1NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Hasta la fecha del presente informe de supervisión no se ha presentado novedades o situaciones anormales o de relevancia que infiera en el normal desarrollo de la ejecución 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 con total normalidad la ejecución del contrato de arriendo de instalaciones cumplimiento con cada una de las exigencias establecidas en el contrato.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL valor del canon de arrendamiento total para un periodo de doce (12) meses es la suma de **VEINTIÚN MILLONES CIENTO OCHENTA MIL PESOS ($21.180.000,00**) **M/CTE**, con un canon de arrendamiento mensual de **UN MILLÓN SETECIENTOS SESENTA Y CINCO MIL PESOS ($1.765.000,00) MONEDA LEGAL**

Para efectos presupuestales, financieros y legales el monto total del contrato después del modificatorio No. 001de fecha 06/02/2023, queda de la siguiente manera:

Canon mensual de arriendo	Cantidad de meses	Valor total del contrato
$1.765.000,00	12	$21.180.000,00

Meses pagados a la fecha del presente modificatorio:

Mes pagado	Valor pagado
Enero	1.827.340,00
Febrero	1.827.340,00
Marzo	1.827.340,00

Meses pendientes de pago a la fecha de presente modificatorio:

Meses pendientes de pago	Valor pagado
Abril	1.577.980,00
Mayo	1.765.000,00
Junio	1.765.000,00
Julio	1.765.000,00
Agosto	1.765.000,00
Septiembre	1.765.000,00
Octubre	1.765.000,00
Noviembre	1.765.000,00
Diciembre	1.765.000,00

El Arrendatario pagará a la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS, actuando como arrendador un canon mensual de acuerdo a lo establecido en el contrato, dinero que se cancelará en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de celebración del contrato. El valor del canon de arrendamiento deberá ser consignado en la cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS
BANCO: Banco BBVA
TIPO DE CUENTA: Corriente
NÚMERO DE CUENTA: 506-057868
OFICINA: Leticia – Amazonas

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
Concepto	**Valor en pesos**	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato	$ 21.180.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 8.825.000,00	42%
Valor total facturado	$ 0,00	0%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0%
Valor pagado	$ 1.765.000,00	8%
Valor pendiente de entrega	$ 12.355.000,00	58%

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Por ser un contrato de arriendo de instalaciones no se puede discriminar la ejecución del contrato con los datos que solicita el formato, pero se deja como constancia del pago mensual del canon de arrendamiento mediante comprobante de pago No. 000006679 de fecha 03/05/2024.

5. RECOMENDACIONES

Culminado el plazo de ejecución y cumplida las obligaciones presupuestales del contratista, se recomienda al Comando del Departamento de Policía Amazonas, liquidar bilateralmente el contrato No. 13-1-30037-23,

teniendo en cuenta que ambas partes cumplen con sus obligaciones pactadas en el contrato en mención, para tal efecto, el supervisor adelantará la respectiva liquidación a que haya lugar.

6. CONCLUSIONES

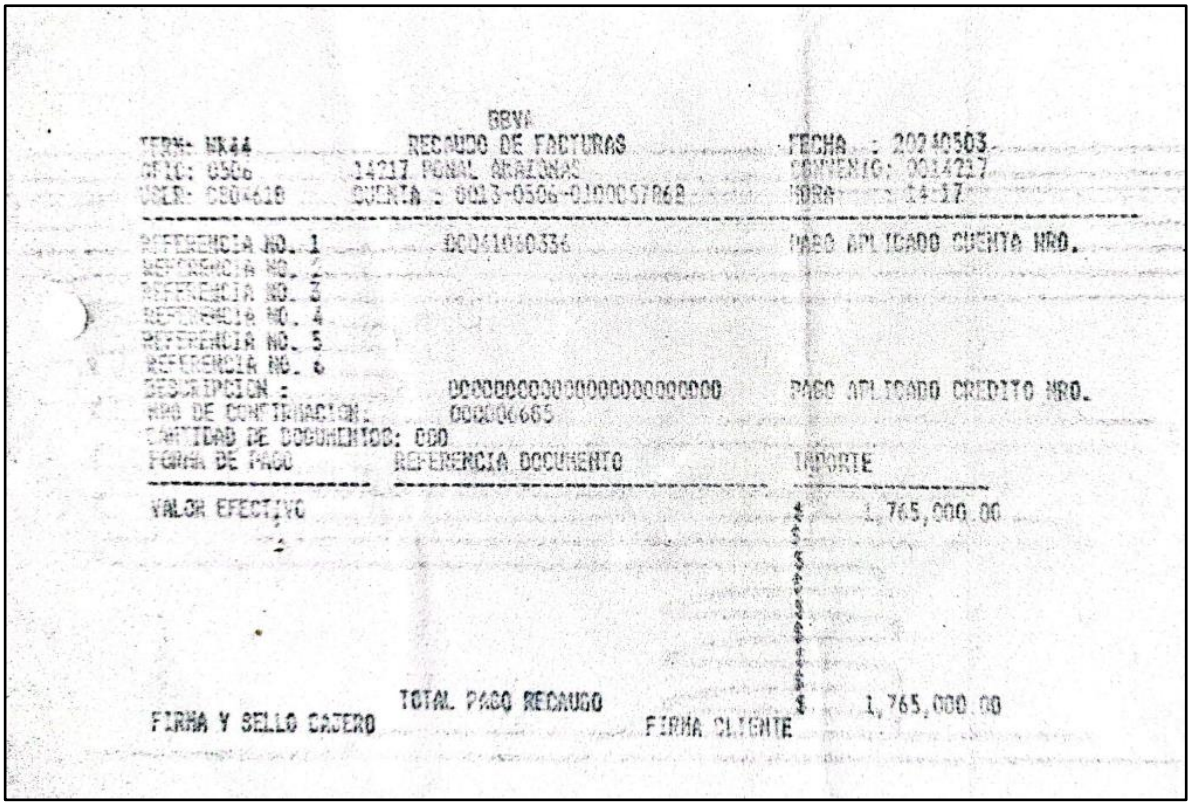
El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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_____
Subintendente **CARLOS JULIO SÁNCHEZ GONZÁLEZ**
Jefe Grupo Bienes Raíces DEAMA
Supervisor Contrato No. 13-1-30001-22
deama.gubir@policia.gov.co
No. Celular: 3118672851



BBVA

TERM: NN44 RECAUDO DE FACTURAS FECHA : 20240503
OFIC: 0506 14217 PONAL ARAUCAS CONSEC: 0014217
USER: CE04618 CUENTA : 0013-0506-01000S7868 HORA : 14:17

REFERENCIA NO. 1 0004010010334 PAGO APLICADO CUENTA NRO.
REFERENCIA NO. 2
REFERENCIA NO. 3
REFERENCIA NO. 4
REFERENCIA NO. 5
REFERENCIA NO. 6
DESCRIPCION : 0000000000000000000000 PAGO APLICADO CREDITO NRO.
NRO DE CONFIRMACION: 000004665
CANTIDAD DE DOCUMENTOS: 000

FORMA DE PAGO	REFERENCIA DOCUMENTO	IMPORTE
VALOR EFECTIVO		$ 1,765,000.00

TOTAL PAGO RECAUDO $ 1,765,000.00

FIRMA Y SELLO CAJERO FIRMA CLIENTE