Nro. GS-2025 - 004062 / AREAD – GUBIR 20.1

GHAN
PJ. Hilady
15:21
16-02-2025

Leticia, 08 de febrero de 2025

Señor coronel
PEDRO PABLO ASTAIZA CERÓN
Comandante Departamento de Policía Amazonas (E)
Carrera 11 No. 12-32 Barrio Victoria Regia
Leticia – Amazonas

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 13-1-10029-24 correspondiente al mes de enero de 2025

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO: __X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**07/01/2024**	**Hasta**	**07/02/2024**

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-2025-000738-DEAMA del 08/01/2025, el señor teniente coronel ALEXANDER NIÑO ORTIZ, obrando en calidad de Comandante Departamento de Policía Amazonas (E), nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Subintendente CARLOS JULIO SÁNCHEZ GONZÁLEZ.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:**

  Este es el primer informe, una vez sea firmado y radicado será publicado en el secop II

Información del contrato

Contrato No.	13-1-10029-24
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
Contratista	HANNE DORANI PINTO SANGAMA
Representante legal	HANNE DORANI PINTO SANGAMA C.C. 41.060.336
Valor inicial del contrato	$ 22.284.000,00 COP
Valor adiciones del contrato	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.
Valor total del contrato	$ 22.284.000,00 COP
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	07/01/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	07/01/2026
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	Modificatorio No. 001
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:

- Mediante comunicación oficial Nro.GS-2025-001576-DEAMA del 17/01/2025, el señor coronel PEDRO PABLO ASTAIZA CERÓN, obrando en calidad de Comandante Departamento de Policía Amazonas (E), realiza la notificación al supervisor del contrato del modificatorio No. 001 a la cláusula SEGUNDA – VALOR del contrato No. 13-1-10029-24.

- Se le recuerda a la arrendataria, 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 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.

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 la arrendataria 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 de la escuela no puede ingresar personal ajeno al arrendatario o empleados autorizados.

- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2025-003772-DEAMA de fecha 24 de enero de 2025, se realiza la notificación a la arrendataria del modificatorio No. 001 al contrato No 13-1-10029-24.
- Mediante comunicado oficial Nro. GS-2025-002745-DEAMA de fecha 31 de enero de 2025, se realiza el requerimiento a la arrendataria para el pago del servicio de energía correspondiente al mes de enero de 2025.

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. 13-1-10029-24
El contratista se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL COMANDO DE POLICÍA AMAZONAS, en el siguiente horario: • LUNES A SÁBADO: desde las 06:00 horas, hasta las 19:00 horas. Nota: se podrá extender el horario de la noche hasta las 21:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato, de acuerdo a las necesidades institucionales.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

• DOMINGOS Y FESTIVOS: desde las 07:00 horas, con cierre como mínimo a las 14:00 horas. Nota: se podrá extender el horario hasta las 18:00 horas, previa coordinación con él supervisor del contrato, de acuerdo a las necesidades institucionales. Asimismo, el arrendatario se compromete a la atención y a tener disponibilidad para los servicios especiales o eventos dentro de las instalaciones, (celebración de reuniones de trabajo, entre otros), si se llegaren a solicitar, sin afectar el suministro de las tres comidas diarias para los auxiliares y estudiantes de Policía. El oferente se deberá garantizar el servicio de RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES, RESTAURANTE Y CAFETERÍA DE AGENTES Y PATRULLEROS Y NIVEL EJECUTIVO en el siguiente horario: • LUNES A SÁBADO: desde las 06:00 horas, hasta las 19:00 horas. Nota: se podrá extender el horario de la noche hasta las 21:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato, de acuerdo a las necesidades institucionales. • DOMINGOS Y FESTIVOS: desde las 07:00 horas, con cierre como mínimo a las 14:00 horas. Nota: se podrá extender el horario hasta las 18:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato, de acuerdo a las necesidades institucionales.		
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. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24
El arrendatario se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en un lugar visible en las instalaciones del Restaurante y de la cafetería en una cartelera de 1.20 x 1.50 mts.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás sueldos los cuales serán responsabilidad exclusiva del arrendatario. 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 de Policía Amazonas y el casino de oficiales no puede ingresar personal ajeno al arrendatario o empleados autorizados.	Si	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
El arrendatario deberá anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades adscritas del personal que laborará, con el objeto de garantizar un buen servicio y de calidad. Durante la ejecución del contrato el supervisor puede solicitar esta documentación.	Si	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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.	Si	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario, calzado y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal, igualmente debe contar como mínimo: • Gorros • Guantes • Tapabocas Carnet de identificación	Si	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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, estos deben estar ubicados en lugares acordes al almacenamiento del mismo, en las instalaciones policiales, debiendo coordinar con el supervisor del contrato este almacenamiento, sin perjudicar el aseo dentro de las instalaciones policiales.	Si	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24

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. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24
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 y 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. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24
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 y cumpliendo con el horario establecido por el personal de seguridad de las instalaciones policiales.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

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. 13-1-10029-24
Disponer de 3 canecas de recolección de residuos sólidos reglamentarias ubicadas dentro de cada espacio, con capacidad promedio de 15 a 20 kilogramos, acorde a las necesidades.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
El arrendatario realizara dos fumigaciones, desinfecciones y control de plagas y roedores. La primera dentro de los primeros treinta 30 días siguientes a la firma del contrato y la segunda 06 meses después.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24
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 539 de 2014, resolución 2674 de 2013	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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. ✓ 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.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

✓ 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 oferente 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. 13-1-10029-24
CAPACIDAD OPERATIVA Atendiendo que es necesario contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería, el contratista garantiza que cuenta con la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual y que suministrará los siguientes elementos para la prestación del servicio: • Enseres necesarios para la preparación de alimentos de la totalidad del personal • Un (1) Televisor Smart TV de 35" con servicio de televisión por cable a cargo del arrendatario • Una (1) licuadora • Una (1) nevera • Una (1) Sanduchera • Una (1) vitrina calentadora • Un (1) congelador • Un (1) enfriador • Batería de losa necesarias para la atención de la totalidad del público. • Menaje para preparación de alimentos necesarias para la atención de la totalidad del público. Mesas y sillas acordes a las necesidades y demás implementos que se requieran necesarias para la atención de la totalidad del público.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
NORMAS SANITARIAS: El proponente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

<table>
<tr><td>sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>PERSONAL REQUERIDO

Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio, es para la prestación del servicio de cafetería y restaurante, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

<table><tr><th>CANT</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA GENERAL</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr><tr><td>4</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>No aplica</td><td>Permanente del 100%</td></tr><tr><td>2</td><td>Atención al público</td><td>No aplica</td><td>Permanente del 100%</td></tr></table>
Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (certificaciones).

En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.</td><td>SI</td><td>cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24</td></tr>
<tr><td>REGISTROS INVIMA

El contratista garantiza el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.

EN NINGÚN CASO PUEDEN OFRECER ALIMENTOS CON FECHA DE VENCIMIENTO EXPIRADA.</td><td>SI</td><td>cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24</td></tr>
<tr><td>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).</td><td>SI</td><td>cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24</td></tr>
<tr><td>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</td><td>SI</td><td>cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24</td></tr>
</table>

✓ Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. ✓ Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: ✓ Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. ✓ Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. ✓ Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". ✓ Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. ✓ Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cms), lugar seco, aireado y con luz. ✓ Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. ✓ Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. ✓ Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo entre otros, diferentes a alimentos. ✓ Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. ✓ La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frio o refrigerador de modo que permita su buena conservación. ✓ Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. ✓ Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos.		
DESPERDICIOS ✓ Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. ✓ Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. ✓ Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. ✓ Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. 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	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
PRODUCTOS A COMERCIALIZAR: El proponente se compromete a comercializar todos los productos relacionados en el portafolio de servicios ofertado para este proceso, sin disminución o deterioro en la calidad del mismo.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL: Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de la cafetería y restaurante, en donde se pueda atender de forma inmediata cualquier accidente de trabajo que se pueda presentar en el desarrollo de las labores de preparación de alimentos y suministro.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA El oferente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto 539 de 2014, decreto 869 de 2016 y la resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adiciones o reemplace. En atención a ello, la supervisión del contrato podrá realizar visitas a los fabricantes de los alimentos que lleguen a la cafetería ya preparados, listos para su consumo, con el fin de garantizar que se cumplan con todas las normatividades existentes.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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. 13-1-10029-24

El proponente 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 residuos. ✓ Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. ✓ Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. ✓ Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. ✓ Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. 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. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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. 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	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

EQUIPOS Y UTENSILIOS ✓ Los equipos deberán estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán 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. 13-1-10029-24
El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones de la 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. 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.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

✓ 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.		
DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • 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. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. 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. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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)	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

✓ Observando las medidas de bioseguridad que requiere la realización de la actividad de fumigación, desratización y control de plagas. No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
TRAMPAS DE GRASA El proponente se compromete a instalar o a realizar mantenimiento periódico al mecanismo que permite separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pesetas de lavado y de porcionamiento de alimentos, con el fin de proteger la red hidráulica de aguas residuales. De ser necesario, el arrendatario deberá realizar adecuaciones para que ese mecanismo sea simple y que el operario pueda fácilmente limpiar y evacuar dichos residuos, así mismo debe tratarse en lo posible de no verter directamente aceites de freidores por el desagüe.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24
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 024 del 14 de septiembre de 2020 numeral 2.2 *Medidores de servicios públicos*.	SI	cumple con lo establecido en el contrato No. 13-1-10029-24

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 **VEINTIDÓS MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS ($22.284.000,00) M/CTE**, con un canon de arrendamiento mensual de **UN MILLÓN OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL PESOS ($1.857.000,00) MONEDA LEGAL.** *De igual manera se aclara que en el mes de enero el valor cancelado por el canon mensual de arrendamiento es por el valor de $1.765.000,00, pesos, toda vez que, para la fecha del pago no se había realizado el modificatorio No.001 para actualizar el nuevo valor del canon mensual de arrendamiento. Así mismo es preciso indicar que a partir del mes de febrero el arrendatario realizará los respectivos pagos para ajustar el nuevo valor del canon mensual de arrendamiento para el contrato de la vigencia 2025.*

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		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato	$ 22.284.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 1.765.000,00	8%
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	$ 20.519.000,00	92%

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. 000006718 de fecha 02/01/2025.

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. 13-1-10029-24, 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. 13-1-30037-23
deama.gubir@policia.gov.co
No. Celular: 3118672851

COMPROBANTE DE PAGO CANON MENSUAL DE ARRIENDO MES DE ENERO DE 2025

TERM: WK46 DEPOSITO A CUENTA EN EFECTIVO Y/O DOCUMENTOS
USER: 0002119 CORRIENTE B B V A
OFIC: 0606 LETICIA HORA : 16:37:59

NUMERO DE CUENTA: 0013-0606-96-0100157868 MN FECHA OPER : 02-01-25
FECHA VALOR: 02-01-25
NOMBRE DEL CLIENTE: POLICIA NACIONAL DEPARTAMENTO MOV.: 000006718 1/ 1

NO. CHEQUE	IMPORTE	IMPORTE EN EFECTIVO MN
		$ 1,765,000.00
		IMPORTE EN DOCUMENTOS MN
		$ 0.00
FIRMA DEL CAJERO		TOTAL DEL DEPOSITO EN MN
		$ 1,765,000.00

CANT. DE DOCUMENTOS: 0 SUMA: 0.00

FIRMA

FAVOR GUARDAR ESTE RECIBO

..P