GS-2025-025620-DEUIL

Pitalito, 05 Marzo de 2025

Señor coronel
HECTOR JAIRO BETANCOURT ROJAS
Comandante (e) Policía Metropolitana de Neiva
Calle 21 Nro. 12-50
Neiva

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No 93-1-30007-24.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/02/2025**	**Hasta**	**28/02/2025**

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:

1. Por orden del Comandante del Departamento fui destinado como comandante de la estación de policía Pitalito, por ende asumo las responsabilidades como supervisor del contrato de arrendamiento Nro. 93-1-30007-24
2. **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** MENSUAL
3. **informes de supervisión presentado y publicado en SECOP II: 3**

Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01 de febrero de 2025 y hasta el día 28 de febrero del 2025.

4. En atención al contrato de contratación directa No. 93-1-30007-2024. Celebrado entre la policía nacional – policía metropolitana de Neiva y maría Ruth calderón Fernández cuyo objeto es el Arrendamiento de las instalaciones destinadas para el servicio de la cafetería y restaurante ubicado al interior del Comando del Distrito de Policía Nro. 5 de Pitalito conservando las mismas pautas acordadas desde la firma del inicio del contrató por un valor más de $3.247.208,52 tres millones doscientos cuarenta y siete mil doscientos ocho pesos con cincuenta y dos centavos.

INFORMACIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

Contrato No.	**93-1-30007-24**

Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	**Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicado al interior del Comando del Distrito de Policía Nro. 5 de Pitalito**
Contratista	**María Ruth calderón Fernández**
Representante legal	**María Ruth calderón Fernández**
Valor inicial del contrato u orden de compra	**$3.247.208,52 tres millones doscientos cuarenta y siete mil doscientos ocho pesos con cincuenta y dos centavos.**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	**$3.247.208,52 tres millones doscientos cuarenta y siete mil doscientos ocho pesos con cincuenta y dos centavos.**
Plazo de ejecución inicial	**Doce meses**
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	**24 de Diciembre de 2024**
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	**24 de Diciembre de 2025**
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

De acuerdo a las funciones como supervisor del contrato No 93-1-30007-24. Cuyo objeto es Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicado al interior del Comando del Distrito de Policía Nº 5 de Pitalito, se hace recomendaciones a la señora MARIA RUTH CALDERÓN así:

- ✓ Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.
- ✓ El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.
- ✓ El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.
- ✓ La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

1. Llevar a cabo la ejecución del objeto del contrato con base en lo estipulado en el futuro proceso de contratación.

2. Realizar los trámites para el perfeccionamiento e inicio de ejecución del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del mismo.

3. Recibir en calidad de arrendamiento las instalaciones objeto del presente proceso de contratación.

4. Responder por todas y cada una de las partes de los equipos que se entregan para su utilización, de acuerdo a las normas que regulan este tipo de servicio.

5. Responder por la realización del mantenimiento de las instalaciones arrendadas, las cuales una vez culminado el contrato, deberá entregar en perfectas condiciones, en especial la pintura del restaurante y cafetería.

6. El arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual de manera anticipada y dentro de los cinco (5) primeros días siguientes al vencimiento mensual del mismo, los cuales comenzarán a contar a partir de la carta de inicio, por la suma del valor equivalente al canon de arrendamiento por **DOSCIENTOS SETENTA MIL SEISCIENTOS PESOS CON SETENTA Y UN CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($270.600,71 M/CTE) IVA INCLUIDO** por doce meses. Dicho valor será consignado en la Cuenta Corriente No. 85300010-7 del Banco BBVA, nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES MENEV – POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA. El anterior valor mensual a pagar por los doce meses, IVA incluido donde este IVA el futuro ARRENDATARIO tendrá que cancelar a la DIAN de conformidad con su régimen tributario. El pago del consumo de los servicios públicos estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato los cuales deben ser pagados de acuerdo a los medidores instalados. El supervisor del contrato reportará a la oficina de Tesorería de la MENEV los pagos de servicios públicos de agua y energía eléctrica realizados por el arrendatario a las cuentas de cada uno de los servicios.

7. De acuerdo a los estipulado en el instructivo 024 DIPON – DIRAF – 70 de fecha 14/09/2020 “lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional" en el numeral 2.2, que a la letra dice:

Medidores de servicio público: el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato arrendadora, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo) con el fin de tomar la lectura veraz en el consumo (Kws y m3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario.

8. Prestar el servicio de lunes a domingo 05:00 a 20:00 horas, y se podrá extender de acuerdo a eventos extraordinarios, en común acuerdo con el supervisor del contrato. PARÁGRAFO: El horario podrá ser modificado de común acuerdo de las partes según eventualidades del servicio lo cual será concertado con antelación, EL ARRENDATARIO podrá exceder el cierre del servicio según consideraciones necesarias.

9. El arrendatario se compromete a efectuar fumigación de control de insectos y roedores cada dos meses por una empresa certificada y la desinfección diaria con hipoclorito de sodio, y control microbiológico, haciendo llegar la respectiva constancia al Grupo de Contratos de la MENEV.

10. El arrendatario deberá observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores y usuarios en general.

11. Deberá observar todas las disposiciones sobre seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores y usuarios en general.

12. La Policía Metropolitana de Neiva, no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasione directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del arrendatario.

13. El arrendatario deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además instalará equipos de prevención y de extinción de incendios mínimo 01 equipo extintor de 30 libras multipropósito y 01 equipo extintor de 10 libras tipo K (para líquidos y grasas comestibles) disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial.

14. Deberá suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.

15. El arrendatario venderá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería, en forma directa y en las condiciones de mercado que queden plasmadas en el contrato, sin incrementarlos durante la ejecución del contrato, en estricto cumplimiento a su oferta presentada.

16. Utilizar las áreas objeto de arrendamiento, únicamente para la comercialización de productos comestibles y bebidas.

17. Cumplir con las condiciones de seguridad para ingreso de sus dependientes y proveedores lo cual se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.

18. Informar al supervisor del contrato, sobre las personas que laboraran en la cafetería y/o restaurante, así como cualquier cambio que se realice, aportando hoja de vida, certificado en capacitación básica en materia de higiene de los alimentos, (constancia de manipulación de alimentos expedidos por la Secretaria de Salud y/o entidades competentes), los cuales deberá permanecer vigentes, certificado exámenes médico especiales del personal manipulador de alimentos: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel y de acuerdo con las normas legales vigentes, para ser aprobados por la Policía Metropolita de Neiva.

19. No se podrá expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, ni tampoco podrá instalar máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios en las áreas dadas en arrendamiento.

20. La calidad y el buen estado de los productos deben ser sometidos a la aprobación del supervisor del contrato, o de la persona en quien éste delegue dicha función, efectuando para ello revistas conjuntas.

21. Entregar las áreas dadas en arrendamiento en buen estado de mantenimiento y conservación al finalizar el contrato.

22. Los alimentos deben ser aptos para el consumo humano y no se permitirá el suministro de alimentos vencidos, o que representen riesgo de intoxicación al personal.

23. El arrendatario se obliga a tener suficientes alimentos preparados para el suministro al personal, evitando que se presenten novedades por este concepto. El constante llamado de atención relacionado con la alimentación es causal de terminación unilateral del contrato entre las partes.

24. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del Arrendador; si la hace quedará a favor de la Policía Metropolita de Neiva, sin reconocer suma alguna por ello.

25. El arrendatario se obliga a cumplir con todas las obligaciones al sistema de seguridad social integral, aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y al SENA, de acuerdo con la Ley 828 de 2003 y la legislación laboral. El supervisor verificará en forma periódica el pago de los salarios, prestaciones sociales, aportes parafiscales, en los que el arrendatario tendrá disponible una carpeta con toda la documentación, de la cual debe enviar copia en forma mensual a la Grupo Contractual y Seguimiento de la unidad para la verificación.

26. El arrendatario adquirirá bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para la prestación del servicio contratado los cuales deberán cumplir con las exigencias de calidad y nivel nutricional, e igualmente el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a los establecido por las normas vigentes.

27. El arrendatario venderá y cobrará los alimentos ofrecidos en forma directa. La Policía Metropolitana de Neiva, no descontará por nómina ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el arrendatario ni de las adquiridas por está con terceras personas.

28. Las personas que el arrendatario contrate como empleados, deberán someterse a estudio de seguridad.

29. El arrendatario no podrá utilizar el nombre de la Policía metropolitana de Neiva en beneficio propio, ni para firmar, comercializar y obtener créditos o descuentos de cualquier clase.

30. El arrendatario responderá por cualquier daño que se cause al área objeto de arrendamiento.

31. El arrendatario se obliga a contratar y mantener personal, para la prestación del servicio debidamente identificado y uniformado con colores claros, al igual que dotar al personal de un sistema de identificación visible (carné).

32. Mantener elementos y equipos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, al igual como mínimo un (01) punto ecológico compuestos por tres canecas plásticas de colores para los residuos orgánicos, peligrosos y reciclables, se hace claridad que deben estar dispuestas de forma higiénica evitando olores desagradables y desorden al momento de la recolección de los residuos.

33. El arrendatario fijará en lugar visible la lista de precios establecidos en el contrato, de conformidad con la propuesta presentada por el oferente, la cual no podrá ser modificada ni podrán cobrar los productos por encima o debajo de los precios establecidos, autorizados y avalados del supervisor del contrato y el ordenador del gasto.

34. El arrendatario cumplirá con todas las ofertas realizadas en su propuesta, documentos que hace parte integral de este contrato.

35. El arrendatario estará obligado a atender los aspectos relacionados con las normas sanitarias vigentes, por tal razón dotará a sus empleados de tapa bocas, gorros y todos los elementos que permitan cumplir con estas disposiciones.

36. 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.

37. El arrendatario permitirá las revistas periódicas por parte de la Policía Metropolitana de Neiva, con el fin de verificar los procesos y procedimientos del oferente en la ejecución del proceso de contratación.

38. El arrendatario deberá señalar las áreas de almacenamiento para detergentes.

39. El arrendatario deberá disponer de los suficientes contenedores para la disposición de basuras.

40. El arrendatario deberá tener un cronograma para la realización del mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios.

41. el arrendatario deberá contar con el programa de salud ocupacional y sus subprogramas actualizados, así como los planes de emergencias para el personal que presta sus labores.

42. El arrendatario deberá dotar las instalaciones sanitarias que estén dentro del espacio arrendado, dotándola de papeleras, jabón líquido, toallas desechables o secador automático.

43. El arrendatario se compromete a realizar la capacitación anual del personal en temas de manipulación de alimentos.

44. El arrendatario realizará las adecuaciones necesarias donde se ubiquen los elementos de aseo bien sea un cuarto o el espacio que considere necesario, de igual forma retirará del área de almacenamiento seco, los equipos que se encuentren en deterioro.

45. El arrendatario deberá acatar todas exigencias que cita la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 007 que habla sobre la “norma sanitaria de manipulación de alimentos”.

46. El arrendatario no realizará ninguna modificación en la planta física de la cafetería que desmejore las instalaciones.

47. Los elementos que por uso o mala manipulación presenten fallas deberán ser subsanada por el arrendatario.

48. El arrendatario deberá entregar inventariado los elementos que se le entregan al inicio del contrato.

49. Los manipuladores de alimentos no podrán desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

50. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal:

50.1 Los manipuladores se deben lavar las manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario, antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad o, después de utilizar el servicio sanitario.

50.2 El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. Se debe utilizar cepillo personal para el lavado de las uñas.

50.3 El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos.

50.4 Uñas cortas, limpias y sin esmalte

50.5 Cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.

50.6 Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas o zapatos cerrados adelante.

50.7 Los manipuladores de alimentos no usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

51. Los manipuladores no utilizarán durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como: perfumes, cremas y maquillaje.

52. Los medios de protección utilizados por los manipuladores se deben mantener en condiciones tales que no constituyan riesgos de contaminación ni para los alimentos ni para ellos mismos.

53. El manipulador de alimentos que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias, debe efectuar previamente el lavado y desinfección de las manos y antebrazos antes de realizar otras actividades como manipular productos en las fases de elaboración o productos terminados.

54. En caso que el manipulador de alimentos deba realizar labores de limpieza de los servicios sanitarios, de las áreas de desecho o de alguna otra área, en ningún caso podrá manipular alimentos sin antes haberse cambiado de uniforme, lavado y desinfectado las manos.

55. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

55.1 La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

55.2 La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.

55.3 Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.

55.4 Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.

55.5 Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.

55.6 Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

56. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS.

56.1 Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.

56.2 El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.

56.3 El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.

56.4 La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado.

57. REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS

57.1 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.

57.2 Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.

57.3 Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.

57.4 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.

57.5 Las canecas de basura se limpiarán cada vez que se vacíen.

58. Las demás obligaciones del arrendatario contenidas en el artículo 5 de la ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual de Manera anticipada y dentro de los cinco (5) primeros días siguientes al vencimiento Mensual del mismo, los cuales comenzarán a contar a partir de la carta de inicio, por la Suma del valor equivalente al canon de arrendamiento por DOSCIENTOS SETENTA MIL SEISCIENTOS PESOS CON SETENTA Y UN CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($270.600,71 M/CTE) IVA INCLUIDO	SI	Mediante comprobante de ingresos 000005270 del 05/03/2025 queda registrado el pago del canon ante la tesorería de doscientos setenta mil seiscientos pesos con setenta y un centavos moneda corriente ($270.600,71 M/CTE) IVA incluido
El arrendatario se obliga a cancelar el valor por servicios públicos según lo registrado por medidores de energía, agua o como de gas por contadores instalados para establecer el consumo, para así tener un cobro por consumo equitativo y justo dentro de los parámetros	SI	Así mismo se registró un pago de servicios públicos por valor de ($202.804,77) doscientos dos mil ochocientos cuatro pesos con setenta y siete centavos M/CTE, soportados mediante comprobante de consignación Nro. 000005269 de 05/03/2025
el arrendatario deberá cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería en forma directa y en la condiciones del mercado que queden plasmados en el contrato sin incrementos durante la ejecución del contrato en estricto cumplimiento a su oferta presentada	SI	Mediante la verificación de la tabla de contenidos y de consulta a los usuarios se envidenccia el cumplimiento a este referente de contrato

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
1. El ARRENDATARIO debe ofrecer el servicio de cafetería que garantice el bienestar y supla las necesidades básicas. 2. El ARRENDATARIO debe prestar los diferentes servicios y el horario de atención será de siete (07) días a la semana en los siguientes horarios: de lunes a domingo de 05:00 a 20:00 horas y se podrá extender de acuerdo a eventos extraordinarios, en común acuerdo con el supervisor del contrato 3. Obligatorio la buena presentación de quien directamente atenderá el servicio de cafetería, utilizar urna de sugerencias, vender frutas como alternativas, venta de productos nutritivos. 4. El ARRENDATARIO se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado a todo el personal uniformado y civil que requiera el servicio y a mantener estos precios durante la ejecución del contrato. 5. El ARRENDATARIO deberá hacerse responsable del inventario asignado a la cafetería, así como del aseo y limpieza de las instalaciones y sus alrededores 6. El ARRENDATARIO deberá publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en la propuesta, (en cartelera visible al público) la cual formará parte integral del contrato sin embargo cualquier variación en las tarifas ofrecidas deberá ser avalada por el supervisor del contrato y el ordenador del gasto. 7. Los productos tipos caseros como son: (arepas, buñuelos, pan de bono, dedos de queso entre otros)	SI	Una vez realizado las revista al contrato suscripto con la señora MARIA RUTH Fernández calderón su evidencia el cumplimiento de las especificaciones técnicas sin mayores contratiempos.

deberán ser adquiridos a personas que posean patente sanidad municipal o en su defecto registro INVIMA 8. El ARRENDATARIO se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato. 9. El ARRENDATARIO se compromete a pagar anticipadamente el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes contados a partir de la iniciación del contrato 10. El ARRENDATARIO se compromete a pagar el valor del consumo de los servicios públicos consumidos, de acuerdo a los promedios arrojados por los medidores que deberá instalar luego de perfeccionado el contrato respectivo. Dicho valor será consignado en la Cuenta Corriente No. 853-00010-7 código 03 del BBVA, nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES MENEV		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se pudo comprobar el valor del kws, porque el recibo de la energía no se ha generado en el sistema.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (365) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (0) días calendario para que finalice el plazo de ejecución

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario se obliga a cancelar el valor del primer mes canon de arrendamiento los primeros cinco días una vez firmada la carta de inicio, para los siguientes meses los primeros cinco primeros días de forma mensual anticipada y por el valor de **$3.247.208,52 TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS OCHO PESOS CON 52 CENTAVOS,** IVA incluido, el pago del consumo de los servicios públicos estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato los cuales deben ser pagados de acuerdo a los medidores instalados por el arrendatario.

El anterior valor será consignado a la cuenta corriente Nro. 853000107 Código 3 BBVA nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES MENEV, el anterior valor equivalente a **DOSCIENTOS SETENTA MIL SEISCIENTOS PESOS CON SETENTA Y UN CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($270.600,71 M/CTE) IVA INCLUIDO,** el supervisor del contrato reportara a la oficina de tesorería de la MENEV, los pagos de servicios públicos de agua y energía eléctrica realizados por el arrendatario a las cuentas de cada uno de los servicios.

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	**$3.247.208,52**	**100%**
Valor total de las entregas	**$811.802,13**	**25%**
Valor total facturado	**$811.802,13**	**25%**
Valor facturado pendiente de pago	**00**	**100%**
Valor pagado	**$811.802,13**	**25%**
Valor pendiente de entrega	**$ 2.706.007,10**	**75%**

FÓRMULA PARA CALCULAR 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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes *(N/A)*

4. **RECOMENDACIONES**

N/A

5. 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,



Capitán **JOHN ALBERTO HERNÁNDEZ PÁEZ**
Comandante Estación De Policía Pitalito
Supervisor Contrato No. 93-1-30007-204.
Deuil.epitalito@policia.gov.co
No. Celular: 3212847376