No. GS-2026- 011553 -DEURA

Apartadó – Antioquia 31/12/2025

Señor Coronel
JOVANNI CEPEDA SANABRIA
Comandante Departamento de Policía Urabá
Apartadó – Antioquia

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato N° 42-1-10037-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/12/2025**	**Hasta**	**31/12/2026**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014", y la "Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante acto administrativo comunicación oficial No. GS-2025-089656-DEURA del 02/12/2025, el señor Coronel, Jovanni Cepeda Sanabria, obrando en calidad de Comandante del Departamento de Policía Urabá, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Subcomisario CESAR AUGUSTO MASS LORA, Responsable del Casino de Mandos del nivel ejecutivo Comandante de Sección.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 0**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	42-1-10037-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	Dar en arrendamiento dos sectores ubicados dentro de la base del Departamento de Policía Urabá que serán utilizados única y exclusivamente para prestar el servicio de restaurante para el personal de oficiales y mandos del nivel ejecutivo de la policía nacional
Contratista	SARALEY MARTINEZCRRASQUILLA
Representante legal	SARALEY MARTINEZCRRASQUILLA
Valor inicial del contrato u orden de compra	VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS ($22.778.640)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No Aplica

Valor total del contrato u orden de compra	VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS ($22.778.640) moneda legal colombiana incluido IVA
Plazo de ejecución inicial	01/12/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/12/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	30/11/2026
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:

Por parte de la supervisión se realizó la trazabilidad con el señor tesorero de la unidad, Subintendente. ORTIZ ROSERO HILARY JOHANA, quien realizó verificación en el sistema del respectivo pago del canon de arrendamiento del casino de Oficiales y Mandos del nivel Ejecutivo por un valor de un millón ochocientos cuarenta mil trecientos noventa y dos pesos M/CTE ($1.898.220,00) de acuerdo con lo estipulado, correspondiente al mes de diciembre de 2025 aportando los siguientes datos del pago así:

No	FECHA DE OPERACIÓN	FECHA VALOR	CÓDIGO	OBSERV	CONCEPTO RECAUDO	No. DE MOVIMIENTO	VALOR
01	03/12/2025	03/12/2025	J65H	3036960	Recaudo transferencia	6721	$1.898.220,00

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas

Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el arrendatario deberá Informar de tal evento a la Jefatura Administrativa del Departamento de Policía Urabá y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Restituir a la Policía Nacional los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
El arrendatario en un plazo no superior a cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha de suscripción del acta de inicio, presentará al supervisor del contrato quien a su vez las remitirá al Grupo de contratos para ser anexas al proceso, las planillas actualizadas que correspondan al pago de seguridad social integral (Salud, Pensión, ARL), fotocopia de la cédula de ciudadanía del personal que utilice para desarrollar el objeto contractual.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Entregar las áreas dadas en arrendamiento en buen estado de mantenimiento y conservación al finalizar el contrato.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Los daños ocasionados a las instalaciones o elementos entregados en comodato que tengan relación directa con el objeto contractual, serán asumidos por el arrendatario.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Pagar oportunamente el canon de arrendamiento de acuerdo a las condiciones establecidas.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Utilizar el área arrendada única y exclusivamente para los fines dispuestos, servicio de restaurante.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta el Departamento de Policía Urabá, a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Reportar de manera inmediata al supervisor del contrato, la ocurrencia de cualquier novedad o anomalía durante la ejecución del contrato.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Pagar por su cuenta los salarios, subsidios, prestaciones sociales, afiliación y pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social EPS, Pensión y ARL- y de los Aportes Parafiscales –SENA, ICBF, Cajas de Compensación-, y Subsidio Familiar, a que hubiere lugar, de todos sus empleados, en especial del personal destinado para el cumplimiento del objeto del presente contrato, de acuerdo con las disposiciones del Régimen Laboral Colombiano, debiendo presentar en su oportunidad, la respectiva certificación de cumplimiento.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proyecto, se requiere que el proponente, cuente con personal calificado en manipulación de alimentos, dada la importancia de evitar accidentes o malos manejos en la manipulación de los alimentos, que puedan afectar o poner en riesgo la salud del personal que se alimenta en los sitios a arrendar.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas

Garantizar que el personal manipulador cuente con carné de manipulación de alimentos vigente, expedido por la entidad competente, Buenas Prácticas de Manufactura y conocimientos básicos de nutrición; dicho personal debe de estar vinculados al proponente mediante contrato de trabajo, y de igual forma afiliados a seguridad social y riesgos laborales por parte del proponente. Para verificar dicha información el proponente debe presentar los respectivos certificados de afiliación del personal y/o planillas de último pago realizado.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
La aplicación de buenas prácticas de manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
El arrendatario deberá informar con antelación al supervisor del presente contrato o jefe de seguridad a instalaciones del comando de Policía Urabá, cuando requiera contratar personal nuevo para ejercer labores propias del contrato con el ánimo de aportarle a este, el certificado de antecedentes penales, disciplinario y presentarlo para que este sea plenamente identificado y se realice el estudio de seguridad pertinente con el ánimo de prevenir posibles vulneraciones a la seguridad del personal policial e instalaciones.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas
Todas aquellas que se deriven del objeto del contrato de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable a este tipo de contratos.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones exigidas

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
RECURSO HUMANO		
El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al supervisor del contrato.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El personal manipulador debe contar con carnet de manipulación de alimentos vigente, expedido por la entidad competente, Buenas Prácticas de Manufactura y conocimientos básicos de nutrición.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El arrendatario deberá contar con asesoría permanente de nutricionista — dietista y/o ingeniero (a) de alimentos, con el fin de garantizar el bienestar del personal uniformado y cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
MANEJO DE DESPERDICIOS Y BASURAS		
El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas

llevados al centro de acopio en los horarios para la recolección de estos residuos.		
Cuando se generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El arrendatario deberá de disponer un sitio definido para la ubicación de canecas para desechos al interior y exterior del restaurante.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínima de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizara a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines, los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizados por la autoridad ambiental para el manejo de residuos, quienes certifican el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El oferente y futuro contratista deberá instalar, puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo encueta los lineamientos establecidos dentro del sistema de gestión ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberán realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el grupo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato. Así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES		
Disponer de recipientes apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos (botes de basura—paquete de tres canecas) que cumplan con los requisitos del medio ambiente, mínimo dos (2) sitios de recolección, Conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Las canecas de basura serán autorizadas por la unidad según muestra y el costo para su adquisición será a cargo de los arrendatarios.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad del lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que generan, el cual podrá desinstalar una vez cumplan con el periodo de ejecución del contrato.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (nevera, congelador y aquellos que requieran este servicio), mediante una	SI	El contratista cumplió con las

entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (6) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por falla técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerándote utilizado.		especificaciones técnicas
El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante la IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista debería tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por ley.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El arrendatario se comprometerá a desarrollar buenas prácticas ambientales en el desempeño de sus actividades como contribución a las campañas de: USOS Y AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: El arrendatario deberá aplicara buenas prácticas ambientales en el uso de las luminarias las cuales deberán ser encendidas únicamente en horas de la tarde aprovechando la luz natural en el trascurso del día; en el periodo nocturno todas las luminarias deberán quedar totalmente apagadas. USOS Y AHORRO EFICIENTE DE LA AGUA: El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales en el uso del agua, para ello verificará que en los grifos no exista fuga alguna, no deje correr el agua mientras lava los platos y se asegurará de cerrar bien las llaves; de igual forma tendrá en cuenta lo establecido en el Decreto 2811 del 18 de diciembre de1974, Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
SEGURIDAD INDUSTRIAL		
Una vez suscrito el contrato entre las partes, el arrendatario se obligará a cumplir con todas las leyes y reglamentos que le sean aplicables respecto a seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente, tal que se protejan la seguridad y salud de sus empleados, de terceras personas involucradas en sus labores, así mismo, realizará todas las actividades que sean necesarias, tendientes a la protección del medio ambiente. El arrendatario deberá dotar al personal que preste el servicio de restaurante con los elementos básicos de seguridad industrial como lo son: A. Carné de identificación, en el cual debe esta la información personal, número de contrato y lugar de prestación del servicio. B. Uniformes de seguridad industrial C. c) Guantes D. d) Zapatos antideslizantes E. e) Tapa bocas F. f) Elementos propios de bioseguridad	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El arrendatario deberá anexar copia de las respectivas planillas de pago de aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena	SI	El contratista cumplió con las

e ICBF) y al sistema de Seguridad Social Integral, deberán estar afiliados de acuerdo a la ley vigente sin que se genere vínculo laboral con la Policía Nacional. En caso de que el personal no esté relacionado en estas planillas el arrendatario deberá manifestar mediante un escrito bajo la gravedad de juramento su intención en afiliar al personal a los servicios de aportes parafiscales y de salud, los cuales deberán presentar planilla para la legalización del contrato.		especificaciones técnicas
EQUIPOS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE INCENDIO		
INCENDIO. El arrendatario debe mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de protección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
INFORME DE ACCIDENTES. En caso de ocurrir un accidente de trabajo, el arrendatario debe informar al supervisor del contrato o quien haga sus veces, en un tiempo mínimo de veinticuatro (24) horas siguientes al hecho, indicando el sitio, día y hora en que ocurrió, nombre de la persona afectada, lesión sufrida, causa probable, daño causado y toda la información que considere necesaria para el conocimiento de los hechos, sin detrimento del cumplimiento de los informes exigidos por la ARL respectiva a la cual se encuentra afiliado(a).	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
CONDICIONES TÉCNICAS ASPECTOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL		
El arrendatario deberá verificar que sus colaboradores cumplan con los siguientes aspectos de aseo: • El cabello se cubre con una red, gorro u otro elemento que sujete. • Se utilizan tapabocas para los procesos de preparación de alimentos. • Se usan guantes desechables para la manipulación de alimentos. • Esta unificado el vestuario para todo el personal (uniforme). • Los uniformes y delantales, de colores claros, limpios y pulcros. • Las uñas se mantienen cortas, limpias y sin esmalte. • El calzado del personal es cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • Los empleados no tienen enfermedades contagiosas, ni cortadas, quemaduras infectadas o lesiones. • El personal No come, bebe o mastica cualquier objeto o producto, en ejercicio de sus actividades, y fuma en áreas y horarios únicamente designados. • Los empleados tienen actividades claras y definidas. • Se evita el uso de joyas, adornos o accesorios. • El personal manipulador de alimentos debe tener reconocimiento médico como mínimo una vez al año. El personal se encuentra capacitado en las actividades que debe desarrollar.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS		
Con el fin de garantizar la calidad de los alimentos a ofrecer para la ejecución del objeto presente proceso de contratación, el arrendatario se compromete a garantizar la calidad de los productos alimenticios sean de una excelente calidad de los productos y alimentos.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
Utilizar buenas prácticas de manufactura de los alimentos, observando los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Para lo cual deberá cumplir con lo contenido en el título II del decreto 3075 de 1997.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS. Se revisa la calidad de los insumos o alimentos antes de su ingreso del restaurante, cuando así lo solicite el supervisor del contrato o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto. • Los insumos o alimentos son ubicados prontamente en sus áreas asignadas para almacenamiento para lo cual debe estar limpia y sin obstáculos. • Los alimentos que no son refrigerados son almacenados en canastillas o recipientes. • Se controla el acceso de personal ajeno al área (existen señalización visible). • Se cuenta con dispositivos para evitar el ingreso de roedores, insectos o artrópodos en puertas, ventanas, desagües, etc. (mallas y rejillas). Se verifican las condiciones de temperatura, empaque, vencimiento mediante formatos (alimentos congelados, lácteos y carnes).	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
ALMACENAMIENTO SECO • La estantería se coloca lo suficientemente alta (15 cm) como para permitir la limpieza de los pisos y estar de acuerdo con la reglamentación. • Los muros, pisos y estantes son de material lavable con el fin de facilitar su aseo y desinfección para conservar su buen estado. Todos los alimentos se almacenan lejos del piso • El área de almacenamiento cuenta con buena ventilación. • El área de almacenamiento no presenta humedad. • El área de almacenamiento se mantiene por debajo de 70°F (21°C). • La estantería se coloca retirada de los muros para permitir ventilación y facilidad de limpieza. • Los alimentos a granel abiertos se colocan en contenedores de material lavable, rotulados y con tapas herméticas. • Se mantienen separados y organizados los alimentos en los estantes. • Cajones desocupados se mantienen limpios y la basura se retira del área frecuentemente, El área se encuentra libre de insectos, artrópodos y roedores	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN ANIMAL • Sin coloración verdusca, amoratada o café.	SI	El contratista cumplió con las

• Textura firme y no viscosa. • Sin mal olor. • Ausencia de hongos. • Sin ojos sumidos (pescado). • Cascaron completo sin manchas de excremento (huevo). • Sin coloración verdusca, amoratada o café. • Textura firme y no viscosa.		especificaciones técnicas
ALMACENAMIENTO		
PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL • Área seca y ventilada. • Anaqueles y tarimas limpias y en buen estado. • Anaqueles y tarimas a 15 cm, sobre el nivel del piso. • Colocación de los alimentos lejos del piso. Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a materiales adecuados.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
ABARROTES Latas sin abombamiento, abolladuras o corrosión. • Granos y productos secos sin presencia de hongos y rastros de plagas o insectos. • Se lleva un control con respecto a fechas de vencimiento. • Galletas, panes y tortillas sin hongos o mohos.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
DETERGENTES E INSECTICIDAS • Existe un área específica e independiente para el almacenamiento de detergentes, limpiadores y químicos. • Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados. • Se lleva un control con respecto a fechas de vencimiento. • Control estricto de insecticidas.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
CAPACIDAD OPERATIVA		
El arrendatario se compromete a garantizar la capacidad operativa requerida por el área logística, debe garantizar el recurso humano y/o todos aquellos equipos y aspectos necesarios para cumplir satisfactoriamente con la ejecución del contrato.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
ACTA DE COMPROMISO		
El futuro arrendatario deberá diligenciar y firmar el ACTA DE COMPROMISO donde se compromete como factor de perfeccionamiento del contrato, realizar los requisitos establecidos en el en el Decreto 3075 de 1997, Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones, Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias los cuales son objeto de verificación por parte del supervisor del contrato o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
MORA		

El arrendatario se compromete a cumplir oportunamente con las obligaciones adquiridas con la Policía Nacional, en lo relacionado a los pagos y plazos estipulados en el contrato y facultara al arrendador para exigir judicial y extrajudicialmente la restitución del bien de acuerdo con la normatividad vigente y dar por terminado el contrato, mediante UNA CERTIFICACIÓN diligenciada.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
RESTITUCIÓN DEL BIEN INMUEBLE		
El arrendatario una vez terminado el contrato por vencimiento del mismo o por causales de terminación unilateral se obliga a restituir el inmueble en óptimas condiciones con las adecuaciones realizadas.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El arrendatario se obliga a efectuar las reparaciones locativas a que se refiere la Ley 57 de 1887 Código Civil de en sus Artículos que van desde ART. 2028 a 2030 que a la letra dice: • Art. 2028.- Las reparaciones llamadas locativas a que es obligado el arrendatario del inmueble, se reducen a mantener el inmueble en el estado que lo recibió; pero no es responsable de los deterioros que provengan del tiempo y uso legítimos, o de fuerza mayor, o de caso fortuito, o de la mala calidad del edificio, por su vetustez, por la naturaleza del suelo, o por defectos de construcción. • Art. 2029.- Será obligado especialmente el arrendatario: 1. A conservar la integridad interior de las paredes, techos, pavimentos y cañerías, reponiendo las piedras, ladrillos y tejas que durante el arrendamiento se quiebren o se desencajen. 2. A reponer los cristales quebrados en las ventanas, puertas y tabiques. 3. A mantener en estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras. Se entenderá que ha recibido el edificio en buen estado, bajo todos estos respectos, a menos que se pruebe lo contrario. • Art. 2030.- El arrendatario es, además, obligado a mantener las paredes, pavimentos y demás partes interiores del inmueble medianamente aseadas; a mantener limpios los pozos, acequias y cañerías, y a deshollinar las chimeneas. La Negligencia grave bajo cualquiera de estos respectos dará derecho al arrendador para indemnización de perjuicios, y aún para hacer cesar inmediatamente el arriendo en casos graves.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
NORMAS SANITARIAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007. El oferente dentro de su propuesta deberá presentar el portafolio de servicios a ofrecer en los restaurantes que tomara en arriendo, este	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas

hará parte integral del proceso, por lo cual el oferente deberá suscribir un compromiso de implementación de estrategias de mercado a través de la cual se brinde un servicio óptimo y de calidad al personal que hará uso de los mismos.		
Garantizar que los detergentes, desinfectante y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procedimiento de los alimentos	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO EN GENERAL		
Para el cumplimiento de la actividad de restaurante, prestado a la unidad Policial y visitantes, se demanda que la ejecución del objeto contractual sea de forma permanente de lunes a domingo en un horario comprendido entre las 06:00 AM a las 07:00 PM, los días sábados, domingo y días festivos el horario será el comprendido entre las 07:00 AM a las 07:00 PM horas, sujeto a consideración del supervisor del contrato, de acuerdo a la necesidad del servicio, si lo amerita se podrá extender el horario hasta las 21:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
Los daños ocasionados a las instalaciones o elementos entregados en comodato que tengan relación directa con el objeto contractual, serán asumidos por el arrendatario.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El arrendatario en un plazo no superior a cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha de suscripción del acta de inicio, presentará al supervisor del contrato, quien a su vez las remitirá al Grupo de contratos para ser anexas al proceso, las planillas actualizadas que correspondan al pago de seguridad social integral (Salud, Pensión, Afiliación a Riesgos Laborales), fotocopia de la cédula de ciudadanía del personal que utilice para desarrollar el objeto contractual.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El arrendatario se obliga a responder por su cuenta de acuerdo a las leyes labores, comerciales y civiles, por el pago oportuno de salarios, honorario y prestaciones sociales de los trabajadores que utilice en la ejecución del contrato, exonerando de cualquier responsabilidad o pago por este concepto al arrendador.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
OTRAS CONDICIONES DEL PROCESO		
El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran del servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, cada 6 meses como mínimo.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas
El contratista deberá realizar el adecuado manejo de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar el control de la generación y la disposición final de los mismos.	SI	El contratista cumplió con las especificaciones técnicas

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

El contratista cumplió a cabalidad lo estipulado en el contrato.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (31) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (333) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. **TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:** FORMA DE PAGO: El ARRENDATARIO pagará al ARRENDADOR, el canon de arrendamiento mensual por el valor establecido en la cláusula cuarta del presente contrato en la Tesorería del Departamento de Policía Urabá o cuenta bancaria que sea designada para tal fin.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 22.778.640,00	100%
Valor total de las entregas	$ 1.898.220,00	8,33%
Valor total facturado	$ 1.898.220,00	8,33%
Valor facturado pendiente de pago	$,00	00%
Valor pagado	$ 1.898.220,00	0,0%
Valor pendiente de entrega	$ 20.880.420,00	91,67%

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 constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. Orden de pago
001	$1.898.220,00	03/12/2025	$1.898.220,00	FVDE66	$1.898.220,00	$0	No aplica

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

No aplica

4. RECOMENDACIONES

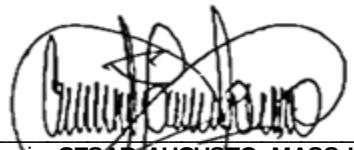
El servicio se viene realizando de forma adecuada a lo estipulado en la minuta de contrato.

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.

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,



Subcomisario, **CESAR AUGUSTO MASS LORA**
Responsable Casino de Suboficiales
Supervisor Contrato N° 42-1-10037-25
Cesar.mass@correo.policia.gov.co
N° Celular: 3113676510