

		PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS	 POLICIA NACIONAL
CODIGO: 2BS-FR-0019			
FECHA: 19-08-2015			
VERSION: 4			
INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL			
19. RELACIÓN DE OBLIGACIONES INCUMPLIDAS			
20. ÍTEM Y/O NUMERAL	21. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	22. OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL INCUMPLIMIENTO.	
23. DOCUMENTOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS ESTABLECIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, INCLUYENDO LAS AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y OTROS.			
24. ÍTEM Y/O NUMERAL	25. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	26. OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL CUMPLIMIENTO.	
1	Llevar a cabo la ejecución del objeto del contrato con base en lo estipulado en el futuro proceso de contratación.	Sin observación	
2	Realizar los trámites para el perfeccionamiento a inicio de ejecución del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del mismo.	Sin observación	
3	Recibir en calidad de arrendamiento las instalaciones objeto del presente proceso de contratación.	Sin observación	
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.	Sin observación	
5	Realizar la dirección de los trabajos que estime conveniente para la adecuación de los espacios a arrendar, con las especificaciones técnicas necesarias y requeridas para el desarrollo del objeto del contrato, advirtiéndose que EL ARRENDADOR no se hará responsable ni reembolsará al ARRENDATARIO, el dinero que sufra en la adecuación del restaurante y cafetería ubicado en El comando Policía Metropolitana de Neiva.	Sin observación	
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 valor de CIENTO VEINTINUEVE MIL VEINTICINCO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS MONEDA CORRIENTE (\$129.025.40/MCTE.) MENSUALES a partir de la legalización y acta de inicio de ejecución y por la vigencia 2018, y para el 2019 se incrementará según el incremento del índice de precios al consumidor que ordene el gobierno nacional. Dicho valor será consignado en la Cuenta Corriente No 85300010-7 del Banco BBVA, nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES - MENEV - POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA. El anterior valor mensual a pagar por los once meses, es excluido del IVA, 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 estarán 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 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.	Sin observación	
7	Prestar el servicio de lunes a domingo 07:00 a 19:00 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.	Sin observación	
8	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.	Sin observación	
9	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.	Sin observación	
10	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.	Sin observación	
11	La Policía Metropolitana de Neiva, no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen 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.	Sin observación	
12	El arrendatario deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además instalar equipos de prevención y de extinción de incendios mínimo de 30 litros (polvo químico) deponiendo la instrucción y entrenamiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial.	Sin Observaciones	
13	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.	Sin Observaciones	
14	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.	Sin Observaciones	
15	Utilizar las áreas objeto de arrendamiento, únicamente para la comercialización de productos comestibles y bebidas.	Sin Observaciones	
16	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.	Sin Observaciones	
17	Informar al supervisor del contrato, sobre las personas que laborarán 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 Secretaría de Salud y/o entidades competentes), los cuales deberán permanecer vigentes, certificado exámenes médicos 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 Metropolitana de Neiva.	Sin Observaciones	
18	No se podrá expendir sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, ni tampoco podrá instalarse máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios en las áreas dadas en arrendamiento.	Sin Observaciones	
19	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.	Sin Observaciones	
20	Entregar las áreas dadas en arrendamiento en buen estado de mantenimiento y conservación al finalizar el contrato.	Sin Observaciones	

PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS		 POLICIA NACIONAL
CODIGO: 2BS-FR-0019	INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	
FECHA: 19-06-2015		
VERSION: 4		
21	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. 22	Sin Observaciones
22	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. 23	Sin Observaciones
23	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 Metropolitana de Neiva, sin reconocer suma alguna por ello.	Sin Observaciones
24	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 826 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.	Sin Observaciones
25	El arrendatario adquirirá bajo su propia cuenta y riesgo los viveres, 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 viveres y alimentos de acuerdo a los establecido por las normas vigentes.	Sin Observaciones
26	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.	Sin Observaciones
27	Las personas que el arrendatario contrate como empleados, deberán someterse a estudio de seguridad.	Sin Observaciones
28	El arrendatario no podrá utilizar el nombre de la Policía metropolitana de Neiva en beneficio propio, ni para fines comerciales, y obtener créditos o descuentos de cualquier clase. 29	Sin Observaciones
29	El arrendatario responderá por cualquier daño que se cause al área objeto de arrendamiento.	Sin Observaciones
30	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) 31.	Sin Observaciones
31	Mantener elementos y equipos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, al igual como mínimo un (01) punto ecológico compuesto 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.	Sin Observaciones
32	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 evaluados del supervisor del contrato, y el ordenador del gasto.	Sin Observaciones
33	El arrendatario cumplirá con todas las ofertas realizadas en su propuesta, documentos que hace parte integral de este contrato.	Sin Observaciones
34	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.	Sin Observaciones
35	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.	Sin Observaciones
36	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.	Sin Observaciones
37	El arrendatario deberá señalar las áreas de almacenamiento para detergentes.	Sin Observaciones
38	El arrendatario deberá disponer de los suficientes contenedores para la disposición de basuras.	Sin Observaciones
39	El arrendatario deberá tener un cronograma para la realización del mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios.	Sin Observaciones
40	El arrendatario deberá contar con el programa de salud ocupacional y sus subprogramas actualizados, así como los planes de emergencia para el personal que presta sus labores.	Sin Observaciones
41	El arrendatario deberá dotar las instalaciones sanitarias que estén dentro del espacio arrendado, dotándola de papeletas, jabón líquido, toallas desechables o secador automático.	Sin Observaciones
42	El arrendatario se compromete a realizar la capacitación anual del personal en temas de manipulación de alimentos.	Sin Observaciones
43	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 defensor.	Sin Observaciones
44	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".	Sin Observaciones
45	El arrendatario no realizará ninguna modificación en la planta física de la cafetería que desmejore las instalaciones.	Sin Observaciones

CODIGO: 2BS-FR-0019		PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS		 POLICIA NACIONAL
FECHA: 19-08-2015		INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL		
VERSION: 4				
46	Los elementos que por uso o mala manipulación presenten fallas deberán ser subeunada por el arrendatario		Sin Observaciones	
47	añada por el arrendatario. 47) El arrendatario deberá entregar inventariado los elementos que se le entregan al inicio del contrato		Sin Observaciones	
48	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.		Sin Observaciones	
49	Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal. 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. 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. El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos. Uñas cortas, limpias y sin esmalte. Cabello limpio, recogido y cubierto por gorro. 49.6) Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas o zapatos cerrados adelante. 49.7) Los manipuladores de alimentos no usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.		Sin Observaciones	
50	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.		Sin Observaciones	
51	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.		Sin Observaciones	
52	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.		Sin Observaciones	
53	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.		Sin Observaciones	
54	REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 54.1) 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. 54.2) La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. 54.3) 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. 54.4) 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. 54.5) 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. 54.6) 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.		Sin Observaciones	
55	55.1) PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: 55.1) 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. 55.2) El menaje se debe lavar cada vez que se utiliza. 55.3) El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. 55.4) 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 (mantelería, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado.		Sin Observaciones	
56	56.1) REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS. 56.1) 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. 56.2) Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. 56.3) Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. 56.4) 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. 56.5) Las canecas de basura se limpiarán cada vez que se vacíen.		Sin Observaciones	
57	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.		Sin Observaciones	

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES O PROFESIONALES

Para el caso de prestación de servicios personales o profesionales que afecten la conformidad del servicio: fecha en la cual le fue suministrada la inducción establecida _____ Con base en la inducción recibida, el contratista cumplió con el objeto contractual establecido SI ☐ NO ☐

Grado y Nombre del Supervisor CM LUIS FERNANDO SALAZAR MOLANO
Cargo Supervisor

Teléfonos: 3203380916

Anexos: Comprobante de ingreso 1400000263, 1400000264

Firma _____





POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA

NIT: 900634185-1

COMPROBANTE DE INGRESO

DOCUMENTO DE INGRESO No.

1400000263

DEUDOR

RECIBI DE: MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ
NIT / C.C.: 668393132
TELEFAX:
TELEFONO:
DIRECCION: CALLE 16 SUR N° 15-52 AP 201

LA SUMA DE: CIENTO VEINTINUEVE MIL VEINTICINCO
PESOS CON CUARENTA CENTAVOS M/C

FORMA DE PAGO

EFFECTIVO ☐CHEQUE ☐CONSIGNACION ☐TRANSFERENCIA ☒

129.025,40

CIUDAD:

NEIVA

FECHA DE CONTABILIZACION:

20.06.2019

BANCO RECAUDADOR: FONDOS ESPECIALES

CUENTA BANCARIA:

853000107

INSTITUCION FINANCIERA:

BANCO BBVA S.A.

CUENTA TEXTO CUENTA

NIT

111005050
138439001

ING FONDO INTERNO ARRIENDO PITALITO
668393132 - MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ

VALORES

DEBITOS

CREDITOS

129.025,40

0,00

0,00

129.025,40

Observación: 668393132 - MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ

TOTAL

129.025,40

129.025,40

APA 08 KELY JOHANA ROJAS
BELTRAN
ELABORÓ

PT PABLO EMILIO GUTIERREZ IBAR
TESORERO

ANALISTA TESORERIA

RECIBI



POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA

NIT: 900634185-1

COMPROBANTE DE INGRESO

DOCUMENTO DE INGRESO No.

1400000264

DEUDOR	FORMA DE PAGO	CIUDAD: NEIVA
RECIBI DE: MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ	EFFECTIVO ☐	FECHA DE CONTABILIZACION: 20.06.2019
NIT / C.C.: 668393132	CHEQUE ☐	BANCO RECAUDADOR: FONDOS ESPECIALES
TELEFAX:	CONSIGNACION ☐	CUENTA BANCARIA: 853000107
TELEFONO:	TRANSFERENCIA ☒ 95.800,00	INSTITUCION FINANCIERA:
DIRECCION: CALLE 16 SUR N° 15-52 AP 201		BANCO BBVA S.A.
LA SUMA DE: NOVENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS PESOS M/C		

CUENTA TEXTO CUENTA NIT			VALORES	
			DEBITOS	CREDITOS
111005050	ING FONDO INTERNO SERVICIOS PUBLICOS PITALITO		95.800,00	0,00
138439001	668393132 - MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ		0,00	95.800,00
Observación: 668393132 - MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ			TOTAL	95.800,00
				95.800,00

APA 08 KELY JOHANA ROJAS
BELTRAN
ELABORÓPT PABLO EMILIO GUTIERREZ IBAR
TESORERO

ANALISTA TESORERIA

RECIBI