CODIGO: 2BS-FR-0019	PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS	POLICIA NACIONAL
FECHA: 19-08-2015		
VERSION: 4	INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	

Neiva, 04 de Octubre de 2019

No. 010 AREAD-GUBIR 29,25

Señor Coronel
LIVIO GERMAN CASTILLO VILLAREAL
Comandante Policia Metropolitana de Neiva
Neiva.

Asunto: Informe de supervision N° 10 contrato No. PN -MENEV 93-1-30007-18 mes octubre 2019

1. PRÓRROGA No.	2. ACLARATORIO No.	3. MODIFICATORIO No.	4. OTROS
INICIO: TERMINO:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

5. OBJETO	6. CONTRATISTA	7. PLAZO DE EJECUCION	BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS			RECIBIDO		PENDIENTE POR RECEPCION		15. OBSERVACIONES
			8. DESCRIPCION	9. CANTIDAD	10. VALOR	11. CANTIDAD	12. VALOR	13. CANTIDAD	14. VALOR	
ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE LA CAFETERIA Y RESTAURANTE UBICADO AL INTERIOR DEL COMANDO DEL DISTRTITO DE POLICIA N° 5 DE PITALITO	RESTAURANTE RUCAVEYITH	Vigencia	CANON DE ARRENDAMIENTO	12	$ 1.548.304,80	1	$ 129.025,40	11	$ 1.419.279,40	Mediante comprobante de ingreso 1400008397 por un valor de $129.025,40 arriendo cancela el canon de arrendamiento anticipado.
		inicio: 20-11-18				2	$ 129.025,40	10	$ 1.290.264,00	
		termino: 20-11-19				3	$ 129.025,40	9	$ 1.161.228,60	
						4	$ 129.025,40	8	$ 1.032.203,20	
						5	$ 129.025,40	7	$ 903.177,80	
						6	$ 129.025,40	6	$ 774.152,40	
		Adición:				7	$ 129.025,40	5	$ 645.127,00	
		Inicio				8	$ 129.025,40	4	$ 516.101,60	
		termino				9	$ 129.025,40	3	$ 387.076,20	
						10	$ 129.025,40	2	$ 258.050,80	
		VALOR TOTAL		12	$ 1.548.304,80		$ 1.290.264,00	9	$ 258.050,80	

16. El contratista cumplió con lo establecido con las cláusulas contractuales?		
	SI. ___X___	17. Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes, descritos en el numeral 23. del presente formato.
	NO. _____	18. En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, diligenciar el numeral 19 del presente formato, para lo cual anexo comunicación oficial No_____ del _____, mediante la cual se informa al ordenador del gasto, el no cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato.

CODIGO: 2BS-FR-0019	PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS	POLICIA NACIONAL
FECHA: 19-08-2015	INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	
VERSION: 4		

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 TÈCNICOS 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 e inicio de ejecución del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del mismo. 3	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, advirtiendo que EL ARRENDADOR no se hará responsable ni reembolsará al ARRENDATARIO, el dinero que sufrague 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)M/CTE.) 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. 853000010-7 del Banco BBVA, nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES – MENEV - POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA. El anterior valor mensual a pagar por los 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 delcontrato. 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 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.	Sin observación
12	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 de 30 libras (polvo químico) disponiendo 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 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 Secretaría 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.	Sin Observaciones
18	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.	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

CODIGO: 2BS-FR-0019	PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS	POLICIA NACIONAL
FECHA: 19-08-2015	INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	
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 Metropolita 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 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.	Sin Observaciones
25	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.	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 firmar, comercializar 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 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	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 avalados 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.	
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 emergencias 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 papeleras, 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 deterioro.	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 subsanada por el arrendatario.	Sin Observaciones
47	anada 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.) 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 utilice. 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 (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado.	Sin Observaciones
56	56.) 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.	
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 te 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 PT. JUAN DAVID CRUZ BEDOYA
Cargo Supervisor
Teléfonos: 3229010150
Anexos: Comprobante de ingreso 1400000397

Firma _____

POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA

NIT: 900634185-1

COMPROBANTE DE INGRESO

DOCUMENTO DE INGRESO No. 1400000397

DEUDOR

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

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

FORMA DE PAGO

EFECTIVO	☐	
CHEQUE	☐	
CONSIGNACION	☐	
TRANSFERENCIA	☒	129.025,40

CIUDAD: NEIVA
FECHA DE CONTABILIZACION: 24.09.2019
BANCO RECAUDADOR: FONDOS ESPECIALES
CUENTA BANCARIA: 853000107
INSTITUCION FINANCIERA:
BANCO BBVA S.A.

CUENTA	TEXTO CUENTA	NIT	VALORES DEBITOS	VALORES CREDITOS
111005050	ING FONDO INTERNO ARRIENDO CAFETERIA PITALITO		129.025,40	0,00
138439001	668393132 - MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ		0,00	129.025,40
		TOTAL	**129.025,40**	**129.025,40**

Observación: 668393132 - MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ

KELY JOHANA ROJAS BELTRAN
ELABORÓ

TE. CARLOS HERNEY MEDINA
TESORERO

RECIBI