

CODIGO: 2BS-FR-0019 FECHA: 19-08-2015 VERSION: 4		PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL										 POLICIA NACIONAL											
Neiva, 05 de Diciembre de 2019 No. 012 AREAD GUBIR 29,25 Señor Coronel LINDO GERMAN CASTILLO VILLAREAL Comandante Policía Metropolitana de Neiva Neiva.																							
Asunto: Informe de supervisión N° 12 contrato No. PN-MENEV 93-1-90007-18 mes diciembre 2019																							
1. PROROGA 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		16. OBSERVACIONES							
						8. DESCRIPCION				9. CANTIDAD		10. VALOR		11. CANTIDAD		12. VALOR		13. CANTIDAD		14. VALOR			
						CANON DE ARRENDAMIENTO				12		\$ 1,548,304.80		1		\$ 129,025.40		11		\$ 1,419,279.40			
				Vigencia										2		\$ 129,025.40		10		\$ 1,290,254.80			
				Inicio: 20-11-18										3		\$ 129,025.40		9		\$ 1,161,228.80			
				Termino: 20-11-19										4		\$ 129,025.40		8		\$ 1,032,203.20			
														5		\$ 129,025.40		7		\$ 903,177.80			
														6		\$ 129,025.40		6		\$ 774,162.40			
														7		\$ 129,025.40		5		\$ 645,127.00			
				Adición:										8		\$ 129,025.40		4		\$ 516,161.60			
				Inicio										9		\$ 129,025.40		3		\$ 387,076.20			
				Termino										10		\$ 129,025.40		2		\$ 268,060.80			
														11		\$ 129,025.40		1		\$ 129,025.40			
														12		\$ 129,025.40		0		\$ 0.00			
				VALOR TOTAL						12		\$ 1,548,304.80				\$ 1,548,304.80		9		\$ -			
										SI: ☒ X													
										NO: ☐													

PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS		POLICIA NACIONAL	
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.	
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 atender, 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 sufraque 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 constatarán 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 (\$129.025,40MCTE.) MENSUALES a partir de la liquidación y esta 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 ordena el gobierno nacional. Dicho valor será consignado en la Cuenta Corriente No. 65300010-7 del Banco BBVA, nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES - MENEV - POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA. El anterior valor mensual a pagar por los cinco meses, es excluido de IVA, donde está 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 liquidación, 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 decontrato. PARAGRAFO El horario podrá ser modificado de común acuerdo de las partes según eventualidades del servicio lo cual será concertado con antelación, EL ARRENDATARIO podrá excitar el cliente 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 Contactos 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 instalará equipos de prevención y de reducción de riesgos mínimo de 30 litros (nuevo químico) disponible 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 vendrá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería, en forma directa y en las condiciones de mercado que quedan 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 relación de los vehículos y elementos ingresados.	Sin Observaciones	
17	Informar al supervisor del contrato, sobre las personas que laboran 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 Secretaría de Salud, los cuales deberán presentarse legítimos, certificados de manera directa al medio expedidos por persona manifiesto de alimentos, todos de galapana de la cafetería, KOFI de una (para detectar hongos), coprocutivo y examen de pipi 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 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	
FECHA: 19-09-2015		POLICIA NACIONAL	
VERSION: 4		INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	
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 causa 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 Nueva, sin reconocer alguna 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 SENIA, 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, mercedo y todos los demás insumos que necesite o requiera para la prestación del servicio contenido 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 ofrecidos en forma directa. La Policía Metropolitana de Nueva, no descarta, por ninguna razón, la abstracción como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el arrendatario ni de las adquiridas por está con terceros personas.	Sin Observaciones	
26		Sin Observaciones	
27	Las personas que el arrendatario contrate como empleados, deberán someterse a exámen de seguridad.	Sin Observaciones	
28	El arrendatario no podrá utilizar el nombre de la Policía metropolitana de Nueva 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 (camis). 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 canchales plásticos de colores para los residuos orgánicos, peligrosos y reciclables, se hace demás que deben estar dispuestas de forma higiénica evitando olores desagradables y descuidos 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 autorizados del supervisor del contrato y el ordenador del gasto.	Sin Observaciones	
33	El arrendatario cumplirá con todos las órdenes 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 deberá a sus empleados de bota, 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 visitas periódicas por parte de la Policía Metropolitana de Nueva, con el fin de verificar los procesos y procedimientos del oferente en la ejecución del proceso de contratación.	Sin Observaciones	
37	El oferente debe contar con todos los recursos de funcionamiento para el cumplimiento de las normas.	Sin Observaciones	
38	El arrendatario deberá disponer de los subcontratados contratados para la disposición de residuos.	Sin Observaciones	
39	El arrendatario deberá tener un conograma para la realización del mantenimiento preventivo de los equipos y vehículos.	Sin Observaciones	
40	El arrendatario deberá contar con el programa de salud ocupacional y sus subprogramas relacionados, así como los planes de emergencia para el personal que presta sus labores.	Sin Observaciones	
41	El arrendatario deberá contar con las instalaciones sanitarias que estén dentro del espacio arrendado, dotado de pipetas, 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 cubo o el espacio que considere necesario, de igual forma deberá del área de almacenamiento seco, los equipos que se encuentran en deterioro.	Sin Observaciones	
44	El arrendatario deberá acatar todas exigencias que da la norma técnica NTS-USA, 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 disponga las instalaciones.	Sin Observaciones	

CODIGO: 2BS-FR-0019		PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS			
FECHA: 19-08-2015		INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL			
VERSION: 4					
46	Los elementos que por uso o mala manipulación presentan fallas deberán ser subsanados por el arrendatario.			Sin Observaciones	
47	El arrendatario deberá entregar inventario 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, dermatitis, 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 antebrachos, 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 antebrachos 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, transmissibles 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 antebrachos 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 designadas 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, recipientes, tiempos y desinfectados. 54.3) Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción, pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. 54.4) Los elementos que se utilizan 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 MUEBLE 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 estén en contacto con alimentos crudos (percarados, carne, frutas y hortalizas) se deben lavar 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 limpieza se debe lavar después de su uso. La ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lindecia (mantiles, servilletas y cubre mandiles) ésta se realiza siempre por separado.			Sin Observaciones	
56	56.1) REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS: 56.1) En las áreas donde se preparan alimentos, los productos secundarios y residuos se recolectan 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 se llenan, se deben sellar y etiquetar. 56.3) Los tanques de basura se conservarán en los alrededores de la cocina, cubiertos y con una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos de al menos 50 cm. 56.4) Debe haber entera de basura con un ventilador, protección de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. 56.5) Las canchales de basura se emplearán 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 pendiente respectando por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.			Sin Observaciones	

Con base en la inducción recibida, el contratista cumplió con el objeto contractual establecido SI
NO ____

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES O PROFESIONALES

Para el caso de prestación de servicios personales o profesionales que afectan la conformidad del servicio: fecha en la cual fue suministrada la inducción establecida

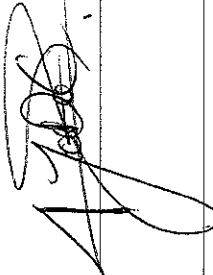
Grado y Nombre del Supervisor PT. JUAN DAVID CRUZ BEDOYA

Cargo Supervisor

Teléfonos: 3228010150

Anexos: Comprobante de ingreso 1400000491

Firma





POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA

NIT: 900634185-1

COMPROBANTE DE INGRESO

DOCUMENTO DE INGRESO No.

1400000491

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: 28.11.2019 BANCO RECAUDADOR: FONDOS ESPECIALES CUENTA BANCARIA: 853000107 INSTITUCION FINANCIERA: BANCO BBVA S.A.	
CUENTA TEXTO CUENTA NIT			VALORES		
			DEBITOS	CREDITOS	
111005050 ING FONDO INTERNO ARRIENDO CAFETERIA PITALITO			129.025,40	0,00	
138439001 668393132 - MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ			0,00	129.025,40	
Observación: 668393132 - MARIA RUTH CALDERON FERNANDEZ			TOTAL	129.025,40	129.025,40

KELY JOHANA ROJAS BELTRAN
ELABORÓ

TE. CARLOS HERNEY MEDINA
TESORERO

AUXILIAR PARA APOYO DE SEGURID

RECIBI

