

Página 1 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

Nro. GS-2026 - **007350** /ESCAR- CILET 20.1

Leticia, 31 de julio de 2026

Señor coronel
SANTIAGO GARAVITO ARANZAZU
 Comandante Departamento de Policía Amazonas
 Carrera 11 No. 12-32 Barrio Victoria Regia
 Leticia – Amazonas

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 13-1-10021-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO: X O FINAL

Periodo del informe de supervisión

Desde	27/07/2025	Hasta	31/07/2026
--------------	-------------------	--------------	-------------------

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 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 comunicación oficial Nro. GS-2026-020981-DEAMA del 27/07/2026, el señor coronel SANTIAGO GARAVITO ARANZAZU, obrando en calidad de Comandante Departamento de Policía Amazonas, notifica el inicio de la etapa contractual y supervisión titular del contrato.
- **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

Contrato No.	13-1-10021-26
Objeto del Contrato	ARRIENDO DE ESPACIOS FÍSICOS DESTINADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y CAFETERIA (RESTAURANTE

Página 2 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
	CASINO DE OFICIALES Y CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE AGENTES) EN UN ÁREA DE 125 M2 PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS.	
Contratista	CLAUDIO AZURY CAÑAS PINEDA	
Representante legal	CLAUDIO AZURY CAÑAS PINEDA C.C. 15.879.235 de Leticia	
Valor inicial del contrato	\$ 16.920.000,00 COP	
Valor adiciones del contrato	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.	
Valor total del contrato	\$ 16.920.000,00 COP	
Plazo de ejecución inicial	12 meses	
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	27/07/2026	
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	27/07/2027	
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.	
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.	
Adiciones	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado adiciones.	
Modificatorios	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado modificatorios.	
Prórrogas	Hasta la fecha del presente informe no se han realizado prórrogas.	
Otros	(NO se han realizado aclaratorios, suspensiones o reinicios por separado)	

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

1.1 Acciones adelantadas:

Se le recuerda al arrendatario el cumplimiento de las obligaciones pactadas al interior del contrato 13-1-10021-26, en tal sentido deberá allegar al supervisor del contrato copia de contrato laboral de los empleados, hojas de vida, copia de Afiliación a Fondos de Pensión, Salud y ARL; se reitera que a los empleados se les deberá respetar todas las condiciones laborales establecidas en el código sustantivo del trabajo, salario mínimo legal vigente, pago de horas extras, diurnos y nocturnos, dominicales y festivos, día de descanso, primas y demás contempladas como obligaciones en un contrato laboral.

Los empleados deberán contar con un sistema de identificación que facilite el ingreso a las instalaciones, así mismo se aportarán certificaciones de manipulación de alimentos, acreditar la experiencia mínima de 6 meses del personal y aportar el concepto, mantener visible un buzón de sugerencias, disponer y tener disponible un botiquín.

Todo cambio de personal, deberá informarse previamente, de tal manera pueda informarse oportunamente al jefe de seguridad de instalaciones y agotar los protocolos de seguridad para ingresos al Departamento de Policía Amazonas.

Página 3 de 12		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5			

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El contratista presenta la planilla de pago parafiscales de la aseguradora	N/A	El contratista presentará los soportes de las planillas de acuerdo a lineamientos previstos para personal natural.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Ventajas y servicios que se ofrecen para estudiantes y auxiliares de policía	SI	Ninguna
Servicios y menú a ofrecer en los restaurantes y cafetería	SI	Ninguna
Alimentación para estudiantes y/o auxiliares de policía	SI	Ninguna
Lista de productos de cafetería	SI	Ninguna
Acondicionamiento del Espacio físico	SI	Ninguna
El arrendatario se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL COMANDO DE POLICÍA AMAZONAS Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES todos los días de lunes a domingo desde las 6:00 horas hasta las 19:00 horas, la atención al público el día domingo será hasta las 14:00 horas, a exención de que se solicite la extensión del horario por parte de la Policía Nacional por eventos o necesidades del servicio, sin afectar la alimentación de los auxiliares de policía y estudiantes.	SI	Ninguna
Debe contar con personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de personal técnico acreditado en manipulación de alimentos, los cuales deberán acreditar su idoneidad con los certificados y carnet correspondientes, y una experiencia mínima de 6 meses también certificada con su correspondiente concepto.	SI	Ninguna
El arrendatario debe mantener los precios y el contenido del portafolio de servicios presentado en la propuesta durante la vigencia del contrato según el comportamiento de los precios del mercado, y mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. Debe acatar las sugerencias que realice el supervisor del contrato durante la ejecución del mismo.	SI	Ninguna

Página 4 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
El arrendatario debe garantizar la calidad de sus productos, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales a sus empleados, calidad del servicio. Así mismo garantiza el buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	Ninguna
El arrendatario debe utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias.	SI	Ninguna
El arrendatario debe publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones del Restaurante y de la cafetería del casino de agentes.	SI	Ninguna
El arrendatario debe cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás emolumentos los cuales serán responsabilidad exclusiva del arrendatario durante toda la ejecución.	SI	Ninguna
El arrendatario, tendrá los empleados necesarios de acuerdo a la cantidad de OFICIALES, ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA Y EL PERSONAL DE PLANTA QUE LABORA EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO es decir que los empleados sean proporcionales a la cantidad de personal que se le brinda la alimentación evitando traumatismos y demoras en la atención y se compromete a presentar al supervisor copia de las hojas de vida del personal que trabajará en el local, copia del contrato, copia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, como cotizante mensualmente junto con el certificado de pago del canon de arrendamiento.	SI	Ninguna
A los empleados se les deberá respetar todas las condiciones laborales establecidas en el código sustantivo del trabajo, como respeto al salario mínimo legal vigente, pago de horas extras, diurnos y nocturnos, dominicales y festivos, día de descanso, primas y demás contempladas como obligaciones en un contrato laboral y dentro de la normatividad legal vigente en esta materia durante toda la ejecución del contrato.	SI	Ninguna
Todo cambio de trabajador será informado al supervisor del contrato como mínimo con 08 días de antelación, para el respectivo estudio de seguridad. Por control a los protocolos de seguridad del	SI	Ninguna

Página 5 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
departamento, no puede ingresar personal ajeno al arrendatario o empleados autorizados.		
El arrendatario deberá presentar cada vez que se requiera el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades adscritas del personal que laborará, con el objeto de garantizar un buen servicio y de calidad.	SI	Ninguna
El arrendatario debe mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado.	SI	Ninguna
El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería para el casino de agentes y restaurante para el casino de oficiales esté debidamente dotado de su vestuario, uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas etc.)	SI	Ninguna
El arrendatario debe realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por la normatividad vigente, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.	SI	Ninguna
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Ninguna
El arrendatario debe atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.)	SI	Ninguna
El arrendatario debe ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas.	SI	Ninguna
<u>PARA LOS RESTAURANTES:</u> El arrendatario debe publicar en lugar visible la relación de los menús que ofrecerá de forma diaria y cumplirlo.	SI	Ninguna
<u>PARA LA CAFETERÍA:</u> El arrendatario debe publicar la relación de los menús que ofrecerá en lugar visible de forma diaria discriminando valor de cada producto a ofertar.	SI	Ninguna
El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado de manera anticipada, dentro	SI	Ninguna

Página 6 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
de los primeros cinco (5) días posterior a la carta de inicio y de cada mes siguientes a la fecha de cumplimiento.		
Los equipos extras que requiera el arrendatario para el cumplimiento del objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.	SI	Ninguna
El arrendatario debe contar con los utensilios de cocina adecuados y suficientes para la preparación y consumo de los alimentos al momento de servirlos (vasos, pocillos, juego de cubiertos, platos planos, platos hondos, manteles de color blanco, entre otros).	SI	Ninguna
Todo el personal manipulador de alimentos debe vestir ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación.	SI	Ninguna
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El proponente se compromete a atender en los horarios establecidos y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).	SI	Ninguna
Deberá contar con los extintores reglamentarios debidamente cargados y con fecha de vencimiento vigente durante la ejecución del contrato.	SI	Ninguna
Disponer de mínimo 3 canecas de recolección de residuos sólidos reglamentarias ubicadas dentro de cada espacio, con capacidad promedio de 15 a 20 kilogramos.	SI	Ninguna
El arrendatario realizara dos fumigaciones, desinfecciones y control de plagas y roedores, una dentro de los treinta 30 días siguientes a la firma del contrato y otro dentro de seis meses.	SI	Ninguna
SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: Los precios luego de aprobados deberán mantenerse por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios propuesta, deberá ser evaluado por el supervisor del contrato y aprobado por el ordenador del gasto. Los productos de marcas reconocidas deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante, sin sobre pasar el 10% de su valor comercial. La lista de precios estará ubicada en un lugar visible de la cafetería.	SI	Ninguna
NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos	SI	Ninguna

Página 7 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5			
consumidos. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Decreto 3075 de 1997.			
NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS: El arrendatario se compromete a implementar y supervisar que su personal adopte normas y medidas de higiene en la preparación de alimentos.	SI	Ninguna	
NORMAS SANITARIAS PARA EL MANIPULADOR: El arrendatario se compromete a implementar y supervisar que su personal adopte normas sanitarias en la manipulación de alimentos	SI	Ninguna	
NORMAS DE SEGURIDAD: El arrendatario se compromete a implementar y supervisar que su personal cumpla con las normas de seguridad que establezca el Comando de Departamento de Policía Amazonas para el ingreso del personal, los cuales deberán estar debidamente identificados y no deberán presentar antecedentes penales. Debe acatar las recomendaciones que realice el supervisor del contrato cuando ameriten durante la ejecución del contrato.	SI	Ninguna	
CAPACIDAD OPERATIVA Atendiendo que es necesario contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería, es necesario que el arrendatario cuente con la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual	SI	Ninguna	
DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS El arrendatario debe devolver en óptimas condiciones el inmobiliario e infraestructura entregados y a responder por pérdidas, daños, mantenimiento preventivo y correctivo de estos bienes.	SI	Ninguna	
NORMAS AMBIENTALES:	SI	Ninguna	
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 de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	Ninguna	
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 en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de colar acorde	SI	Ninguna	

Página 8 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5			
a las directrices establecidas en el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.			
El arrendatario deberá darle el manejo adecuado a los aceites productos de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado.	SI	Ninguna	
Garantizar que los detergentes, desinfectantes 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 procesamiento de los alimentos".	SI	Ninguna	
El proponente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias.	SI	Ninguna	
REGISTROS INVIMA	SI	Ninguna	
El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la secretaria de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.	SI	Ninguna	
En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.	SI	Ninguna	
EQUIPOS Y UTENSILIOS El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes.	SI	Ninguna	
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos.	SI	Ninguna	
DESPERDICIOS Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.	SI	Ninguna	
Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea			

Página 9 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos		
El arrendatario debe comercializar todos los productos relacionados en el portafolio de servicios ofertado para este proceso, sin disminución o deterioro en la calidad del mismo.	SI	Ninguna
Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de la cafetería. Acatar las sugerencias y recomendaciones que el Supervisor del Contrato señale, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.	SI	Ninguna
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA El arrendatario garantizará cada uno de los servicios que se presten el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto 539 de 2014, y la resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adiciones o reemplace.	SI	Ninguna
DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Deberán servirse en recipientes adecuados (cerámica), limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.	SI	Ninguna
Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	Ninguna
EQUIPOS Y UTENSILIOS Los equipos deberán estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes.	SI	Ninguna
ASEO Y LIMPIEZA El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones de la cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a	SI	Ninguna

Página 10 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado.		
✓ COCINA; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	Ninguna
✓ RECOLECCIÓN DE BASURAS; El oferente deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer 1 punto ecológico, con 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, para garantizar la clasificación de los residuos sólidos y de esta forma efectuar el reciclaje.	SI	Ninguna
REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS	SI	Ninguna
• 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. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.	SI	Ninguna
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS. Aplicaciones de cebos en forma que garantice este control (iniciando la fumigación desde el inicio del contrato)	SI	Ninguna
TRAMPAS DE GRASA El arrendatario se compromete a instalar o a realizar mantenimiento periódico al mecanismo que permite separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pesetas de lavado y de porcamente de alimentos, con el fin de proteger la red hidráulica de aguas residuales. De ser necesario, el arrendatario deberá realizar adecuaciones para que ese mecanismo sea simple y que el operario pueda fácilmente limpiar y evacuar dichos residuos, así mismo debe tratarse en lo posible de no verter directamente aceites de freidores por el desagüe.	SI	Ninguna
PAGO DE ENERGÍA ELÉCTRICA El arrendatario pagará el valor estimo por cada Kilovatio según La lectura de los medidores, esto se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario en la fecha de corte programada, en atención al instructivo 024 del 14 de septiembre de 2020 numeral 2.2 Medidores de servicios públicos. El arrendatario cada mes.	SI	Ninguna

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Hasta la fecha del presente informe de supervisión no se ha presentado novedades o situaciones anormales o de relevancia que infiera en el normal desarrollo de la ejecución del contrato.

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

Página 11 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

A la fecha de corte del presente informe de supervisión transcurrió con total normalidad la ejecución del contrato de arriendo de instalaciones cumpliendo con cada una de las exigencias establecidas en el contrato.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El valor del canon de arrendamiento total para un periodo de doce (12) meses es la suma de **DIECISÉIS MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL PESOS (16.920.000,00)**, con un canon de arrendamiento mensual de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS DIEZ MIL PESOS (\$1.410.000,00) MONEDA LEGAL**.

El Arrendatario pagará a la **POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS**, actuando como arrendador un canon mensual de acuerdo a lo establecido en el contrato, dinero que se cancelará en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de celebración del contrato. El valor del canon de arrendamiento deberá ser consignado en la cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS

BANCO: Banco BBVA

TIPO DE CUENTA: Corriente

NÚMERO DE CUENTA: 506-057868

OFICINA: Leticia – Amazonas

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	\$ 16.920.000,00	100%
Valor total de las entregas	\$ 0,00	0%
Valor total facturado	\$ 0,00	0%
Valor facturado pendiente de pago	\$ 0,00	0%
Valor pagado	\$ 0,00	0%
Valor pendiente de entrega	\$ 16.920.000,00	100%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)							
No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	Nro. factura	Valor pagado	Valor deducciones	Nro. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

5. RECOMENDACIONES

Culminado el plazo de ejecución y cumplida las obligaciones presupuestales del contratista, se recomienda al Comando del Departamento de Policía Amazonas, liquidar bilateralmente el contrato No. 13-1-10021-26, teniendo en cuenta que ambas partes cumplen con sus obligaciones pactadas en el contrato en mención, para tal efecto, el supervisor adelantará la respectiva liquidación a que haya lugar.

Página 12 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

6. CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI <u>X</u>	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 <u> </u>	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. <u> </u> del <u> </u> , dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma Lillyam Cárdenas Restrepo
 Capitán **LILLYAM CÁRDENAS RESTREPO**
 Supervisor Contrato No. 13-1-10021-26
escar.cilet@policia.gov.co
 No. Celular: 3123481881