Nro. 00856

FECHA:

PARA: Jefed

DE: CR. MARIA ELENA GÓMEZ MENDEZ DESAP-COMAN

URGENTE		ENVIAR PROYECTO DE RESPUESTA	
PARA SU INFORMACIÓN		DAR RESPUESTA Y ENVIAR COPIA	
FAVOR DAR CONCEPTO		FAVOR TRAMITAR	
INFORMAR POR ESCRITO		ARCHIVAR	
ENCARGARSE DEL ASUNTO		ENTERARSE Y DEVOLVER	
OTRO:		DILIGENCIAR Y DEVOLVER	

OBSERVACIONES: Lo pertinente

FIRMA:

RECIBIDO:

FECHA:

HORA:

Nro.

FECHA:

PARA:

DE:

URGENTE		ENVIAR PROYECTO DE RESPUESTA	
PARA SU INFORMACIÓN		DAR RESPUESTA Y ENVIAR COPIA	
FAVOR DAR CONCEPTO		FAVOR TRAMITAR	
INFORMAR POR ESCRITO		ARCHIVAR	
ENCARGARSE DEL ASUNTO		ENTERARSE Y DEVOLVER	
OTRO:		DILIGENCIAR Y DEVOLVER	

OBSERVACIONES:

FIRMA:

RECIBIDO:

FECHA:

HORA:

No. S-2021-008056 /AREAD-GUBIR- 29.25

San Andrés Isla, 10 de abril 2021

Coronel
MARIA ELENA GOMEZ MENDEZ
Comandante de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina.
Av. Francisco Newball Calle 5B No. 1-34
San Andrés Isla.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento No. 38-1-10023-20.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**17/03/2021**	**Hasta**	**05/04/2021**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. S-2021-006174-DESAP del 17/03/2021, la señora Coronel María Elena Gómez Méndez, obrando en calidad de Comandante de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Patrullero, Armin David Mesino Mares.

Teniendo en cuenta que la ejecución del contrato de arrendamiento No. 38-1-10023-20, inicio el 01 de diciembre 2020 cuando fue notificada la señora María Candelaria Rojas Ruenes, identificada con Cedula de Ciudadanía No. 29.656.525 de Palmira, mediante comunicado oficial S-2020-021700-DESAP del 01/12/2020 y se notificó de la supervisión del contrato en mención al señor Subteniente Néstor Armando Tejedor Cerquera mediante comunicado oficial No. S-2020-021702-DESAP del 01/12/2020 quien realizo las actividades de supervisión hasta le fecha de la supervisión actual.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** la entrega de los informes es mensual.

- **No. De informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** el presente documento es el cuarto informe de supervisión teniendo en cuenta que una vez revisada la carpeta del presente contrato reposan tres informes anteriores, desconociendo esta supervisión si fueron publicados en el SECOP II.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	Contrato de Arrendamiento No. 38-1-10023-20
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"Entrega a título de arrendamiento de unos espacios físicos, destinados para la prestación de los servicios de Restaurante y Cafetería, al personal adscrito al Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina".
Contratista	María Candelaria Rojas Ruenes, identificada con Cedula de Ciudadanía No. 29.656.525 de Palmira
Representante legal	María Candelaria Rojas Ruenes, identificada con Cedula de Ciudadanía No. 29.656.525 de Palmira
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor total del contrato es de $27.618.212,28
Valor adiciones del contrato u orden de compra	El presente contrato no presenta adiciones
Valor total del contrato u orden de compra	El valor total del contrato es de $27.618.212,28
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución es de doce 12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	La fecha de inicio fue el día 01 de diciembre del 2020
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	La fecha de terminación es el 01 de diciembre del 2021
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	El presente contrato no presenta adiciones
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	El presente contrato no presenta adiciones
Adiciones	El presente contrato no presenta adiciones
Modificatorios	El presente contrato no presenta modificaciones
Prorrogas	No presenta prologas
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

Se realizo visita a los espacios en arriendo con el fin de verificar si el personal que labora y que asiste a estas instalaciones cumplen con las medidas de bioseguridad, observando que estos realizaban la utilización del tapaboca y mantenian el divido distanciamiento tal como se observa en las siguientes imágenes.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	Sin novedad
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas.	SI	Sin novedad
Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Sin novedad
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Sin novedad
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Dirección Administrativa y Financiera o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Sin novedad
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Sin novedad
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.	SI	Sin novedad
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	Sin novedad
Aplicar buenas prácticas en materia ambiental, se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como el mejoramiento continuo del desempeño ambiental a demás sus productos deberán cumplir con los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión ambiental.	SI	Sin novedad
Las demás obligaciones del CONTRATISTA 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.	SI	Sin novedad

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
CONDICIONES RELACIONADAS CON LOS ESPACIOS OBJETO DE ARENDAMIENTO	SI	No presenta novedad
Cumplir con el objeto contractual.	SI	No presenta novedad
El arrendatario se compromete a cuidar y dar buen uso a los equipos que se encuentran inventariados en el espacio tomado en arrendamiento.	SI	No presenta novedad
CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN, SEGURIDAD Y HORARIOS.		
El arrendatario utilizará los espacios entregados en arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana, el menú previamente establecido, así como, la variedad de productos alimenticios	SI	No presenta novedad
El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca el Comando de la Policía, para el ingreso del personal de empleados y los proveedores quienes realizan el transporte de alimentos, lo cual deberá cumplirse con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones. Así mismo se debe informar acerca de situaciones anormales que afecten la seguridad de la Unidad.	SI	No presenta novedad
HORARIO DE ATENCIÓN AL PUBLICO La atención al público será de lunes a viernes de 06:00 a 20:00 horas y los fines de semana y festivos de 6:30 a 19:30 horas, en caso de horarios especiales serán autorizados por el Comandante del Departamento.	SI	No presenta novedad
El proponente deberá adjuntar un listado de los precios de los elementos que expenderán en la cafetería. De acuerdo a su oferta presentada en su propuesta.	SI	No presenta novedad
Los empleados del arrendatario deben contar con su carné que los acredite como personas aptas para la manipulación de alimentos y antes de desempeñar cualquier función, debe haber pasado por un examen médico en el cual se verificara su estado de salud descartando infecciones y enfermedades epidemiológicas.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá notificar oportunamente a la entidad Administradora de Riesgos Profesionales los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se presenten en los empleados.	SI	No presenta novedad
El arrendatario afiliará a todo el personal al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión y ARP), durante el término de ejecución del contrato.	SI	No presenta novedad
El arrendatario en su propuesta deberá discriminar el número de empleados que asignará para el cumplimiento del servicio, indicando la actividad que cada uno desarrollará.	SI	No presenta novedad
La planta de personal mínima (básica) que debe suministrar el arrendatario para el servicio será el siguiente: Jefe de cocina, Dos (2) auxiliares de cocina, uno (1) encargado de aseo y recolección de mesas, y dos (2) personas para entregar los alimentos, cuando se realizan eventos tales como apoyos y demás deberá prever de personal adicional para la prestación del servicio.	SI	No presenta novedad
CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN, SEGURIDAD Y HORARIOS.		
El arrendatario deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas.	SI	No presenta novedad
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	No presenta novedad
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos y de laboratorio	SI	No presenta novedad

El arrendatario podrá contratar por turnos el personal que considere indispensable sin Necesidad de que hagan parte estricta de su planta de personal mínima, siempre y cuando no se afecte, en modo alguno la perfecta y adecuada prestación del servicio contratado y sé de cumplimiento a las normas laborales.	SI	No presenta novedad
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contrato.	SI	No presenta novedad
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres blusas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cubierto con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	No presenta novedad
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** No podrán laborar en manipulación de alimentos y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea). **e.** No se permitirá que se enganche personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	No presenta novedad
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	No presenta novedad
El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el local con una bolsa negra para la recolección de residuos sólidos.	SI	No presenta novedad
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice este control.	SI	No presenta novedad
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable.	SI	No presenta novedad

El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		
El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo dos veces a la semana.	SI	No presenta novedad
En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, por ningún motivo se ubicara al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista y corresponderá, los cuales deben corresponder a los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periodicidad mínima de 15 días a las trampas de grasas.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá verificar el estado de los espacios a arrendar al momento de tomarlos, con el fin de adelantar las adecuaciones necesarias en pro del normal desarrollo y el cumplimiento de las exigencias realizadas por las entidades de control en materia higiénico-sanitarias.	SI	No presenta novedad
CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOCISIONES AMBIENTALES Y DE SALUD OCUPACIONAL.		
El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones Sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación, así mismo atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimento y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos e instalaciones. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito, además el arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	No presenta novedad
El arrendatario se compromete a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, trasporte, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre salud y Seguridad social.	SI	No presenta novedad
CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		

El arrendatario suministrará a los usuarios del servicio, menús diarios corrientes para desayunos, almuerzos y barras de ensaladas de frutas y verduras a precios asequibles.	SI	No presenta novedad
El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.	SI	No presenta novedad
Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el fin de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas, grasosas, insípidas ó con excesivas cantidades de condimentos. • Jugos de Frutas. El arrendatario deberá prepararlos con frutas naturales frescas ó Pulpas de frutas congeladas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida en proporciones equitativas. • Sopas. Deberán prepararse siempre sopas o cremas tipo casero. Al proponer el menú deben incluirse los ingredientes característicos de cada sopa. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas. • Verduras. Se deben utilizar ingredientes frescos de excelente calidad y con un adecuado proceso de almacenamiento y manipulación. Cereales. Se deben utilizar productos de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado y, con un adecuado proceso de almacenamiento. • Aceites. Sólo se acepta el uso de aceites vegetales, tales como: maíz, girasol. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco. • Carnes. Deberán ser de primera calidad con el adecuado proceso de preparación y almacenamiento, según los parámetros del mercado. Debe haber dos (2) opciones de carne diariamente. El pollo deberá sufrir un proceso adecuado de cocción y preparación sin piel. • Principio. Todos los días deberá ser diferente, guardando los niveles nutricionales y balanceados para el consumo de los usuarios. • Se recomienda establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en el servicio de alimentación de la Institución; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá ofrecer ensaladas, tanto de frutas como de verduras, en los diferentes tipos de menú.	SI	No presenta novedad
El contratista se compromete a hacer entrega en el momento de la adjudicación del contrato, él listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados por el supervisor del contrato. Pará lo cual se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	SI	No presenta novedad
La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	SI	No presenta novedad
Durante el desarrollo del contrato, si el supervisor del contrato determina que un ingrediente utilizado en la preparación de los alimentos es nocivo para la salud, la misma se reserva el derecho de prohibir el uso de dicho producto.	SI	No presenta novedad
El contratista deberá contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	SI	No presenta novedad
El arrendatario podrá ofrecer platos a la carta o especiales.	SI	No presenta novedad
El arrendatario debe cotizar los alimentos para ofrecer en restaurante y cafetería por el sistema de precios unitarios, para lo cual deberá tener en cuenta la calidad exigida en estas condiciones mínimas y todos los gastos en que pueda incurrir para el cumplimiento del objeto contractual. Así mismo es necesario que se presente el valor correspondiente al almuerzo básico.	SI	No presenta novedad
Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente.	SI	No presenta novedad

<table>
<tr><td>Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos veces por semana y mantenerlos en almacenamiento a temperaturas adecuadas.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corridos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes.</td><td>SI</td><td>No presenta novedad</td></tr>
<tr><td>Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos preferiblemente plásticos.</td><td>SI</td><td>No presenta novedad</td></tr>
<tr><td>El sistema y forma de trasporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos y los elementos vulnerables o perecederos se transportarán en vehículos refrigerado.</td><td>SI</td><td>No presenta novedad</td></tr>
<tr><td>El
<table>
<tr><th colspan="3">DESAYUNO EJECUTIVO</th></tr>
<tr><th>GRUPO DE ALIMENTOS</th><th>ESPECIFICACIONES</th><th>TAMAÑO PORCION NETA</th></tr>
<tr><td>Fruta</td><td>Jugo o porción</td><td>240c.c o 140 gr.</td></tr>
<tr><td>Bebida Caliente</td><td>Chocolate, café, té o avena</td><td>200c.c</td></tr>
<tr><td>Alimento Proteínico o Constructor</td><td>Huevos, queso, jamón, caldo o changua</td><td>50 a 60 gr.</td></tr>
<tr><td>Alimento Energético</td><td>Pan o arepa</td><td>60 gr.</td></tr>
<tr><td>Acompañantes</td><td>Mantequilla y/o Mermelada</td><td>15 gr</td></tr>
</table>
menú para el desayuno deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.

El menú para el almuerzo deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de Cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.</td><td>SI</td><td>No presenta novedad</td></tr>
</table>

ALMUERZO EJECUTIVO				
GRUPO DE ALIMENTOS	**ESPECIFICACIONES**	**TAMAÑO PORCION NETA**		
Sopa, cremas o fruta	Cereal, verduras, pastas, etc. O porción	300c.c o 140 gr.		
Alimentos Proteínicos o Constructores	Pollo (pierna o pernil) sin piel	1 unidad (150 gr.)		
	Pechuga	1 unidad (150 gr.)		
	Pescado	150 gr.		
	Carne de res	150 gr.		
	Carne de cerdo	150 gr.		
	Hígado	150 gr.		
Alimentos Energéticos	Arroz	130 gr.		
	Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, etc.) leguminosas (frijol lenteja, garbanzo)	125 gr.		
Alimentos Reguladores	Verduras calientes, Barra de Ensaladas (Lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), ó Fruta	125 gr.		
Bebidas	Jugo ó gaseosa	200 c.c		
Postres	Mousse de frutas, Dulces de frutas, arroz en leche, otros	50 gr.		
Opcional	Alimento proteínico o constructor.	150 gr		
CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.				
El arrendatario se compromete a suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.			SI	No presenta novedad
Deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento: - Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. - Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. - Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad descontaminación. - Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. - Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. - Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en el cuarto frío, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.			SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá mantener los alimentos en las siguientes condiciones: - Antes de refrigerar cualquier alimento cocido caliente, se debe dar un pre enfriamiento. - Para descongelar alimentos potencialmente peligrosos, se debe cuidar que la temperatura no exceda los 7° C. o se haga bajo agua corriente potable fría, evitando el contacto del agua con el alimento. - Los alimentos que han sido descongelados, no se vuelven a congelar. - El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor de tres horas. - La preparación de alimentos deberá estar zonificada, para evitar el cruce de contaminación (separar zona de preparación de carnes, de las ensaladas, de las verduras y otros). - Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color o sabor). - Los alimentos que se sirven crudos o fríos, deberán prepararse lejos del calor y una vez Preparados se deben almacenar en el cuarto frío, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, salsas, carnes frías).			SI	No presenta novedad

- Deberá descartarse toda grasa que presente olor o aspecto desagradable. - No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que pueda ocasionar trastornos gástricos.		

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PARA EL LOCAL DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.

CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El arrendatario debe Informar si los elementos utilizados tienen Eco-etiqueta, certificación ambiental, certificación ISO 14001 y/o si han sido reconocidos por una Autoridad Ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente.	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental aplicable y con los principios de responsabilidad ambiental expresados a través de las políticas y objetivos ambientales de la Policía Nacional.	SI	No presenta novedad
Los vehículos utilizados para la entrega del material (en caso de necesitarse) deben cumplir con la revisión técnico mecánica vigente en el momento de la entrega para poder ingresar a la institución.	SI	No presenta novedad
El contratista se hará responsable de cualquier impacto ambiental como consecuencia de los procedimientos propios del contrato y que vaya en contravía con la política y objetivos ambientales de la Policía Nacional	SI	No presenta novedad
El arrendatario deberá participar de las actividades de reciclaje de residuos aprovechables y realizar los reportes mensuales y la entrega de los mismos al encargado del centro de acopio de la Unidad.	SI	No presenta novedad
En concordancia al Decreto 539 de 2014, el contratista deberá cumplir con las condiciones específicas en las áreas de elaboración, como es el sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y deberán ser instaladas al momento de iniciar la ejecución del contrato. |	SI	No presenta novedad
El producto debe reducir o prevenir los riesgos para el medio ambiente o la salud humana relacionados con la utilización de sustancias peligrosas, reducir el impacto medioambiental limitando la cantidad de ingredientes nocivos, disminuyendo la cantidad de detergentes utilizados y reduciendo los residuos de envases.	SI	No presenta novedad

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Se realiza la observación al arrendatario de no dejar ingresar a las personas en una vestimenta no acorde y que deben hacer un buen uso de los elementos de bioseguridad

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (128) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (237) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana, en consecuencia, el arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El valor del Canon de Arrendamiento mensual, el cual deberá ser consignado a nombre de Policía Nacional - Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, a través del banco popular a la cuenta corriente número 110-640-00023-2 fondos especiales código 649.

El valor del canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, agua, alcantarillado y aseo.

Los servicios públicos domiciliarios estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por éste, de la siguiente manera:

Los servicios públicos domiciliarios de energía, aseo y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados en la cuenta corriente 110-640-00012-1 del Banco Popular código 649. a nombre de Policía Nacional - Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina; entregando copia del comprobante de pago al Grupo de Bienes Raíces de la unidad. La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el Grupo de Bienes Raíces – DESAP, con relación a las lecturas de consumo de energía (Kw/h). y el servicio de agua deberá comprar dos (02) carrotanques mensuales los cuales suministran $9m^3$ cada uno para un total de $18m^3$; Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.

En caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, El futuro Arrendatario, reconocerá intereses moratorios a la POLICIA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA, al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura. Por cada día de retraso y hasta por quince (15) días calendario.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 27.618.212,28	100%-
Valor total de las entregas	0	0%
Valor total facturado	0	0%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$11.507.588,45	42%
Valor pendiente de entrega	$16.110.623,83	68%

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA

(valor de los bienes o servicios entregados por el contratista / valor total del contrato u orden compra) *100 = porcentaje de bienes o servicios entregados por el contratista)

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS PENDIENTES DE SER ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA

(Valor total del contrato u orden compra - valor de los bienes o servicios entregados por el contratista) / (Valor total del contrato u orden compra) * 100 = porcentaje de bienes o servicios pendientes de ser entregados por el contratista.

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

5. CONCLUSIONES

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

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____

Patrullero **ARMIN DAVID MESINO MARES**
Jefe Grupo Bienes Raíces DESAP (E)
Supervisor Contrato de arrendamiento No. 38-1-10023-20
Correo electrónico: armin.mesino1608@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3165243991

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

(APLICA PARA CONTRATOS DE COMPRAVENTA, PRESTACIÓN DE SERVICIOS, SUMINISTRO E INTERADMINISTRATIVOS)

San Andres Islas 05 de enero de 2021
No ___01 ___ -DESAP
Señor Coronel
JHON FREDY SEPULVEDA ARIAS
Comandante Departamento de Policia San Andres
San Andres islas

Asunto: Informe de supervision contrato No. 38-1-10023-20 Mes reportado Diciembre

1. PRÓRROGA No. 2	2. ACLARATORIO No.	3. MODIFICATORIO No.	4. OTROS
INCIO TERMINO	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	
ARRIENDO DE UNOS ESPACIOS FISICOS , DESTINADOS PARA LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA , AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRES PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES	Vigencia: 2020	ARRIENDO DE UNOS ESPACIOS FISICOS RESTAURANTE Y CAFETERIA EN EL COMANDO DE POLICIA DESAP	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$ 2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$ 27,618,212.28	SE REALIZA EL INFORME DE SUPERVISIÓN DE ACUERDO AL CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO CORRESPONDIENTE DURANTE EL MES DE DICIEMBRE DEL 2020 AL ARRENDAMIENTO RESTUARANTE Y CAFETERIA , CUMPLIENDO CON LAS NORMAS HIGIENICAS SANITARIAS PARA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SEGUN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 539 DE 2014 RESOLUCION DE SALUD 604 DE 1993 Y DEMAS NORMAS APLICABLES VIGENTES O QUE SE DICTEN AL RESPECTO, SE CANCELO $1.600.000,00 DE LAS INSTALACIONES DE LOS MERIDORES, Y el valor de $701.517 A LA CUENTA ESTABLECIDA EN LA MINUTA DEL CONTRATO
		Incio: 01 de Diciembre del 2020					$ 2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$25.316.694.59	
		Termino: 01 de Diciembre del 2021								
		VALOR TOTAL	$27.618.212,28						$25.316.694.59	

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	
VERSIÓN: 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 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.

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 ___

ST. NESTOR ARMANDO TEJEDOR CERQUERA
Supervisor de contrato
Teléfonos: 3213949770
Anexos: (Relacionar)

Firma _____

Pagina 1 de 8	PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS	POLICIA NACIONAL
CODIGO: 2BS-FR-0019		
FECHA: 19-08-2015	INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	
VERSION: 4		

(APLICA PARA CONTRATOS DE COMPRAVENTA, PRESTACIÓN DE SERVICIOS, SUMINISTRO E INTERADMINISTRATIVOS)

San Andres Islas 05 de Febrero de 2021
No. ____2 ___ .. -DESAP
Señor Coronel
JHON FREDY SEPULVEDA ARIAS
Comandante Departamento de Policia San Andres
San Andres islas

Asunto: Informe de supervision contrato No. 38-1-10023-20 Mes reportado Enero

1. PRÓRROGA No. 2	2. ACLARATORIO No.	3. MODIFICATORIO No.	4. OTROS
INCIO TERMINO.	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	
ARRIENDO DE UNOS ESPACIOS FISICOS , DESTINADOS PARA LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA , AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRES PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES	Vigencia: 2021	ARRIENDO DE UNOS ESPACIOS FISICOS RESTAURANTE Y CAFETERIA EN EL COMANDO DE POLICIA DESAP	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$ 2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$ 27,618,212.28	SE REALIZA EL INFORME DE SUPERVISIÓN DE ACUERDO AL CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO CORRESPONDIENTE DURANTE EL MES DE ENERO DEL 2021 AL ARRENDAMIENTO RESTUARANTE Y CAFETERIA , CUMPLIENDO CON LAS NORMAS HIGIENICAS SANITARIAS PARA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SEGUN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 539 DE 2014 RESOLUCION DE SALUD 604 DE 1993 Y DEMAS NORMAS APLICABLES VIGENTES O QUE SE DICTEN AL RESPECTO
		Incio: 01 de Diciembre del 2020					$ 2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$25.316.694.59	
		Termino: 01 de Diciembre del 2021					$ 2.301.517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$23.015.176.90	
		VALOR TOTAL	$27.618.212,28						$23.015.176.90	

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 comunicacion oficial No_____ del _____, mediante la cual se informa al ordenador del gasto, el no cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato.

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.

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 ___

ST. NESTOR ARMANDO TEJEDOR CERQUERA
Supervisor de contrato
Teléfonos: 3213949770
Anexos: (Relacionar)

Firma _____

Pagina 1 de 8	PROCEDIMIENTO: ELABORACION, EJECUCION Y LIQUIDACION DE CONTRATOS	POLICIA NACIONAL
CODIGO: 2BS-FR-0019		
FECHA: 19-08-2015	INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	
VERSION: 4		

(APLICA PARA CONTRATOS DE COMPRAVENTA, PRESTACION DE SERVICIOS, SUMINISTRO E INTERADMINISTRATIVOS)

San Andres Islas 05 de Marzo de 2021
No. _____3_____ -DESAP
Señor Coronel
JHON FREDY SEPULVEDA ARIAS
Comandante Departamento de Policia San Andres
San Andres islas

Asunto: Informe de supervision contrato No. 38-1-10023-20 Mes reportado Febrero

1. PRORROGA No. 2		2. ACLARATORIO No.	3. MODIFICATORIO No.	4. OTROS
INCIO	TERMINO	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	
ARRIENDO DE UNOS ESPACIOS FISICOS , DESTINADOS PARA LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA , AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRES PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES	Vigencia: 2021	ARRIENDO DE UNOS ESPACIOS FISICOS RESTAURANTE Y CAFETERIA EN EL COMANDO DE POLICIA DESAP	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$ 2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$ 27,618,212.28	SE REALIZA EL INFORME DE SUPERVISIÒN DE ACUERDO AL CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO CORRESPONDIENTE DURANTE EL MES DE FEBRERO DEL 2021 AL ARRENDAMIENTO RESTUARANTE Y CAFETERIA , CUMPLIENDO CON LAS NORMAS HIGIENICAS SANITARIAS PARA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SEGUN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 539 DE 2014 RESOLUCION DE SALUD 604 DE 1993 Y DEMAS NORMAS APLICABLES VIGENTES O QUE SE DICTEN AL RESPECTO
		Incio: 01 de Diciembre del 2020					$ 2,301,517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$25.316.694.59	
		Termino: 01 de Diciembre del 2021					$ 2.301.517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$23.015.176.90	
							$ 2.301.517.69	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$20.713.659.21	
		VALOR TOTAL	$27.618.212,28						$20.713.659,69	

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.

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.

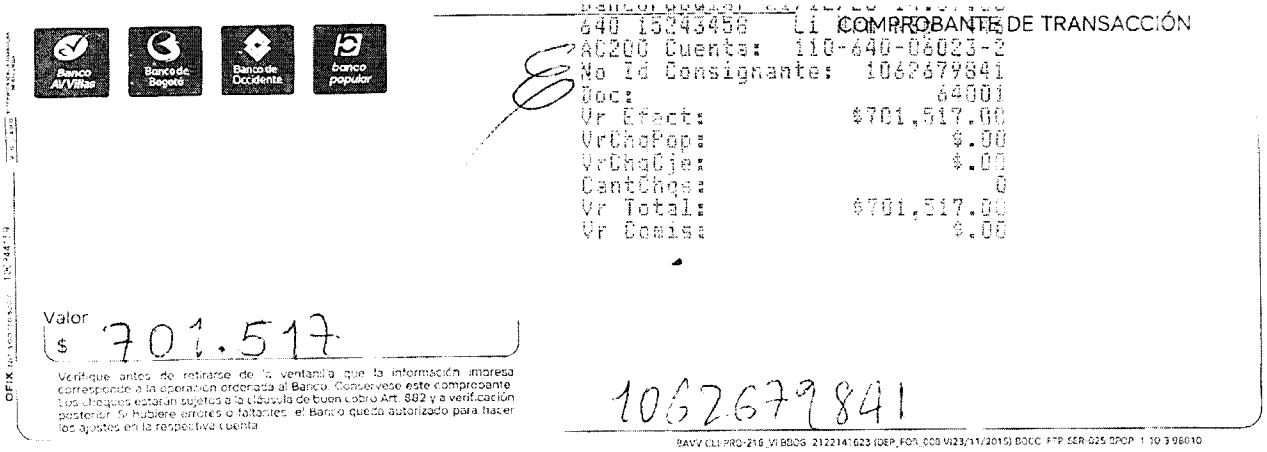
24. ÍTEM Y/O NUMERAL	25. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	26. OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL CUMPLIMIENTO.

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 ___

Firma _____

ST. NESTOR ARMANDO TEJEDOR CERQUERA
Supervisor de contrato
Teléfonos: 3213949770
Anexos: (Relacionar)



COMPROBANTE DE TRANSACCIÓN

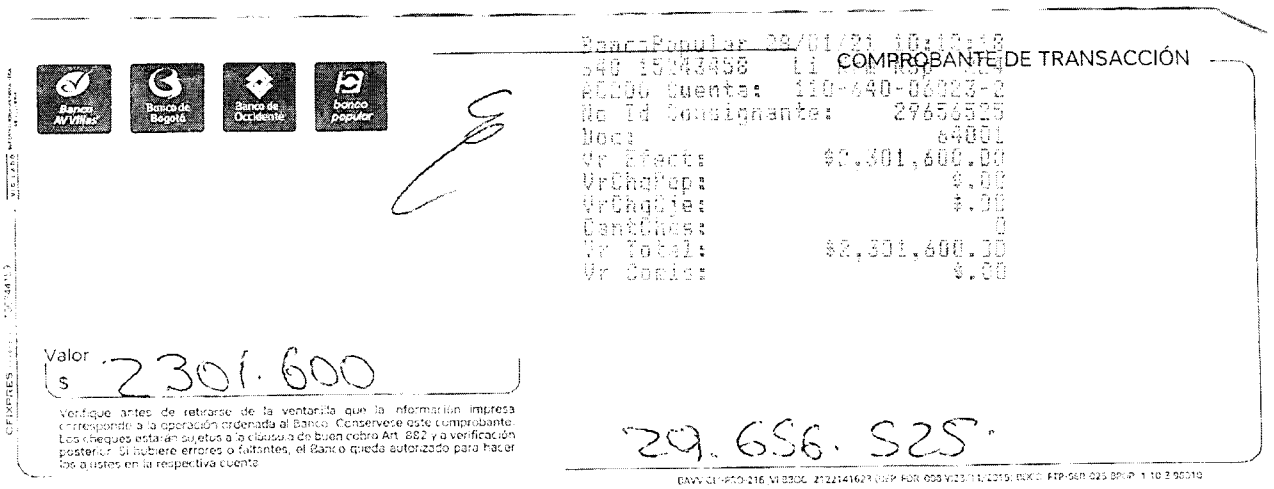
640 15243458 Li
AC200 Cuenta: 110-640-06023-2
No Id Consignante: 1062679841
Doc: 64001
Vr Efect: $701,517.00
VrChqPop: $.00
VrChqCje: $.00
CantChqs: 0
Vr Total: $701,517.00
Vr Comis: $.00

Valor $ 701.517

Verifique antes de retirarse de la ventanilla que la información impresa corresponde a la operación ordenada al Banco. Conservese este comprobante. Los cheques estaran sujetos a la cláusula de buen cobro Art. 882 y a verificación posterior. Si hubiere errores o faltantes, el Banco queda autorizado para hacer los ajustes en la respectiva cuenta

1062679841

BAVV CLI PRO-216 VI BBOG 2122141623 (DEP_FOR_CCO V123/11/2015) BOCC FTP SER-025 BPOP 1 10 3 96010



Banc-Popular 29/01/21 10:10:18
640 15243458 Li
AC200 Cuenta: 110-640-06023-2
No Id Consignante: 29656525
Doc: 64001
Vr Efect: $2,301,600.00
VrChqPop: $.00
VrChqCje: $.00
CantChqs: 0
Vr Total: $2,301,600.00
Vr Comis: $.00

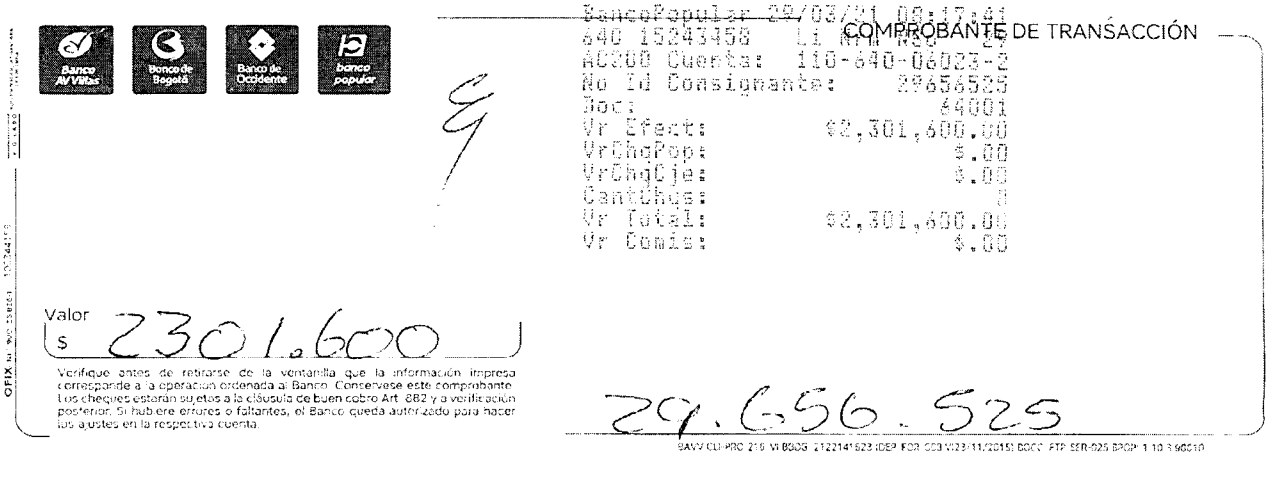
COMPROBANTE DE TRANSACCIÓN

Valor $ 2301.600

Verifique antes de retirarse de la ventanilla que la información impresa corresponde a la operación ordenada al Banco. Conservese este comprobante. Los cheques estaran sujetos a la cláusula de buen cobro Art. 882 y a verificación posterior. Si hubiere errores o faltantes, el Banco queda autorizado para hacer los ajustes en la respectiva cuenta

29.656.525

BAVV CLI PRO-216 VI BBOG 2122141623 (DEP_FOR_CCO V123/11/2015) BOCC FTP SER-025 BPOP 1 10 3 96010



BancoPopular 29/03/21 08:17:41
640 15243458 Li
AC200 Cuenta: 110-640-06023-2
No Id Consignante: 29656525
Doc: 64001
Vr Efect: $2,301,600.00
VrChqPop: $.00
VrChqCje: $.00
CantChqs: 0
Vr Total: $2,301,600.00
Vr Comis: $.00

COMPROBANTE DE TRANSACCIÓN

Valor $ 2301.600

Verifique antes de retirarse de la ventanilla que la información impresa corresponde a la operación ordenada al Banco. Conservese este comprobante. Los cheques estaran sujetos a la cláusula de buen cobro Art. 882 y a verificación posterior. Si hubiere errores o faltantes, el Banco queda autorizado para hacer los ajustes en la respectiva cuenta

29.656.525

BAVV CLI PRO-216 VI BBOG 2122141623 (DEP_FOR_CCO V123/11/2015) BOCC FTP SER-025 BPOP 1 10 3 96010

Samuel Solano Davis Pusey

NIT. 18003289 - 0
Loma Sector Barrack 40 - 17 in 40
Tel(s): 513 1481
Celular: 317 642 9609 - 315 682 7994

FECHA		
DIA	MES	AÑO
14	12	2020

REGIMEN SIMPLIFICADO

FACTURA DE VENTA
Nº 0060

SEÑOR(ES): Maria Candelaria Rojas NIT:

DIRECCION: Av Prao Nº 3-45 TELEFONO: 3182915287

Cant.	DESCRIPCION	Vr. Unit.	VALOR
	Instalacion de 2 medidores de Energia con Suministro de Materiales en el Restaurante y Cafeteria.		1.600.000

TOTAL $ 1.600.000

Comprador

Samuel Davis
Vendedor

TIPOSUAS - GABRIEL BRITTON NIT 15.243.654-4 Cel 3185716544

San Andrés islas, 6 de abril de 2021

Señores
BANCO POPULAR
San Andrés islas

Por medio de la presente solicito a ustedes copia o certificado de consignación hecha entre el día 25 y 26 de febrero de 2021 a la cuenta de LA POLICIA NACIONAL No. **110-640-06023-2** por valor de $**2.301.600**, correspondiente al canon de arrendamiento del mes de febrero de 2021, con No. De identificación del consignante No. **29.656.525.**

Agradezco la pronta respuesta

MARIA CANDELARIA RÓJAS RUENES
CC. 29.656.525 Palmira/Valle
Bypochet@hotmail.com

Cel. 3182915287



banco popular

www bancopopular com co .

TIQUETE DE CONCEPTOS VARIOS

CIUDAD	AÑO	MES	DIA
SA N ANDRES ISLAS	2021	4	7

OFICINA	CÓDIGO	SECCIÓN ORIGEN	SECCIÓN DESTINO
SAN ANDRES	640	ADMINISTRATIVA	CAJA

CANJE ENVIADO	COMPENSACIÓN 1	COMPENSACIÓN 2	CANTIDAD DE CHEQUES ENVIADOS $	X

OTROS CONCEPTOS: ☐ ABONO A OBLIGACIONES ☐ COMPRA CHEQUES DE GERENCIA ☐ CHEQUE DEVUELTO ☐ CONSTITUCIÓN CDT Nº ☐ OTRO

NOTA: SI SU PAGO ES POR CONSTITUCIÓN DE CDT FAVOR RECLAMAR EL TÍTULO AL TERCER DÍA HÁBIL PRESENTANDO ESTE TIQUETE

VALOR $ $ 9 880,0

FORMA DE PAGO: ☐ EFECTIVO ☐ CHEQUE ☐ OTRO

TRASLADO DE MOVIMIENTO CONTABLE A OTRA SECCIÓN PARA CORRESPONDER

SUMATORIA DE DÉBITOS ENVIADOS	$	
SUMATORIA DE CRÉDITOS ENVIADOS	$	

OBSERVACIONES
PAGO DE CERTIFICACION

FIRMA Y SELLO SECCIÓN

640 OFICINA SAN ANDRES

JEFE SECCION ADMINISTRATIVO

CAJERO

F 1 10.4.04051 REV IX 2006

CLIENTE - SECCIÓN

BancoPopular 07/04/21 09:45:50
*40 40056771 Li Mra 164
COCSV
Doc: 185
Vr Efectv: $9,880.0n
Vr Tot.I: $9,880.00

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **29656525**

ROJAS RUENES
APELLIDOS

MARIA CANDELARIA
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **07-MAR-1944**
CISNEROS
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.55	O-	F
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

05-OCT-1966 PALMIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

A-5600100-70113255-F-0029656525-20030227 **00630** 030591 01 146618290