No. GS-2023- 003799 DIREC-SUDIE 29.25

Fusagasugá, 31 de julio de 2023.

Señora teniente coronel
DIANA LINER ROJAS MONCADA
Directora Escuela Policía Provincia Del Sumapaz
Calle 19 50 – 24
Fusagasugá

ASUNTO: informe de supervisión mes de julio del contrato No. 57-1-10021-22.

TIPO DE INFORME

MENSUAL X

Periodo del informe de supervisión

Desde	**29/06/2023**	**Hasta**	**31/07/2023**

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. GS-2022-004681-ESSUM-17.1, del 12/08/2022 la señora Coronel SANDRA LILIANA RODRIGUEZ CASTRO, obrando en calidad de Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Mayor RUBEN ESNAIDER VALENCIA RESTREPO.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2022-006759-ESSUM-17.1. del 17/11/2022 la señora Teniente Coronel DIANA LINER ROJAS MONCADA, obrando en calidad de Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Mayor JULIAN RICARDO ARROYO LUNA.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2022-006974-ESSUM-17.1. del 30/11/2022 la señora Teniente Coronel DIANA LINER ROJAS MONCADA, obrando en calidad de Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Mayor RUBEN ESNAIDER VALENCIA RESTREPO.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2023-002218-ESSUM-17.1 del 04/05/2023 la señora Teniente Coronel DIANA LINER ROJAS MONCADA, obrando en calidad de Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Mayor JULIAN RICARDO ARROYO LUNA.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2023-002666-ESSUM-17.2 del 31/05/2023 la señora Teniente Coronel DIANA LINER ROJAS MONCADA, obrando en calidad de Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Mayor RUBEN ESNAIDER VALENCIA RESTREPO.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: <u>Mensual</u>**

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:

1. Informe de supervisión del mes de agosto presentado mediante comunicación oficial No. GS-2022-005600-ESSUM del 20/09/2022.
2. Informe de supervisión del mes de septiembre presentado mediante comunicación oficial No. GS-2022- 006195-ESSUM del 12/10/2022.
3. Informe de supervisión del mes de octubre presentado mediante comunicación oficial No. GS-2022-006795-ESSUM del 22/11/2022.
4. Informe de supervisión del mes de noviembre presentado mediante comunicación oficial No. GS-2022-007331-ESSUM del 18/12/2022.
5. Informe de supervisión del mes de diciembre presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-000341-ESSUM del 22/01/2023.
6. Informe de supervisión del mes de enero presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-000528-ESSUM del 31/01/2023.
7. Informe de supervisión del mes de febrero presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-001017-ESSUM del 28/02/2023.
8. Informe de supervisión del mes de marzo presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-001596-ESSUM del 28/03/2023.
9. Informe de supervisión del mes de abril presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-002096-ESSUMdel 28/04/2023.
10. Informe de supervisión del mes de mayo presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-002619-ESSUM del 28/05/2023.
11. Informe de supervisión del mes de junio presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-002619-ESSUM del 28/06/2023

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	**No. 57-1-10021-22**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO BIENES INMUEBLES – (POLICÍA NACIONAL ARRENDADOR) –"ARRIENDO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 402,93 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO LA ESCUELA PROVINCIA DEL SUMAPAZ",
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

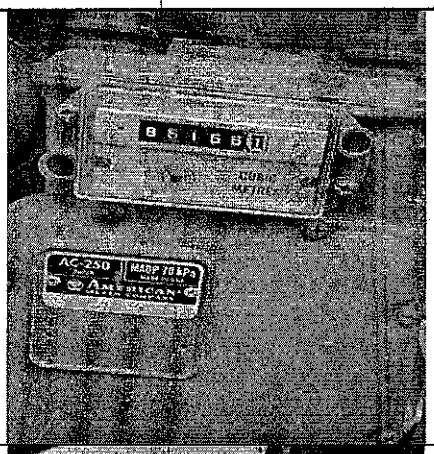
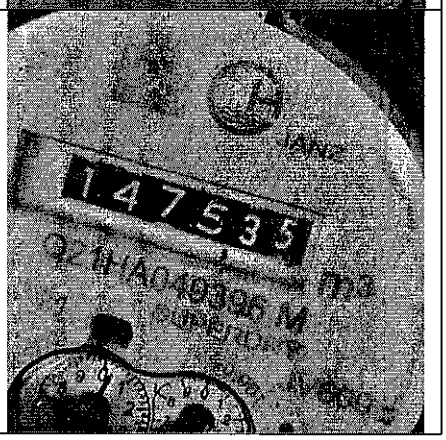
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 20.995.800
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	$ 20.995.800
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	12/08/2022
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	12/08/2023
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

Me permito informar las actividades desarrolladas durante el mes de julio, así:

FECHA	ACTIVIDAD	REGISTRO FOTOGRAFICO

29/07/2023	Seguimiento al consumo de energía.	
29/07/2023	Seguimiento al consumo de acueducto y alcantarillado.	

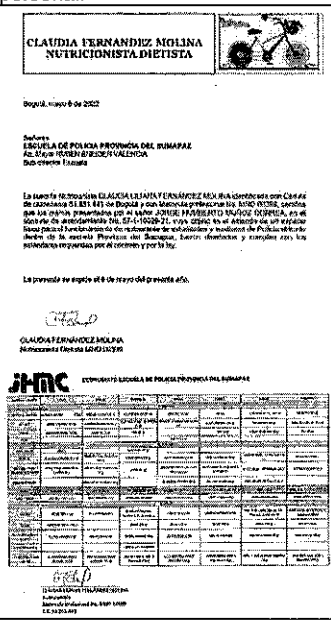
2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

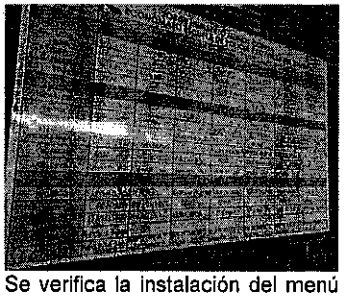
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	No hay observación
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	No hay observación
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	No hay observación
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) cuando aplique, dentro del tiempo estipulado	SI	No hay observación
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	SI	No hay observación

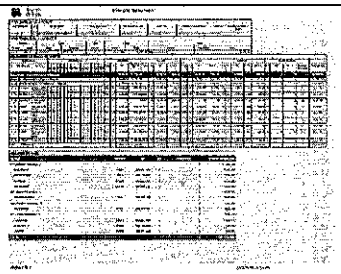
por un tercero se cause a la administración o a terceros		
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la Dirección de la Escuela y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	No hay observación
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL **ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ** 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	No hay observación
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual	SI	No hay observación
Constituir en debida forma. Y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Policía o quien haga sus veces, dentro de los (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única	SI	No hay observación
Aplicación de buenas prácticas ambientales, con arreglo a lo previsto en la normatividad actual vigente aplicable a su actividad comercial	SI	No hay observación
Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.	SI	No hay observación
Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	No hay observación
La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros	SI	No hay observación

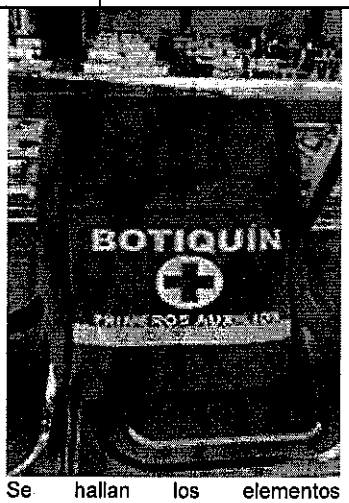
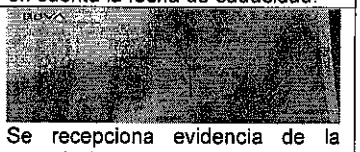
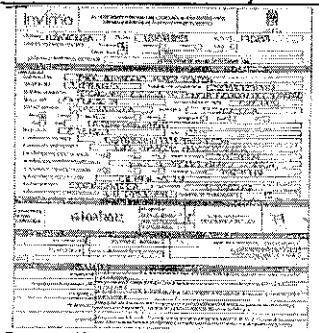
En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. 16.) será responsabilidad del proveedor brindar materias primas e insumos de calidad al igual que dar la garantía en tiempo por los elementos ofrecidos y por la reposición o reemplazo en caso de defectos de fabricación.	SI	No hay observación

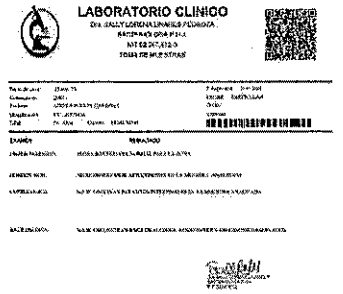
CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

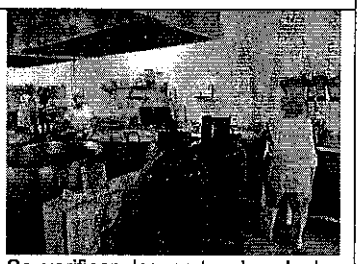
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
El arrendatario para la ejecución del contrato debe contar con el siguiente personal y cargos nivel de educación y experiencia. • Nutricionista: 01 • Administrador: 01 • Un Chef o técnico de cocina: 01. • Auxiliares de cocina: 08 • auxiliares de lavado: 02	SI	 Se verifica las hojas de vida del personal.
Los menús ofrecidos deben encontrarse con el gramaje indicado en su oferta, los cuales serán elaborados y firmados por el nutricionista quien certificara que el mismo es balanceado y cumple con la pirámide nutricional en cada comida. Así mismo estos serán modificados trimestralmente acorde a las sugerencias realizadas por el personal de estudiantes y auxiliares de policía sin que esto implique desbalance nutricional y atendiendo los costos de partida de alimentación.	SI	 CLAUDIA FERNANDEZ MOLINA NUTRICIONISTA DIETISTA

		Presentacion del menu, certificado por parte de la señora CLAUDIA FERNANDEZ MOLINA, Nutricionista y dietista con matrícula profesional No. MND 00399, en la que consta que el menú presentado cumple con los estándares requeridos en el contrato y la Ley  Se verifica la instalación del menú en un lugar visible dentro de las instalaciones del comedor
El manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al establecimiento debe mantener actualizado el plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición final de los residuos líquidos y sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable), plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo; especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	 El contratista realiza los controles de buenas prácticas dentro del establecimiento arrendado como lo son la toma de muestras de alimentos y agua para análisis microbiológico.

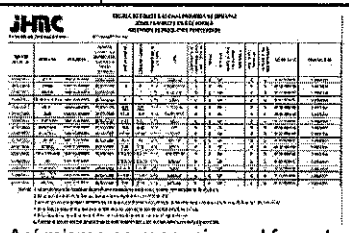
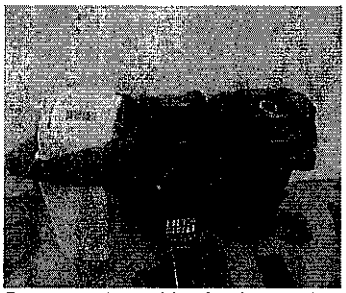
Capacidad operativa Para la elaboración y el suministro de los alimentos debe tener como mínimo los siguientes elementos: 670 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor). Mínimo 01 dispensador de jugo cuya capacidad supla la necesidad (opcional teniendo en cuenta las condiciones de bioseguridad a cumplir con respecto a la pandemia Covid-19) Ollas y demás utensilios de cocina suficientes para la preparación y suministro de los alimentos. Congeladores y refrigeradores para alimentos acorde a la necesidad Demás equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	SI	 Se verifica cantidad de elementos que hacen parte del menaje.
El arrendatario devolverá el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y responderá por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	 Las instalaciones y enseres de la escuela se mantienen en óptimas condiciones
El arrendatario presentará al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	 Verificación planilla pago seguridad social del personal contratado, del mes de julio.

El arrendatario deberá dar estricto cumplimiento al programa de seguridad industrial e instalar la señalización correspondiente; suministrando por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.	SI	 Se hallan los elementos establecidos en los protocolos de Seguridad y salud en el Trabajo, así mismo se evidencia el plan de evacuación. se verifican los elementos destinados al botiquín ubicado en el comedor, los cuales fueron renovados en su totalidad, teniendo en cuenta la fecha de caducidad.
El arrendatario pagara el canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, y de la misma forma mes a mes.	SI	 Se recepciona evidencia de la cancelacion del canon de arendamiento del mes de julio.
Una vez perfeccionado el contrato, el arrendatario se compromete a tramitar y entregar dentro de los cinco días calendarios siguientes, copia del concepto sanitario emitido por autoridad sanitaria con concepto favorable.	SI	 Se verifica el formato acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, la cual se realizó el día 12 del mes de julio del presente año, de lo anterior quedaron registradas unas novedades las cuales deben ser subsanadas por parte del contratista, así: • Se observan tablas de picado porosas. • No se observan acciones preventivas y correctivas en caso

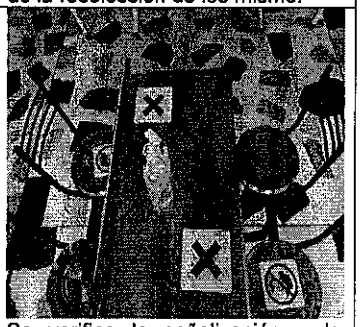
		de accidente o enfermedad suceptible a transmitirse por alimentos. • Se observan recipientes para la recoleccion de residuos solidos, sin embargo se observan sin proteccion.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Policía, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Dicho horario será de 07:00 a 10:00 horas y de 14:00 a 16:00 horas.	SI	Se realiza la verificación en el descargue de los víveres para el restaurante por parte del binario canino de la unidad, así como el acompañamiento por parte del Relevante De Información.
Toda persona que manipule alimentos, debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de estos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico; el arrendatario deberá entregar trimestralmente al supervisor certificado de examen bacteriológico de **frotis** de garganta y uñas, coproparasitológico y serología.	SI	 LABORATORIO CLINICO Se realizó al personal contratado por el arrendatario, los exámenes bacteriológicos de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología del personal que labora en el restaurante.
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de suerte y azar o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	SI	En la verificación de las instalaciones y unidades de almacenaje se verifica la no existencia de este tipo de elementos.
El arrendatario se compromete a contratar con empresa especializada la limpieza de las trampas de grasas, allegando cronograma para verificar el estricto cumplimiento, lo cual debe ser por lo menos una vez cada dos meses. Una vez se realice dicho proceso se allegará copia de certificación al supervisor del contrato.	SI	 La empresa Biolodos, realiza el tratamiento de las trampas de grasa.

Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en Atención y Servicio al Cliente, anexando la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el personal de la Escuela de Policía.	SI	Se realiza verificación de las capacitaciones de cada empleado.
El arrendatario mantendrá permanentemente dotado de vestuario y uniformado a su personal con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné).	SI	 Se verifican los protocolos de las medidas de bioseguridad que deben adoptar, encontrando al personal que labora en el restaurante debidamente dotado con los elementos necesarios para el desarrollo de las actividades.
El Contratista informará previamente los cambios de personal subcontratado que genere de manera interna en su empresa y equipo de trabajo en razón a sus necesidades, debiendo enviar toda la información del nuevo funcionario al correo ESSUM.DIREC@POLICIA.GOV.CO con copia al supervisor del contrato que sea delegado por la dirección de escuela. Solo se permitirá el ingreso del personal que haya sido relacionado en las hojas de vida y en el evento que sea cambiado deberá ser informado a la Dirección de la Escuela junto con la respectiva hoja de vida anexando las respectivas certificaciones solicitadas al personal que inicio en la ejecución del contrato. El arrendatario se compromete a no recibir e ingresar personas que no estén relacionadas como empleado.	SI	Se reitera que no se permite el ingreso de personas que no estén relacionadas en el contrato, por lo anterior, el contratista debe realizar solicitud a la Dirección de la Escuela para su previa autorización de ingreso.
El arrendatario deberá asumir y realizar los mantenimientos pertinentes con el fin de devolver el inmueble al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega del mismo al momento de iniciar el contrato, del mismo modo deberá pintar el inmueble al finalizar la ejecución del contrato. El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho de la Dirección de la Escuela, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	SI	 Las instalaciones y enseres de la escuela se mantienen en óptimas condiciones

Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción, será asumidos por el sin costo para esta entidad.	SI	 Los equipos dispuestos se ajustan a las necesidades del servicio prestado.
Dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos. Por lo tanto, permitirá la revisión por parte del supervisor del contrato de los siguientes soportes: 1) Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas, con fechas de vencimiento 2) Análisis microbiológicos de los alimentos preparados 3) Verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados 4) Análisis microbiológico del agua 5) Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y PH), Registros de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran	SI	Se verifica el reporte de análisis microbiológicos para superficies limpias y desinfectadas, agua potable, alimentos preparados en restaurantes y comidas rápidas.  Así mismo se recepciona el formato de recepción y rotulación de productos perecederos.  Soportes de análisis Microbiológico, control de plagas y pruebas de alimentos y cocción final.
El arrendatario dará cumplimiento permanente al programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico presentado en su oferta, dando aplicación a las buenas prácticas de manufactura – BPM según la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. Dar aplicación a la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007- NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS en especial lo establecido en los numerales del 5 al 10.	SI	Se verifica el cumplimiento de la norma NTS USNA 007.

El arrendatario ofrecerá productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, debidamente empacado. Anexe copia del carnet de manipulador de alimentos, con el fin de garantizar su manipulación.	SI	 Así mismo se recepciona el formato de recepción y rotulación de productos perecederos.
El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	se realizó renovación de los utensilios de cocina.
El arrendatario 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 color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable, cumpliendo con lo establecido en la resolución 2184 de 2019, código de colores para separación de residuos en la fuente.	SI	 Se encuentran ubicados los puntos ecológicos para la disposición de los desechos, en buenas condiciones de funcionamiento y aseo.
El contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería y restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada (06) seis meses, el primero al finalizar el segundo mes una vez iniciada su actividad productiva, de ser necesario y según el resultado del laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos.	SI	Se recepciona el análisis microbiológico.

Dar manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.	SI	 Mantenimiento de las trampas de grasa
Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	SI	 Se verifica el uso de utensilios diferentes al polietileno.
Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	SI	 Se verifica la bodega establecida para los productos de aseo y cafetería, encontrando los mismos debidamente organizados.
El arrendatario se compromete a suministrar las fichas técnicas y/o hojas de seguridad de acuerdo al producto que suministra, en lo posible los oferentes deben contar con certificación ISO 14001 y/o si han sido reconocidos por una autoridad ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente.	SI	Si cumple
El contratista no dejará sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna o salud humana, ni contaminará los ambientes de trabajo en la institución, el suelo o los cuerpos de agua existentes.	SI	Si cumple

El contratista deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos que genere dando cumplimiento a la normatividad ambiental vigente. (Licencias, permisos, conceptos) relacionados con almacenamiento, aprovechamiento, recuperación, tratamiento y/o disposición final.	SI	 El contratista evidencia el manejo que se le da a los residuos orgánicos, los cuales son separados en bolsas y puestos a disposición de la entidad encargada de la recolección de los mismo.
El contratista deberá dar cumplimiento a la normatividad de seguridad industrial y salud ocupacional, respetando la normatividad interna de la institución, y deberá suministrar el equipamiento de seguridad necesario para su personal; asimismo deberá implementar la señalización de las zonas de trabajo en prevención de accidentes de los usuarios y de su personal.	SI	 Se verifica la señalización y la aplicación de protocolos del SGSST, y los adoptados para la prevención del COVID 19, encontrando que el contratista ya se halla realizando la renovación de la misma por la actualizada.
Se debe especificar la identificación de sustancias químicas que se presentan a nivel mundial para determinar peligros durante el manejo, almacenamiento y manipulación, en este caso las sustancias que, en contacto con el agua, desprenden gases inflamables: Sustancias que, al reaccionar con el agua, son susceptibles de inflamarse espontáneamente o desprender gases inflamables en cantidades peligrosas	SI	Si cumple
El contratista deberá dar aplicabilidad con lo contemplado en el plan de saneamiento ambiental vigente. Otras opciones de verificación por parte del contratante	SI	Si cumple
Solicitud de la hoja de seguridad del producto en idioma español	SI	Si cumple

El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio para los que corresponda, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, el arrendatario garantizará la inocuidad de los alimentos. El Arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la prestación del Servicio del restaurante.	SI	Se pasa revista a los lugares de almacenamiento, verificando su correcto uso y funcionamiento.
Realizar las fumigaciones necesarias por su cuenta, para su adecuado estado, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias mínimo cada tres meses, para lo cual entrega certificación al supervisor del contrato.	SI	 Soportes de control de plagas
El arrendatario mantendrá en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además, los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	SI	 Se verifica el mantenimiento de los utensilios
El arrendatario utilizará únicamente el área de 402,93 metros cuadrados, para el funcionamiento del restaurante en forma continua e ininterrumpida durante la ejecución del contrato	SI	el arrendatario utiliza el área estipulada en el contrato.
El arrendatario permitirá al arrendador cuando estime conveniente, realice los respectivos estudios de seguridad al personal que prestará servicio al público.	SI	se solicitan los formatos con la información del personal contratista y se entrega a seguridad para solicitar estudios de seguridad al personal que labora en el restaurante.
Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.	SI	Si cumple

11.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No aplica

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (353) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (12) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

13. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El supervisor deberá transcribir la cláusula relativa a la forma de pago, correspondiente al contrato u orden de compra.

El arrendatario pagará al arrendador, mediante consignación en cuenta corriente No. 0013-0378-0100014294 banco BBVA en la sucursal de Fusagasugá a nombre de la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los cinco primeros días calendario de cada mes.

Los servicios públicos domiciliarios de energía, acueducto y alcantarillado no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, se cuenta con medidores derivados del medidor principal, el arrendatario cancelará junto con el canon de arrendamiento el valor correspondiente a los servicios públicos, según las lecturas de los medidores y la correspondiente conversión teniendo en cuenta los valores de la factura mensual de la escuela.

NOTA: El inmueble cuenta con medidor de gas natural independiente por lo tanto el arrendatario pagará acorde al consumo.

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	$20.995.800,00	100%
Valor total de las entregas	$19.246.150,00	92%
Valor total facturado	$19.246.150,00	92%
Valor facturado pendiente de pago	-----	---
Valor pagado	$19.246.150,00	92%
Valor pendiente de entrega	$1.749.650,00	8%

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	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. Orden de pago
N/A	$1.749.650	05/07/2023	$1.749.650	--	$1.749.650	N/A	--

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

No aplica

14. RECOMENDACIONES

Se realiza la limpieza de las superficies con hipoclorito posterior a que los grupos y/o secciones de estudiantes terminen y antes de que otro ingrese. Debe ser realizado por el personal de estudiantes.

En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas. En el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras.

15. 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 _____
Mayor RUBEN ESNAIDER VALENCIA RESTREPO
Subdirector Escuela
Supervisor Contrato u orden de Compra No. No. 57-1-10021-22
essum.sudie@policia.gov.co
Cel. 3213942977