No. 0 0 5 9 2/~~DIREC~~-SUDIE 20.1

Fusagasugá, 24 de enero de 2025

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

ASUNTO: informe de supervisión mes de enero del contrato No. 57-1-10046-24.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**24/12/2024**	**Hasta**	**24/01/2024**

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 de arrendamiento del asunto a través del cual se detalla el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2024-005731-ESSUM-11.1, del 24/08/2024 la señora teniente coronel DIANA LINER ROJAS MONCADA, obrando en calidad de directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Mayor JULIAN RICARDO ARROYO LUNA.
- Mediante comunicación oficial No GS-2024-006581-ESSUM-11.6 del 01/10/2024 El señor Mayor JULIAN RICARDO ARROYO LUNA, obrando en calidad de director Escuela de Policía Provincia de Sumapaz (E), nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Capitán NOHELIA ROJAS DURAN.
- Mediante acta No AC-2024-001504- del 01/10/2024, se hace entrega de la supervisión de contrato en referencia a la señora Capitán NOHELIA ROJAS DURAN.
- Mediante comunicación oficial No GS-2024-007985-ESSUM del 30 de noviembre de 2024, la señora Teniente coronel DIANA LINER ROJAS MONCADA obrando en calidad de directora de la

Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Mayor JULIAN RICARDO ARROYO LUNA.

- Mediante acta AC-2024-001781-ESSUM se hace entrega de la supervisión de contrato en referencia al señor Mayor JULIAN RICARDO ARROYO LUNA
- Mediante acta AC-2025-000107-ESSUM se hace entrega de la supervisión de contrato en referencia a la señora Mayor NOHELIA ROJAS DURAN.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 4

1. Informe de supervisión del mes de SEPTIEMBRE presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-006640-ESSUM del 27/09/2024. periodo del informe 24/08/2024 al 26/09/2024.
2. Informe de supervisión del mes de OCTUBRE presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-007121-ESSUM del 29/10/2024, periodo del informe 26/09/2024 al 26/10/2024.
3. Informe de supervisión del mes de NOVIEMBRE presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-007806-ESSUM del 27/11/2024, periodo del informe 26/10/2024 al 24/11/2024.
4. Informe de supervisión del mes de DICIEMBRE presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-008578 -ESSUM del 26/12/2024, periodo del informe 26/12/2024 al 24/01/2025.

Información del contrato

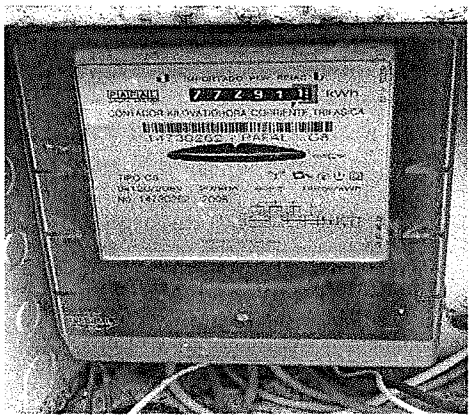
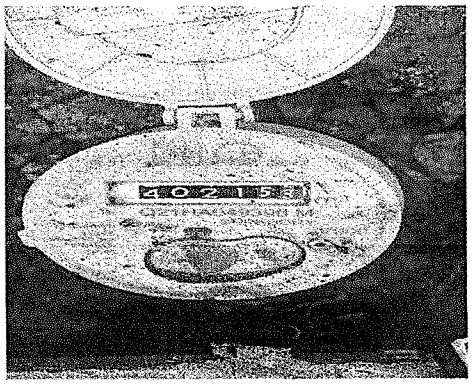
Contrato No.	**No. 57-1-10046-24**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRIENDO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 122,87 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO LA ESCUELA PROVINCIA DEL SUMAPAZ".
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Valor inicial del contrato	$ 38.952.000.00
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato	$ 38.952.000.00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	24/08/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	24/08/2025

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

1.1 Acciones adelantadas:

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

FECHA	ACTIVIDAD	REGISTRO FOTOGRAFICO
Enero 2025	Seguimiento al consumo de energía.	
Enero 2025	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	El arrendatario cumplió con el objeto contractual
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	El arrendatario obra con lealtad y buena fe
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	El arrendatario cumplió con los plazos establecidos
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	El arrendatario presenta documentos pagos de seguridad social, seguros bolívar, parafiscal, Colsubsidio nueva EPS con fecha 02/01/2025 de 21 afiliados
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	No hay observación
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	El arrendatario recibió a satisfacción los elementos asignados
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual	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	El arrendatario presento las pólizas en el tiempo estipulado
Aplicación de buenas prácticas ambientales, con arreglo a lo previsto en la normatividad actual vigente aplicable a su actividad comercial	SI	Se viene cumpliendo sin novedad, adicionalmente en este mes se realizó el arreglo de unas tomas eléctricas.
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	El arrendatario presenta formato certificación de recolección de grasas BIO recolección de aceites vegetales con fecha 22/01/2025 y formato forestales de fusa y residuos orgánicos de alimentos con fecha 23/01/2025.
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	Durante el mes de enero no se realizaron capacitaciones en temas ambientales.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<table>
<tr><th>No.</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR</th><th>CUMPLIO</th><th>OBSERVACION</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El Arrendatario se obliga a contar para la ejecución del mismo como mínimo con el siguiente personal, cargos, nivel de educación y experiencia:
<table>
<tr><th>CARGO</th><th>CANTIDAD</th><th>NIVEL EDUCACIÓN</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td>Nutricionista</td><td>1</td><td>Nutricionista: con pregrado universitario y titulado como Nutricionista</td><td rowspan="5">Con el fin garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proyecto, se requiere que el personal que utilice el arrendatario acredite por lo menos un (01) año de experiencia según corresponda a la labor que va a desempeñar en el proyecto, certificación expedida por la empresa o entidad donde se desarrolló el proyecto, durante los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso; por lo tanto deberá anexar mencionada certificación en la correspondiente hoja de vida.</td></tr>
<tr><td>Administrador</td><td>1</td><td>Administrador: con pregrado titulado en (Ingeniería industrial y/o ingeniería de alimentos, administración de empresas y/o Tecnólogo en Gastronomía).</td></tr>
<tr><td>Técnico en cocina</td><td>1</td><td>Técnico de cocina certificado por establecimiento educativo.</td></tr>
<tr><td>Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos</td><td>6</td><td>Expertos en preparación y alistamiento de alimentos: deben poseer certificación en manipulación de alimentos y en servicio al cliente.</td></tr>
<tr><td>Auxiliares de lavado, desinfección y almacenistas con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares.</td><td>2</td><td>Con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares.</td></tr>
</table>
Dentro de los dos (02) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, el arrendatario se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. el contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para la elaboración y suministro de alimentación con las respectivas hojas de vida, certificando experiencia mínima de un año en manipulación de alimentos, certificación de afiliación a EPS, Pensiones y ARL, carnet de manipulación de alimentos vigente y los exámenes de laboratorio clínico de inmunología serología, microbiología de frotis faríngeo y KOH en uñas, coproparasitológico con fecha de expedición no superior a 3 meses; y copia del contrato de trabajo; en las siguientes cantidades y cargos:
Nota: El personal para los cargos de nutricionista, administrador y chef podrá ocupar máximo 2 cargos, siempre que cumpla con los requisitos académicos y de experiencia solicitados.</td><td>SI</td><td>Se evidencia en la propuesta presentada por el arrendatario, las hojas de vida y cartas de presentación del personal solicitado por la entidad y sus respectivos exámenes médicos.

Adicionalmente en el mes de enero ingresaron un aprendiz del SENA y nueve auxiliares de cocina.

El arrendatario presenta documentos pagos de seguridad social, seguros bolívar, parafiscal, Colsubsidio nueva EPS con fecha 02/01/2025 de 21 afiliados.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>El Arrendatario se obliga a relacionar los menús con sus respectivos gramajes, los cuales serán elaborados y firmados por el nutricionista quien certificará 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.</td><td>Si</td><td>El 09/01/2025 se realizó comité de alimentos con el personal de la ESSUM, donde se concertó el menú.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>El Arrendatario se obliga a poner en práctica el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al establecimiento que se pretende arrendar, en el que se establezca como mínimo 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.</td><td>Si</td><td>El arrendatario allega manual de buenas prácticas de manufactura y las planillas de revisión del aseo y desinfección de los mismos con fecha 09/01/2025</td></tr>
</table>

4	Capacidad operativa El Arrendatario, para la elaboración y el suministro de los alimentos mínimo posee los siguientes elementos: 750 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor). Mínimo 01 dispensador de jugo cuya capacidad supla la necesidad de la unidad. 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	El arrendatario cuenta con los menajes y equipos solicitados. A la fecha se cuenta con 1020 menajes y 02 dispensadores de jugo.
5	El valor del servicio de alimentación incluye desayuno, almuerzo, comida y estancia; para la vigencia 2024 para estudiantes y Auxiliares de Policía la partida diaria de alimentación es de DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS M/TE ($18.240), de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 0958 del 26/03/2024, emitida por el Ministerio de Defensa Nacional, quien fija y reajusta la partida diaria de alimentación para el personal de las fuerzas militares y policía nacional para cada vigencia.	Si	Se viene liquidando acuerdo al presente ítems.
6	La cancelación del valor de la alimentación se efectuará en forma mensual según factura expedida por el ARRENDATARIO, previa verificación de las planillas de consumo, por el comando de agrupación, grupo de talento humano y tesorería de la unidad. Los valores mencionados incluyen los impuestos a que haya lugar.	Si	Se ha venido facturando ante la oficina de Tesorería según las respectivas planillas de consumo.
7	La prestación del servicio, se hará de lunes a domingo en forma continua y en el siguiente horario mínimo: LUNES A DOMINGO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las **04:00 horas** hasta las **21:00 horas** Así mismo, el Arrendatario se compromete a atender y a tener la disponibilidad de personal en las instalaciones modificando los horarios, en caso que haya servicios especiales por parte de los estudiantes y/o auxiliares de policía.	Si	El arrendatario cumplió con los horarios establecidos dentro del periodo en revisión.
8	El Arrendatario se obliga a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y a responder 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.	N/A	Condición aplicable para la terminación del contrato
9	Procurar el cuidado integral de su salud: Al respecto es necesario que el Arrendatario se encuentre debidamente afiliado al Sistema General de Seguridad Social, en especial a la Administradora de Riesgos laborales y Entidad Prestadora de Servicios en Salud, así como también el personal que conforma sus equipos de trabajo y que prestan sus servicios a favor del ente público a través de las actividades asignadas por el contratista.	Si	El arrendatario allega soporte de pago de prestaciones sociales con fecha 02/01/2025 para el personal que allí labora siendo un total de 21 personas.
10	Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo: Es importante resaltar que todo trabajador (dependiente y/o independiente), debe portar los elementos de protección personal - industrial reglamentarios, durante la ejecución de las actividades con el fin de minimizar afectaciones sobre la integridad física, tales como: cascos, cofias, gafas, tapa oídos, careta o tapabocas, chalecos reflectivos, overoles, guantes, calzado de protección industrial, arnés y/o pretales entre otros para trabajo en alturas a partir de dos metros; estos elementos deben contar con las condiciones técnicas mínimas.	Si	Se puede verificar el uso de los elementos de protección personal para el personal que labora en el restaurante. Inclusive el 16/01/2025 se entregó nueva dotación al personal.

11	Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales: Según el despliegue de actividades programadas por intermedio del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo como órgano interno de la unidad, así como también aquellas proyectadas por parte de la Administradora de Riesgos Laborales, es preciso indicar en los procesos contractuales la obligatoriedad de contar con la participación del personal contratista y su equipo de trabajadores, con el fin impactar a las personas sobre la importancia en el cuidado y autocuidado de la salud desde la perspectiva de lo público.	Si	El personal del restaurante esta presto a participar de las actividades de promoción y previsión realizadas en la unidad.
12	Participar en los simulacros realizados y demás actividades preventivas organizadas por la unidad con todo el personal de la unidad, observando las condiciones de seguridad y las instrucciones dadas por los organizadores de los eventos; así mismo atender estas indicaciones al momento de presentarse alguna clase de eventualidad.	Si	El personal del restaurante esta presto a participar de las actividades de promoción y previsión realizadas en la unidad.
13	Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST: Es preciso indicar al contratista que el gobierno nacional expidió el Decreto 1072 del 26-05-2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", el cual no es exclusivo de las instituciones públicas, ya que se trata de una norma nacional de obligatorio cumplimiento con enfoque en la protección de la salud de los trabajadores. Resolución No. 0312 del 13-02-2019 "Por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", expedida por el Ministerio del Trabajo, establece que estos son de obligatorio cumplimiento para todos los empleadores públicos y privados. Las empresas o empleadores con diez (10) o menos trabajadores deben cumplir con los siguientes estándares mínimos: • Asignación de una persona como responsable de dinamizar las actividades de seguridad y salud en el trabajo. • Afiliación al sistema general de seguridad social (Riesgos Laborales, Fondo de Pensiones y Entidad Prestadora de Servicios en Salud). • Capacitación en Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. • Evaluaciones médico - ocupacionales. • Realizar la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL. • Ejecutar las actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos, con base en el resultado de la identificación de peligros y la evaluación y valoración de riesgos.	Si	El arrendatario certifica cumplir con las condiciones correspondientes al presente ítems al inicio del contrato.
14	Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato: El decreto 723 de 2013 del 15-04-2013, estableció las "reglas para llevar a cabo la afiliación, cobertura y el pago de aportes en el Sistema General de Riesgos Laborales de las personas vinculadas a través de contrato formal de prestación de servicios con entidades o instituciones públicas o privadas, tales como contratos civiles, comerciales o administrativos y de los trabajadores independientes que laboren en actividades de alto riesgo", por lo que se hace necesario que por parte del contratista se informe cualquier novedad que se haya suscitado y que tenga injerencia en el proceso contractual, para este caso en especial en temas relacionados con la salud, con la finalidad de tomar las acciones de prevención y/o corrección a que haya lugar como entidad pública.	Si	El arrendatario certifica cumplir con las condiciones correspondientes al presente ítems.
15	IDENTIFICACIÓN DE INSTALACIONES: Localización y diseño: (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Articulo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8). Condiciones de pisos y paredes: (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3). Techos, iluminación y ventilación: (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4). Instalaciones sanitarias: (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).	Si	El arrendatario certifica cumplir con las condiciones correspondientes al presente ítems.

16	EQUIPOS Y UTENSILIOS: condiciones de equipos y utensilios: (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo34). superficies de contacto con el alimento: (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 4, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 834 de 2013).	Si	El arrendatario certifica cumplir con las condiciones correspondientes al presente ítems.
17	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Estado de salud: (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 11; numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, numeral 12). Reconocimiento médico: (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, numeral 1, 2, 3,4). Prácticas higiénicas: (Resolución2674/2013, Artículo14, numerales1,2, 3,4,5,6, 7,8,9,10, 11, 13 y 14. Artículo 35, numeral 5 y 7). Educación y capacitación: (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	Si	El arrendatario certifica cumplir con las condiciones correspondientes al presente ítems.
18	REQUISITOS HIGIÉNICOS: Control de materias primas e insumos: (Decreto 561 de 1984, Artículo. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, numerales 1,3,4y5; Artículo 35, Numerales 1,2y3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 835 de 2013). Prevención de la contaminación cruzada: (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral; Artículo 20; Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4). Manejo de temperaturas: Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5). Condiciones de almacenamiento: (Resolución 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).GS-2022-004388-ESSUM.	Si	El arrendatario certifica cumplir con las condiciones correspondientes al presente ítems, presentando formato prueba de alimentos en cocción y producto final con fecha del 01/01/2025 al 24/01/2025
19	SANEAMIENTO: Suministro y calidad de agua potable: (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9). Residuos líquidos: (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10). Residuos sólidos: (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11). Control integral de plagas: (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3). Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1). Soportes documentales de saneamiento: (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).	Si	El arrendatario certifica cumplir con las condiciones correspondientes al presente ítems, presentando una certificación control de plagas de fecha 05/01/2025.
20	ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE 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 alimentos. 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. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.	Si	El arrendatario presento soportes médicos del personal que allí labora con fecha 04/01/2025.

21	El Arrendatario se obliga a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.) se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de los locales.	Si	Durante el presente mes de enero no se han realizado solicitudes con respecto a mejoras al arrendatario.
22	El Arrendatario se obliga a pagar el canon de arrendamiento pactado 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	El arrendatario realizo el pago del canon de arrendamiento el pasado 26/12/2024.
23	El Arrendatario debe tramitar y entregar dentro del mes siguiente a la firma del acta de inicio del contrato, copia del concepto sanitario emitido por autoridad sanitaria con concepto favorable.	Si	El arrendatario informa que se realizó llamada telefónica a la secretaria de salud dl municipio con acompañamiento de la señorita Patrullero LUISA ESPINOSA encargada de la oficina de SSTT, con el fin de programar visita para la expedición del respectivo certificado, quedando programada para el mes de Enero de 2025, pero a la fecha no se ha realizado la visita sanitaria.
24	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 Provincia del Sumapaz, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	Si	El arrendatario viene cumpliendo con los horarios establecidos.
25	El Arrendatario debe presentar 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	El arrendatario anexa soporte de pago para las prestaciones establecidas
26	El Arrendatario se obliga 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	Para el periodo en revisión no se han presentado novedades.
27	El Arrendatario debe 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	El arrendatario presenta soportes de mantenimiento a las trampas de grasas con fecha 20/11/2024.
28	Con la suscripción del contrato, el arrendatario se obliga 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	El arrendatario está a la espera que el SENA abra convocatoria para inscribir su personal.

29	El Arrendatario se obliga a que el personal que labore dentro de la instalación, en todo momento esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y 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 evidencia que el personal usa los elementos de protección, y uniformes dotados pro el arrendatario para el presente periodo.
30	El Arrendatario 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 y essum.gruco@policia.gov.co con copia al supervisor del contrato que sea delegado por la ordenación del gasto. Solo se permitirá el ingreso del personal que se relacione en las hojas de vida y, en el evento que se realice algún cambio, se deberá informar a la ordenación del gasto, anexando los requisitos, certificaciones y hoja de vida de acuerdo a lo establecido en el presente estudio, deberá cumplir con todas las condiciones que cumplió el personal que inicio en la ejecución del contrato. El arrendatario se obliga a no recibir e ingresar personas que no estén relacionadas como empleado.	Si	Para el mes de enero ingreso 11 personas nuevas el cual se anexa la hoja de vida.
31	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 Arrendatario se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la ordenación del gasto, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	N/A	Esta condición aplica al momento de finalizar el contrato.
32	Los equipos extras que requiera el Arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.	Si	El arrendatario cuenta con los elementos suficientes para la prestación del servicio.
33	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: Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas, con fechas de vencimiento. Análisis microbiológicos de los alimentos preparados. Verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados. Análisis microbiológico del agua. 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	El arrendatario allega las planillas correspondientes al mes en revisión con fecha 09/01/2025 al 22/01/2025, formato frotis superficie cuchillo con fecha 03/01/2025.
34	El Arrendatario se obliga a cumplir con el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, dando aplicación a las buenas prácticas de manufactura – BPM según él, 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	El arrendatario allega las planillas correspondientes al mes en revisión.
35	Cumplir con las ofertas adicionales presentadas en su propuesta.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el presente ítems.

36	El Arrendatario se obliga a ofrecer productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, debidamente empacado. El Arrendatario anexa copia del carnet de manipulador de alimentos, con el fin de garantizar su manipulación.	Si	El arrendatario allego los certificados y carnets de manipulador de alimentos del personal que allí labora con fecha de vencimiento mayo de 2025 y septiembre de 2025.
37	Dar cumplimiento a la resolución 3049 del 2014 "Manual de contratación de la Policía Nacional capítulo 3, "Los oferentes no deben encontrarse en el registro único de infractores ambientales RUIA"	Si	El arrendatario cumplió con este ítem de selección.
38	El Arrendatario debe realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que 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	El arrendatario informa y presenta la ultima revisión con fecha 20/12/2024.
39	El Arrendatario debe 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	El arrendatario cuenta con dos punto ecológico ubicado dentro del restaurante de estudiantes.
40	El Arrendatario debe realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.	Si	Esta pendiente realizar este cumplimiento.
41	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	El arrendatario allega las planillas correspondientes al mes en revisión.
42	Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
43	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones, lo previsto en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
44	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	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
45	El Arrendatario debe suministrar las fichas técnicas y/o hojas de seguridad de acuerdo al producto que suministra, en lo posible el arrendatario debe contar con certificación ISO 14001 y/o si han sido reconocidos por una autoridad ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente.	Si	El arrendatario utiliza solo productos nacionales por tal motivo cumple con este ítems.
46	El Arrendatario velará porque sus productos tengan un óptimo proceso de fabricación y porque este proceso no impacte en mayor medida los recursos, en caso de ser así tomará las medidas correctivas para mitigar el impacto ambiental de sus actividades cumpliendo con la normativa ambiental, de seguridad y salud ocupacional aplicable.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
47	El Arrendatario 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	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
48	El Arrendatario debe 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 arrendatario anexa la certificación correspondiente a la disposición de estos materiales para el periodo en revisión.

49	Presentar las licencias, permisos y/o conceptos que le permitan desarrollar esta actividad. (Concepto higiénico sanitario).	Si	Pendiente visita de la secretaria de salud.
50	El Arrendatario debe 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	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
51	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	El arrendatario no maneja sustancia químicas peligrosas.
52	El Arrendatario debe dar aplicabilidad con lo contemplado en el plan de saneamiento ambiental vigente. Otras opciones de verificación por parte del Arrendatario.	Si	El arrendatario allega las planillas correspondientes al mes en revisión.
53	Solicitud de la hoja de seguridad del producto en idioma español	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
54	El Arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se dispongan directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
55	El Arrendatario debe realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Titulo III de la parte 4ª del libro 1º del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XV de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales" y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos, y demás que sean de origen de la prestación de servicios de la cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por estos, y por las consecuencias que se puedan originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
56	De conformidad con lo dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario -ICA "por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria del ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el Arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos y **presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual** en el que especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que NO se utilice para la alimentación del ganado porcino.	Si	El arrendatario allega certificación de disposición de lavazas emitido por la entidad para el periodo en revisión.
57	El Arrendatario debe 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	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.

58	Atendiendo en lo dispuesto en la Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia " por medio del cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6,7 y 8 y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "por el cual se modifica la Resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
59	El Arrendatario debe garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tenga un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme a la NTC 5310 Eficiencia Energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico Etiquetado – RETIQ-.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
60	El Arrendatario debe presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del contrato.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión, así como allego los soportes a la inicial la ejecución del presente contrato.
61	El Arrendatario debe aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuya al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
62	El Arrendatario debe garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la directiva presidencial 04 de 2012 "Política cero papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y/o facturas físicas y magnéticas)".	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
63	El Arrendatario debe cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por el cual se expide el reglamento técnico de etiquetado -RETQ expedido por el Ministerio de Minas y Energía, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energías eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo entre el 55% y el 75%.	Si	El arrendatario certifica cumplir con el ítem en revisión.
64	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	El arrendatario allega certificado de fumigación para el periodo en revisión.
65	El Arrendatario debe mantener 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 evidencia en el local comercial los elementos requeridos y su mantenimiento periódico para el mes en revisión.
66	El Arrendatario se obliga a utilizar únicamente el área de 122,87 metros cuadrados, para el funcionamiento del restaurante en forma continua e ininterrumpida durante la ejecución del contrato.	Si	El arrendatario usa el espacio establecido en el presente ítem.
67	El Arrendatario se obliga a permitir que el arrendador cuando estime conveniente, realice los respectivos estudios de seguridad al personal que prestará servicio al público.	Si	Pendiente realizar al personal recién ingresado.

68	El Arrendatario debe optar por el embellecimiento y atractivo visual para los usuarios, dentro de las instalaciones objeto de arrendamiento, con el fin de generar un entorno agradable al personal que hace uso del mismo.	Si	Se observa que el arrendatario mantiene las condiciones de embellecimiento para el correspondiente local comercial.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Se informó mediante comunicado oficial GS-2024-000574-ESSUM de fecha 24/01/2025 al señor JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, la relación del consumo de servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado), con el fin de que se realice el pago.

AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (152) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (214) días para la finalización del plazo de ejecución.

2. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, mediante consignación en la Cuenta Corriente No. 0013-0378-0100014294 del BBVA, Sucursal Fusagasugá a nombre de la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, el valor de canon de arrendamiento con IPC incluido en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (05) días calendario de cada mes contados a partir de la fecha en que se firme el acta de inicio.

Los servicios públicos de energía, acueducto, gas natural y alcantarillado, deberán ser cancelados por el arrendatario, de acuerdo al consumo mensual que este genere, según lectura de los medidores instalados para el local

La constancia de pago del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro del mismo tiempo otorgado para el pago del canon de arrendamiento, junto con el recibo de pago de los servicios públicos domiciliarios.

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	$38.952.000,00	100%
Valor total facturado	0	0
Valor facturado pendiente de pago	0	0
Valor pagado	$16.230.000,00	42%
Valor pendiente de entrega	$22.722.000,00	58 %

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	$3.246.000,00	29/08/2024	-	2420241454986	$3.246.000,00	N/A	N/A
N/A	$3.246.000,00	24/09/2024	-	2710240805672	$3.246.000,00	N/A	N/A
N/A	$3.246.000,00	29/10/2024	-	303024078685	$3.246.000,00	N/A	N/A
N/A	$3.246.000,00	28/11/2024	-	303024079625	$3.246.000,00	N/A	N/A
N/A	$3.246.000,00	26/12/2024	-	-	$3.246.000,00	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***
No aplica

3. RECOMENDACIONES

El contrato se ha venido desarrollando de manera normal sin incumplimientos.

4. CONCLUSIONES

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 **NOHELIA ROJAS DURAN**
Supervisor contrato u orden de compra No. No. 57-1-10046-24
essum.sudie@policia.gov.co
Cel. 3112862102

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ
SUBDIRECCIÓN

Nro. GS- 2025 0 0 0 5 7 4 - 7 DIREC – SUDIE 20-01

Fusagasugá, 24 de enero de 2025

Señor
JORGE HUM,BERTO MUÑOZ CORREA
Arrendatario Restaurante ESSUM
Calle 19 50-24 B/ La Gran Colombia
Fusagasugá

Asunto: envío relación de consumo servicios públicos

Respetuosamente me permito enviar al señor arrendatario, la relación de los servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado) realizados por el restaurante durante las vigencias relacionadas en el cuadro anexo. Lo anterior con el fin de que se realice los pagos mínimos al número de cuenta 0013-0378-0100014294, cuenta corriente banco BBVA, los cuales deben ser cancelados de manera individual, así:

LECTURA MEDIDORES							
AGUA M3							
CONSUMO INICIAL	CONSUMO FINAL	CONSUMO MES	VALOR UNITARIO		SUBTOTAL		TOTAL
24/12/2024	24/01/2025		ACUEDUCTO	ALCANTARIALLADO	ACUEDUCTO	ALCANTARIALLADO	
3929	4021	92	2205,79	2172,79	$ 202.933,00	$ 199.897,00	$ 402.829,00
ENERGIA							
CONSUMO INICIAL	CONSUMO FINAL	CONSUMO MES	VALOR UNITARIO		SUBTOTAL		TOTAL
24/12/2024	24/01/2025						
76455	77291	836	819,24		$ 684.885,00		$ 684.885,00

Atentamente,

Mayor **NOHELIA ROJAS DURAN**
Supervisor de contrato

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79291714
24-01-2025

Fecha de elaboración: 24/01/2025
Ubicación: E:\ARCHIVO 2024\comunicaciones oficiales

Calle 19 No. 50-24 barrio Gran Colombia
Teléfono(s) 8670987 EXT. 1804
essum.sudie@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA