No. GS-2026- 000349 **-SUDIE-GUSAP 20.1**

Fusagasugá, 13 de enero de 2026

Señor coronel
JAIME ENRIQUE HIGGINS PACHECO
Director Escuela
Calle 23 No. 44-03 Barrio La Gran Colombia
Ciudad Fusagasugá

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. 57-1-30058-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**13/12/2025**	**Hasta**	**13/01/2026**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la "*Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato 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 Electrónica No. GS-2025-010680-ESSUM del 11/12/2025, el señor coronel JAIME ENRIQUE HIGGINS PACHECO, obrando en calidad de director de la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Intendente Cristian Camilo Ortiz Ossa.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** Cero
  - No se han presentado informes de supervisión a la fecha.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	No. 57-1-30058-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRIENDO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 15,20 METROS CUADRADOS UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERIA Y HELADERIA No. 1.
Contratista	NOMBRE: SANDRA MIREYA TOVAR MENESES DOC. IDENTIDAD: C.C. 1.081.513.084 de Tarqui (Huila) CIUDAD NOTIFICACIÓN. Fusagasugá DIRECCIÓN: Cra. 48 A # 24-23 Fusagasugá TELEFONO: 3135533031 E-MAIL: sameneses12345@gmail.com
Representante legal	SANDRA MIREYA TOVAR MENESES
Valor inicial del contrato u orden de compra	Para efectos legales y presupuestales, el valor total del contrato asciende a la suma de DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 10.462.200,00) MONEDA CORRIENTE con IVA incluido.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No Aplica
Valor total del contrato u orden de compra	Para efectos legales y presupuestales, el valor total del contrato asciende a la suma de DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 10.462.200,00) MONEDA CORRIENTE con IVA incluido.
Plazo de ejecución inicial	Se ejecutará en forma continua e ininterrumpida durante el plazo de ejecución, por un periodo de doce (12) meses y este no se podrá prorrogar o renovar bajo ninguna circunstancia a excepción de las ya expresas en el artículo 64 del código civil colombiano.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	13/12/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	13/12/2026
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 se han presentado
Modificatorios	No se han presentado
Prorrogas	No se han presentado
Otros	No se han presentado

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

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante el acta No. AE-2025-002250-ESSUM del 13/12/2025, se da inicio a la ejecución del contrato de arrendamiento No. 57-1-30058-25 celebrado entre la Policía Nacional - Escuela de Policía Provincia del Sumapaz y la señora SANDRA MIREYA TOVAR MENESES, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.081.513.084 de Tarqui (Huila), cuyo objeto es el arriendo de un espacio con un área de 15,20 metros cuadrados ubicado dentro de la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz" destinado para la prestación del servicio de cafetería, frutería y heladería No. 1.

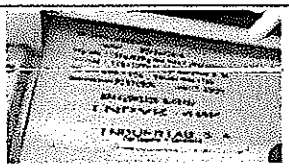
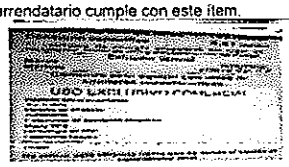
- El día 13/01/2026, se deja constancia de la visita realizada por parte del supervisor del contrato a las instalaciones del contratista para verificar las condiciones técnicas, capacidad operativa para la prestación del servicio, indicando que las instalaciones cumplen con lo establecido en el contrato.

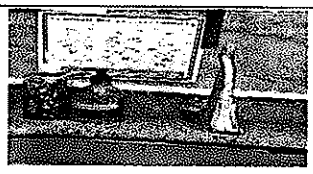
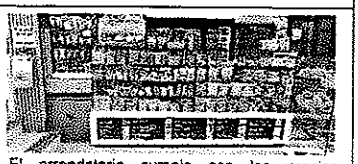
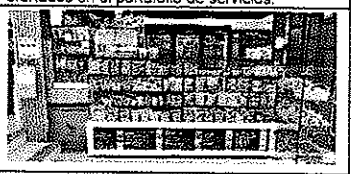
- Se informó mediante comunicado oficial GS-2025-000314-ESSUM de fecha 13/01/2025 a la señora SANDRA MIREYA TOVAR MENESES, la relación del consumo de servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado), con el fin de que se realice el pago.

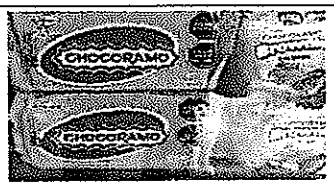
2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

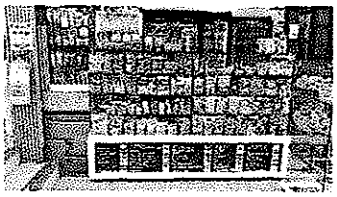
CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

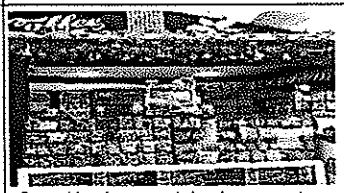
Recibir en calidad de arrendamiento en las instalaciones de la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz", ubica la Calle 23 No. 44-03 Barrio Gran Colombia-Fusagasugá, un local con un área de 15,20 metros cuadrados ubicado en la plazoleta de comidas destinado para el servicio de cafetería, frutería y heladería No.1.

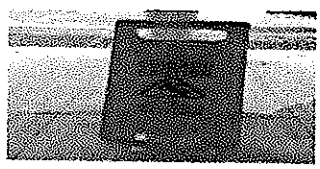
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 "POR LA CUAL SE ACTUALIZA, MODIFICA Y COMPLEMENTA EL MANUAL DE CONTRATACIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL, ADOPTADO MEDIANTE RESOLUCIÓN 03049 DE 2014"			
2.6 Tecnología – Aparatos, Equipos Eléctricos y/o electrónicos			
1	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 del 18 de septiembre de 2015 "por la cual se expide el Reglamento técnico de etiquetado – RETIQ expedido por el Ministerio de Minas y Energía, don fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con que los electrodomésticos tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sea tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	 El arrendatario cumple con este ítem.
2	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética, es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (fichas técnicas de los equipos). Anexa compromiso) – objeto de verificación por el supervisor dentro de la ejecución.	SI	 El arrendatario cumple con este ítem.
4.4.1 Cafeterías o restaurantes			
1	El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	 El arrendatario instalo al inicio de la ejecución del contrato dispositivo para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza.
2	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo una vez cada seis (06) meses dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará con empresa especializada la limpieza de las trampas de grasas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	SI	 El dispositivo retención de grasas se encuentra sin novedad, no se cocina en el local.

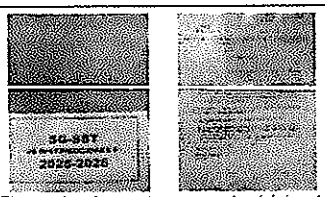
3	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana -ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos -RAEE y se dictan otras disposiciones"	No Aplica	Dentro de la entrega del local, no fueron asignados equipos para su funcionamiento.
4	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	 El arrendatario cuenta con punto ecológico dentro, fuera y alrededores del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos.
5	El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de la elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar **una vez el contrato se encuentre al cincuenta por ciento (50%) de su ejecución**. 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	Se hace la recomendación al arrendatario, una vez el contrato se encuentre al cincuenta por ciento (50%) de su ejecución, debe aportar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos con sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos de Aguas Residuales.
6	Se restringe el uso de polietileno expandido (más conocido como icopor) para servir alimentos.	SI	 El arrendatario cumple con este ítem.
7	El arrendatario se compromete a ejecutar 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 el Decreto 3075 de 1997 y 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	Cumple con la especificación técnica
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del procesamiento de los alimentos.	SI	 Cumple con la especificación técnica
Sección No. 2			
GENERALIDADES			
1	El arrendatario, se compromete a mantener los precios ofertados en el portafolio de servicios y ofrecerá únicamente los productos allí señalados, debiendo mantener un stock adecuado para atender la demanda correspondiente.	SI	 El arrendatario cumple con los precios ofertados en el portafolio de servicios.
2	De requerir inclusión de nuevos productos o servicios al portafolio, este trámite se deberá realizar dentro de la ejecución del contrato, debiendo solicitar a la ordenación del gasto la modificación del contrato, aportando los precios del producto o servicio, los cuales deben ser acordes al mercado del sector. Aspecto que será verificado por el supervisor del contrato.	SI	

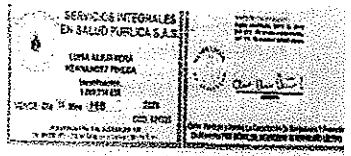
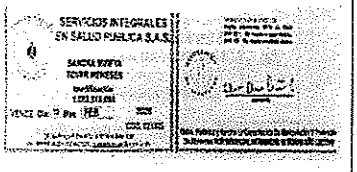
			Espacio ocupado de manera correcta por el arrendatario.
3	El arrendatario se compromete a utilizar únicamente el área de 15,20 metros cuadrados, la cual se encuentra ubicada cerca a la capilla y al respaldo del comedor de estudiantes, para el funcionamiento de una cafetería, frutería y heladería, en forma continua e ininterrumpida durante la ejecución del contrato.	SI	Espacio ocupado de manera correcta por el arrendatario.
4	El arrendatario se compromete a asumir todos los costos por concepto de servicios públicos domiciliarios que se lleguen a utilizar durante la ejecución del contrato dentro del establecimiento de comercio.	SI	Se le recuerda al arrendatario entregar al supervisor del contrato la constancia de pago de los servicios públicos domiciliarios dentro de los cinco días hábiles siguientes al perfeccionamiento del acta de inicio.
5	El posible arrendatario deberá mantener en excelente condición de aseo y presentación el espacio destinado para el consumo de los productos ofertados.	SI	 El arrendatario cumple con este ítem. Se evidencia el orden y aseo adecuado en el espacio arrendado.
6	EXPERIENCIA DEL PERSONAL El arrendatario deberá coordinar con el supervisor del contrato una vez perfeccionada el acta de inicio, la verificación de certificaciones mínimo una por trabajador, las cuales deben encontrarse con fecha de expedición dentro de las vigencias (2022, 2023, 2024 y/o 2025), donde se evidencie que el servicio que van a prestar dentro de la actividad comercial del arrendatario, fue calificado en un nivel satisfactorio o excelente en otro contrato.	SI	 El arrendatario cumple con este ítem.
7	El arrendatario certifica, que cuenta con el mobiliario, recurso humano y la capacidad de adquirir permanentemente la totalidad de productos ofrecidos y debidamente relacionados en el portafolio de servicios, para atender acertadamente las necesidades que presenta el personal de este centro docente y visitantes. Así mismo, presenta una propuesta inteligentemente enfocada y creada para atraer a sus clientes objetivo. No se trata de elegir una bonita iluminación o un par de muebles modernos y funcionales, se debe crear una estrategia personalizada, creativa y dinámica que cree un impacto especial a sus clientes, que vaya desde el color y el interiorismo, hasta la iluminación, el ambiente musical y olfativo.	SI	El arrendatario cuenta con el recurso humano y la capacidad de adquirir permanentemente la totalidad de productos ofrecidos y debidamente relacionados en el portafolio de servicios.
8	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro del local, mínimo dos (02) personas, para prestar el servicio a cabalidad, siendo ellos calificados e idóneos y que, cumplan con los requisitos de salubridad e higiene, debiendo presentar dentro de los cinco (05) días siguientes a la adjudicación del contrato, la respectiva hoja de vida con las certificaciones que acrediten experiencia de haber laborado mínimo en un (1) proyecto a fin con el objeto del presente contrato; durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso, así mismo anexar certificado de manipulación de alimentos vigente.	SI	El arrendatario cuenta con dos personas que son: 1. Sandra Mireya Tovar Meneses 2. Luisa Alejandra Hernández Pineda Anexa las hojas de vida, las cuales cuentan con experiencia de 1 año.
9	El arrendatario se compromete a permitir que el arrendador cuando estime conveniente, realice los respectivos estudios de seguridad al personal que prestará servicio al público.	SI	A la fecha se encuentra pendiente solicitud para hacer estudio de seguridad al arrendador.
10	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, debidamente empacado. Una vez empiece la ejecución del contrato el supervisor exigirá que los proveedores de alimentos ya preparados, presenten copia del carné de manipulación de alimentos vigente y por lo menos cada seis meses solicitar el mismo para garantizar la vigencia de estos, con el fin de garantizar la calidad estas despensas – esta actividad debe realizarse en coordinación arrendatario-supervisor.	SI	 Se evidencia que en el establecimiento ofrece productos de calidad, marcas reconocidas que tienen registro sanitario y debidamente empacados.
11	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 de arrendamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos. El arrendamiento se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del servicio a prestar.	SI	El arrendatario vende sus productos de buena calidad, no se conoce alguna queja por parte de los estudiantes o los profesionales por parte de este ítem.

12	El arrendatario debe publicar los precios en lugar visible en las instalaciones del local.		 El arrendatario publicó los precios en lugar visible en las instalaciones del local.
13	Solo se permitirá el ingreso del personal vinculado laboralmente con el arrendatario, acreditándose esta situación con las hojas de vida entregadas al momento de la adjudicación, en el evento de que el personal sea cambiado, se deberá informar a la Dirección de la Escuela, anexando la respectiva hoja de vida y certificaciones solicitadas de acuerdo a los ítems 4 y 13 de la sección No. 2 del presente anexo. El arrendatario se compromete a no recibir e ingresar personas que no estén relacionadas como empleados.	SI	Durante la ejecución del contrato se autorizado únicamente el ingreso de las siguientes dos personas quienes son el personal vinculado laboralmente por el arrendatario. 1. Sandra Mireya Tovar Meneses 2. Luisa Alejandra Hernández Pineda
14	El oferente deberá 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 cumple con este ítem, aporta las planillas de los pagos realizados por seguridad social. 1. Luisa Alejandra Hernández Pineda Planilla 1078185523 del 26/12/2025 2. Sandra Mireya Tovar Meneses 82604599 del 30/12/2025
15	El arrendatario se compromete 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	El personal cuenta con la respectiva dotación asignada por el arrendatario.
16	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.	SI	Se evidencia que el arrendatario da un buen manejo a los desperdicios de acuerdo a la normatividad ambiental.
17	El arrendatario se compromete 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.	SI	Al momento se encuentra en ejecución del contrato, una vez se culmine se espera la devolución del bien inmueble.
18	El contratista 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.	SI	Durante la ejecución del contrato no ha realizado solicitud.
19	El arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, el valor de canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas 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 realizó el pago del arriendo del mes de diciembre el 21-12-2025 soporte factura ESSU6808.
20	La prestación del servicio, se hará de lunes a domingo en forma continua y en el siguiente horario: **LUNES A DOMINGO:** desde las 07:00 horas hasta las 20:00 horas Nota: Se podrá extender el horario de la noche hasta las 22:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato. Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención al cliente, para el personal que queda laborando y disponible en las instalaciones de la Escuela. Así mismo, el arrendatario se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar.	SI	No se ha presentado novedades frente al cumplimiento de los horarios
21	Una vez perfeccionado el contrato de arrendamiento, **y dentro del segundo mes de ejecución**, el arrendatario se compromete a tramitar y entregar copia del concepto sanitario emitido por autoridad competente, con concepto favorable. De llegarse a emitir un concepto desfavorable, deberá informar de inmediato a la ordenación del gasto por intermedio del supervisor, para establecer las acciones a seguir.	SI	En coordinación con Seguridad y Salud en el Trabajo, se están realizando las coordinaciones de programación de visita con secretaría de salud.
22	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, productos o elementos a ingresar. Dicho horario será de lunes a sábado de 07:30 a 10:00 horas y de 14:30 a 16:00 horas.	SI	Cuando se presenta el ingreso de alimentos y proveedores a las instalaciones son supervisados por el personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz.

23	El arrendatario deberá 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	 El arrendatario cuenta con un extintor de incendios que tiene fecha de vencimiento en el mes de octubre de 2025
24	El arrendatario deberá vender y exigir a los usuarios el pago inmediato de los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato. En ningún momento la Escuela se hará responsable por deudas que adquiera el personal de la misma.	SI	Se le recuerda al arrendatario que no está permitido fiar y que los usuarios deben cancelar de manera inmediata.
25	El arrendatario bajo ninguna circunstancia deberá vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica a los usuarios del establecimiento.	SI	 Se evidencia que el local no cuenta con máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios y no ofrece en el establecimiento bebidas alcohólicas ni sustancias que produzcan dependencia física o síquica a los usuarios.
26	APORTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial 20203140061232 1 y la ley La ley 1955 de 2019 en su artículo 244, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, aquellos deberán efectuar sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previstos en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). (anexa compromiso).	SI	El arrendatario realizo el aporte de la seguridad social de la siguiente manera, mediante planillas: 2. Luisa Alejandra Hernández Pineda Planilla 1078185523 del 26/12/2025 2. Sandra Mireya Tovar Meneses 82604599 del 30/12/2025
27	El arrendatario se debe abstener de realizar, propiciar o facilitar actividades o hechos que contribuyan a que algún estudiante o integrante de la unidad incurra en faltas contra el régimen disciplinario de la policía nacional, Acuerdo 0003 del 31/05/2024 "Por el cual se expide el manual académico para estudiantes de la Dirección de Educación Policial" y/o régimen interno de la ESSUM y sus modificatorios, lo anterior en atención a que su actividad económica implica un contacto directo con este personal y se hace necesario regular o restringir posibles sucesos.	SI	Hasta el momento no se ha evidenciado hechos que contribuyan a faltas contra el régimen interno por parte de los estudiantes.
28	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir a sus empleados los requerimientos de seguridad que realicen los encargados del tema, para el ingreso y permanencia en las instalaciones policiales durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, en atención a los protocolos de seguridad establecidos y pautas de la dirección de la escuela		Se recomienda al arrendatario cumplir con los requerimientos que realice el personal de seguridad durante la ejecución del contrato.
Sección No. 3			
Sistema de Gestión Ambiental			
1	El arrendatario deberá 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 Título 1/I de fa parte 4a. del Libro 1 o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de fa 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 cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden 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	Se le recuerda al arrendatario el deber de realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final para el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante).
2	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga 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	Se le recuerda al arrendatario que no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida.
3	Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la 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.	SI	

	✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		Se le recuerda al arrendatario que en el local comercial no está permitido el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), y que debe realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.
4	El arrendatario se compromete a realizar 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. Al igual que las establecidas en la Ley 55 del 2 de Julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata del Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"	SI	El establecimiento comercial no maneja sustancias químicas.
5	El arrendatario deberá 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 contribuyan 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	Se recuerda al arrendatario que deberá 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 de la unidad.
6	El arrendatario deberá 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 cumple enviando todo de manera digital.
7	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • estabilidad y reactividad • información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias	SI	Dentro del establecimiento comercial no se maneja ningún tipo de sustancias químicas
8	El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes, pero si contará con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.	SI	El arrendatario dentro del establecimiento comercial solo utiliza el uso de bombillas led.
CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
1	El arrendatario 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, cuando la actividad lo requiera.	SI	Dentro del establecimiento comercial se evidencia que el arrendador implementa la señalización de las zonas de trabajo en prevención de accidentes de los usuarios y de su personal.
2	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 cumple con este ítem. Cuenta con equipos y señalamiento de seguridad.
3	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir incidentes o accidentes de trabajo, para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con 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.

4	Informar oportunamente al arrendatario 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 arrendatario 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	A la fecha no se han presentado visitas por parte del responsable de Seguridad y salud en el trabajo
5	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	Se le recuerda al arrendatario participar en los simulacros realizados y demás actividades preventivas organizadas por la unidad con todo el personal de la unidad.
6	En la etapa de ejecución, la Escuela de Policía Sumapaz, en cualquier momento dispondrá que el responsable de Seguridad y salud en el trabajo verifique el cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad actual respecto a seguridad y salud ocupacional y ambiental.	SI	A la fecha no se han presentado visitas por parte del responsable de Seguridad y salud en el trabajo
7	Decreto 1072 del 26-05-2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo". Artículo 2.2.4.2.2.16. Obligaciones del Contratista. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: Procurar el cuidado integral de su salud: Al respecto es necesario que el contratista 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	A la fecha no se han presentado situaciones especiales con el cuidado integral de los trabajadores.
8	Es obligación del arrendatario informar al arrendador la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales: Siendo necesario para el ente público la toma de decisiones frente a los eventos presentados a los trabajadores, en relación con la afectación de su salud producto de eventualidades ocurridas durante el desarrollo de actividades laborales, aun cuando se trate de contratistas o terceros contratados por estos.	SI	A la fecha y durante la ejecución del contrato no se ha presentado novedades con los trabajadores en relación con la afectación de su salud producto de eventualidades ocurridas durante el desarrollo de actividades laborales
9	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, 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	A la fecha y durante la ejecución del contrato no se han programado actividades por parte del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo como organo interno de la unidad.
10	Cumplir con las condiciones de vigilancia y control sanitario, así: • Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo). • Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental). • Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental). En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con un concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	SI	 El arrendatario cuenta con un plan básico de saneamiento.
11	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, Artículo 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	Se recuerda al arrendatario el deber de cumplir con la normatividad en cuanto a la identificación de instalaciones, para el correcto funcionamiento del establecimiento comercial.
12	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).		Se recuerda al arrendatario el deber de cumplir con la normatividad en cuanto al personal manipulador de alimentos para el correcto funcionamiento del establecimiento comercial.
13	REQUISITOS HIGIÉNICOS: Control de materias primas e insumos: (Decreto 561 de 1984, Artículo. 89. Resolución 2674/2013, Artículo16, numerales 1,3,4y5; Artículo35, Numerales1,2y3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 835 de 2013).	SI	Se recuerda al arrendatario el deber de cumplir con la normatividad en cuanto a los requisitos higiénicos y las condiciones de almacenamiento para el correcto funcionamiento del establecimiento comercial.

	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.		
14	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	Se recuerda al arrendatario el deber de cumplir con la normatividad en cuanto al saneamiento para el correcto funcionamiento del establecimiento comercial.
15	**ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** Este personal debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. El arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se practique un reconocimiento médico, **por lo menos una vez cada seis meses.** El arrendatario debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico en caso de requerirse. Una vez finalizado el tratamiento, si se llegase a dar tal situación, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.	SI	El arrendatario cuenta con dos trabajadores que son:  1. Sandra Mireya Tovar Meneses  2. Luisa Alejandra Hernández Pineda Anexa las hojas de vida, las cuales cuentan con experiencia de 1 año.
16	El arrendatario se compromete 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.		Re recuerda al arrendatario el compromiso de adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del local.
17	1.1 Manejo de residuos sólidos: 1.1.1 debe contar con un programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado. 1.1.2 El área para el almacenamiento de residuos debe cumplir con condiciones sanitarias. Debe contar con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.		El arrendatario cuenta con un programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos.
18	1.1 Manejo integrado de plagas: 1.1.1 Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art. 201 Art. 593 Ley 09 de 1979). En el establecimiento no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por estas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art. 168 Ley 09 de 1979).	SI	Se recuerda al arrendatario el deber de cumplir con la normatividad en cuanto a manejo integrado de plagas.
19	1. Condiciones de seguridad – gestión de riesgo: 1.1 Debe tener claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto al acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc (Art. 206 Ley 9 de 1979) (Art. 52 Resolución 14861 de 1985). 1.2 El establecimiento debe contar con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985). El establecimiento debe contar con botiquín de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979).	SI	Se recuerda al arrendatario el deber de cumplir con la normatividad en cuanto a condiciones de seguridad – gestión de riesgo

20	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	Se recuerda al arrendatario el deber de cumplir con la normatividad en cuanto al manejo de equipos y utensilios.
21	Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.	SI	Se pone en conocimiento del arrendatario que deberá cumplir las demás obligaciones que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se han presentado situaciones anormales durante la ejecución del contrato.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (335) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, mediante consignación:

- Concepto: Transferencia,
- Tipo de cuenta: Corriente
- Número de cuenta: 378014294
- Valor: Canon de arrendamiento.
- Concepto: Nombres completos e identificación del arrendatario

NOTA 1: Debe tenerse en cuenta que el costo de la transacción está sujeta a políticas de cada banco.

La constancia de pago del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro de los cinco días (5) hábiles siguientes al perfeccionamiento del acta de inicio, junto con el recibo de pago servicios públicos domiciliarios y así mismo se repetirá esta acción cada mes y durante el plazo total de ejecución del contrato de arrendamiento.

Los servicios públicos de energía, acueducto y alcantarillado, deberán ser cancelados por el arrendatario, de acuerdo al consumo mensual que este genere, conforme a la lectura de los medidores instalados dentro del espacio objeto de arriendo.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 10.462.200.00	100%
Valor total de las entregas	0	0%
Valor total facturado	0	0%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$871.850.00	8.33%
Valor pendiente de entrega	9.590.350.00	91.67%

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
No aplica	$871.850	21/12/2025	$871.850	ESSU6808	$871.850	No aplica	No aplica

4.2 Entrada de Bienes

No Aplica

5. RECOMENDACIONES

- El contratista debe realizar una demarcación para la debida fila en el momento que el personal se acerque para acceder al servicio.
- Cumplir con la Resolución No.0052 del 12-04-2024 "Por la cual se establecer el Régimen Interno de la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz", en su artículo No. 55 "Restricciones generales para el personal profesional, personal de contratistas y empleados.

6. 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 _____

Intendente **CRISTIAN CAMILO ORTIZ OSSA**
Supervisor Contrato No. 57-1-30058-25
Correo electrónico: cristian.ortiz4125@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3215759345