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

1782284658

No. GS-2025- **CENOP SUDIR-ARACA 3.1**

San Luis, 03 de mayo de 2025

Señor teniente coronel
JOHAN DARÍO CALA GONZÁLEZ
Director Escuela (E)
Vereda la Laguna
San Luis – Tolima

ASUNTO: informe de supervisión contrato PN CENOP 105-1-10032-24 del 01 de octubre de 2024

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X__ FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/04/2025	**Hasta**	30/04/2025

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2024-011344-CENOP del 24/10/2024, el señor coronel JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA, obrando en calidad de Director de la ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP), nombró como supervisor del contrato en asunto al señor Mayor William Fernando Medina Ramírez, cargo comandante de Agrupación CENOP.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-001856-CENOP del 17/02/2025, el señor coronel JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA, obrando en calidad de Director de la ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP), nombró como supervisor del contrato en asunto al señor Capitán Fax Lloel Pereira Vásquez, cargo comandante de Agrupación CENOP.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 5

1782284658

- Informe de supervisión del mes de noviembre comprendido entre el 01/11/2024 al 30/11/2024, presentado mediante comunicado oficial GS-2024-013352-CENOP
- Informe de supervisión del mes de diciembre comprendido entre el 01/12/2024 al 31/12/2024, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-000339-CENOP
- Informe de supervisión del mes de enero comprendido entre el 01/01/2025 al 31/01/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-001436- CENOP
- Informe de supervisión del mes de febrero comprendido entre el 01/02/2025 al 28/02/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-002430- CENOP
- Informe de supervisión del mes de abril comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-003595-CENOP.

Información del contrato u orden de compra:

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No PN CENOP 105-1-10032-24 DEL 01 DE OCTUBRE DE 2024
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP).
Contratista	NOMBRE: COMPETITIVIDAD S.A.S. NIT.: 900.653.830-3 REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES CEDULA DE CIUDADANÍA No.: 12.142.020 de San Agustín (Huila) CIUDAD NOTIFICACIÓN: Bogotá D.C. DIRECCIÓN: Carrera 7 No 82-62 Oficina 701 CELULAR: 3153162177 E-MAIL: competitividadsas@gmail.com
Representante legal	CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES CEDULA DE CIUDADANÍA No.: 12.142.020 de San Agustín (Huila)
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor total del contrato es de **TREINTA Y SEIS MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($36.333.600.00)** de canon de arrendamiento durante 12 meses, en pagos mensuales de **TRES MILLONES VEINTISIETE MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($3.027.800.00).**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	El valor total del contrato es de **TREINTA Y SEIS MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($36.333.600.00)** de canon de arrendamiento durante 12 meses, en pagos mensuales de **TRES MILLONES VEINTISIETE MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($3.027.800.00).**
Plazo de ejecución inicial	12 MESES (24/10/2025)
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	iniciando desde el 24/10/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución	Terminación el 24/10/2025

1782284668

del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Adiciones	NO APLICA
Modificatorios	NO APLICA
Prorrogas	NO APLICA
Otros	NO APLICA

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

1.1 Acciones adelantadas:

Se llevó a cabo una reunión formal entre el señor contratista Carlos Yesid Briñez Torres, representante legal de COMPETITIVIDAD SAS, y el señor Capitán Fax Lloel Pereira Vásquez, supervisor del contrato, en la cual se revisaron en detalle las obligaciones y compromisos asumidos en el marco del contrato estatal suscrito entre COMPETITIVIDAD SAS y la Policía Nacional – Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia, durante la reunión, se enfatizó la importancia de cumplir con los plazos estipulados, la calidad de los servicios prestados y la responsabilidad de ambas partes en el desarrollo de las actividades previstas además, se abordaron aspectos clave relacionados con la optimización de recursos, la comunicación fluida entre las partes, y el monitoreo constante de la ejecución del mismo para garantizar que los objetivos del contrato se alcancen de manera exitosa. Esta reunión subraya el compromiso mutuo con la excelencia operativa y la mejora continua, elementos esenciales para fortalecer la colaboración.



Desinfección de tanques



Verificación a trampa de grasa comedor

ITEM	DESCRIPCION
1	ARRENDAMIENTO DE UN AREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)

1782284668

No.	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1.	Con el fin de establecer un orden con el personal que haga uso de los servicios de restaurante en el comedor principal, el contratista se compromete acorde al espacio tomado en arriendo a brindar atención en el comedor principal de toda la población flotante de la escuela así: • un ala para el personal de auxiliares de policía • un ala para el personal de oficiales y comisiones especiales • un ala para personal de escuelas y especialidades El horario de atención al cliente será todos los días, **desde las 04:00 horas a las 22:00 horas**, de igual forma se deberá dejar entre las 22:00 horas y las 04:00 horas al menos un funcionario disponible para cualquier eventualidad, también se debe tener la disponibilidad.	X		
2.	El oferente se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le fueron dadas en arriendo, pero debe velar por el mantenimiento y aseo de las siguientes zonas, así: • Comedor principal que comprende tres alas, sección de cocina, baños, lavaplatos de zonas comunes, espejos de agua y jardines. El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento preventivo y correctivo de las zonas dadas en arriendo, y de las zonas de uso común utilizadas por el contratista para servir y que el personal consuma los alimentos incluyendo redes eléctricas, cuartos fríos, iluminación, alcantarillado, tuberías de agua, tuberías de gas, infraestructuras, bienes muebles e inmuebles, zonas verdes, baños, y demás que sean de competencia del contrato.	X		
3.	El Oferente será el responsable de adquirir, suministrar y adecuar, los utensilios de cocina, las marmitas, estufas, hornos, calentadores, cuartos fríos, redes eléctricas, bienes muebles e inmuebles y demás equipos que se utilizan diariamente, insumos para preparación de los alimentos, equipos para la conservación de los alimentos, equipos necesarios para el enfriamiento de alimentos y bebidas, neveras, vitrinas, bandejas, platos, ollas, cubiertos, equipos para conservación del alimentos, equipos de lavado, equipos y elementos para el almacenaje de alimentos, equipos y elementos para el almacenaje de basuras, equipos y elementos de oficina en caso de que requieran, insumos de aseo y la totalidad de equipos y elementos que se requieran para el cumplimiento del servicio y el objeto contractual.	X		
4.	El oferente deberá tener presente la aplicación de las buenas prácticas de manufactura –BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	X		
5.	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	x		
6.	El oferente durante el desarrollo de su actividad económica deberá cumplir con las PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, así: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ➢ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ➢ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido anti-bacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➢ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➢ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➢ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico debe ser menor a tres horas. ➢ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor.) ➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos. (Ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ➢ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➢ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➢ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir".	X		

1782284668

	EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 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 de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.			
7.	Una vez adjudicado el contrato, EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá ejecutar el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato y demás normas y/o disposiciones que la modifique, adicione, complementé o reemplace.	X		
8.	El oferente acorde al área entregada en arriendo se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado de los productos que comercialice, durante la ejecución del contrato, manteniendo un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	X		
9.	El oferente acorde al área entregada en arriendo se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible al público.	X		
10.	El oferente acorde al área arrendada se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias. Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.	X		
11.	El oferente acorde al área entregada en arriendo se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable y otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. ➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.	X		
12.	Acorde al área entregada en arriendo y teniendo en cuenta que se encuentra dentro de una unidad policial, El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Nacional, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, dicho horario será de 04:00 a 06:00 horas y de 08:00 hasta 17:00 horas.	X		
13.	El oferente acorde al área entregada en arriendo, deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, por lo tanto, deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además, se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo a las áreas que comprende los comedores.	X		
14.	Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos en la manipulación de alimentos. El manipulador debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigencia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.	X		
15.	El oferente se compromete a tener personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista, para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.	X		
16.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el oferente se compromete a ofrecer diferentes formas de pago para el personal que haga uso del servicio de restaurante, entre ellos, dinero en efectivo, pagos por plataforma de forma permanente.	X		
17.	El oferente acorde al espacio entregado en arriendo, se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que sea contratado por el Arrendatario, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.	X		

fax.pereira fax.pereira fax.pereira

18.	Queda prohibido que el oferente y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento, así mismo se prohíbe el uso de las piscinas y/o zonas comunes de la unidad.	X		
19.	El oferente se compromete a remitir como mínimo con siete (7) días después al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en los locales arrendados.	X		
20.	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social integral (SALUD – PENSION – ARL) en calidad de trabajadores suyos y aportarlos con el pago en forma mensual, requisito de cumplimiento verificado por el Supervisor del contrato. Es obligación del arrendatario que sus trabajadores estén afiliados a la ARL Administradora de Riesgo Laborales un día anterior al ingreso a laborar en el Comedor.	X		
21.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el oferente se compromete a garantizar el menaje necesario (platos, cuchara y vasos) para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos ofrecidos, teniendo en cuenta que en esta unidad pueden llegar a pernotar alrededor de 2500 personas, de igual forma se obliga a cumplir lo estipulado en la norma según en su artículo 9 Decreto 2674 del 2013.	X		
22.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el oferente debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios.	X		
23.	El oferente acorde al espacio entregado en arriendo, se compromete a presentar el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PROGRAMA DE SANEAMIENTO, que debe estar conformado por programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos y líquidos, programa de control de plagas, programa de agua potable, igualmente debe llevar de manera diaria diligenciadas las listas de chequeo que garantiza el cumplimiento del respectivo Programa de Saneamiento, durante la ejecución del contrato que se derive del presente proceso.	X		
24.	El oferente se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.	X		
25.	(see below)	X		

25.

COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:

El oferente se compromete que durante el desarrollo de su actividad económica deberá cumplir con el Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá:

- Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente.
- El oferente empleara de preferencia productos de sello ambiental colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados.
- El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizará las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

- El oferente realizará un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizará a los mismos.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, insectos y roedores.
- El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así:

ORGÁNICOS	ORDINARIOS	PAPEL Y CARTÓN	PLÁSTICO
BOLSA COLOR CREMA	BOLSA COLOR VERDE	BOLSA COLOR GRIS	BOLSA COLOR AZUL

- En el comedor principal un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos

- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de orden y limpieza, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada de los alimentos.

- El oferente se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. El oferente, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:

EL oferente será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de color y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:

Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera

	malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. El oferente estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente. <u>LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA:</u> ➢ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el oferente. ➢ El oferente se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa semanalmente de las trampas de grasa y cada 30 días presentar la certificación de disposición final de las grasas. ➢ Los residuos que se generen se tendrán que disponer en los lechos de secado de la Planta de Tratamiento de Agua Residual, previa coordinación con el responsable del Mantenimiento de las Plantas o ser entregados a empresa certificada en transporte y disposición final de residuos peligrosos, la cual debe contar con las diferentes licencias y certificaciones requeridas por los entes ambientales para su funcionamiento. ➢ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. ➢ Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.			
26.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el oferente se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X		
27.	El oferente se compromete a realizar el aseo, mantenimiento preventivo y correctivo y ornato de las áreas dadas en arrendamiento (incluidos baños, espejos de agua, parte interna de los techos, cocina, zona de comedores, zona de lava platos de zonas comunes, zonas verdes, y aledañas) y sus zonas perimetrales para lo cual debe contar con personal de aseo diferente a los empleados de cocina y atención de comedores. Como lo exigen las condiciones de higiene y salubridad vigentes. Esta condición es aplicable en el comedor principal, comedor casino de oficiales, comedor casino de suboficiales y cafetería casino de suboficiales. Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito al 5.5%. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria. Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito al 5.5%. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN ➢ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.	X		
28.	El oferente deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	X		
29.	El oferente deberá realizar la limpieza, desinfección y lavado del tanque de agua potable de las instalaciones del comedor, la cual se debe realizar como mínimo cada mes, dejando soporte fotográfico y acta de ejecución de la actividad.	X		
30.	El contratista se compromete en asumir el mantenimiento preventivo y correctivo y aseo de la infraestructura dada en arriendo, jardines y espejos de agua que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento. Debe garantizar que el total de las áreas del comedor y la cocina, incluyendo equipos y utensilios queden limpios y desinfectados al terminar la jornada laboral, por ningún motivo debe quedar utensilios sucios al cerrar el servicio del comedor.	X		
31.	El oferente se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo de los equipos entregados y de las instalaciones que comprende: infraestructura, redes eléctricas, baños, jardines y espejos de agua, cuartos fríos, lava platos zonas comunes, que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento y deberá presentar durante el primer mes del contrato el programa respectivo a ejecutar y entregar al supervisor, copia de los reportes de mantenimiento de los equipos e instalaciones, de acuerdo con el cronograma; y a la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue el inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL, en caso de presentarse algún daño en los equipos o instalaciones se deberá subsanar dentro de las 24 horas siguientes. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X		
32.	Teniendo en cuenta la actividad económica (RESTAURANTE) a desarrollar en las instalaciones dadas en arriendo, 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 actividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	X		

GS-2025-004993-CENOP

33.	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad de mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de las mismas y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o fines. 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.	X		
34.	Presentar certificado de disposición final de las grasas que se generan en el mantenimiento de la trampa de grasa a través de un gestor ambientalmente autorizado por la autoridad competente.	X		
35.	Utilizar elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones bajas de tensos activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato.	X		
36.	El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.	X		
37.	El oferente se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales, jefe de bienes raíces y Supervisor del Contrato.	X		
38.	Correrán por cuenta del oferente la vigilancia interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	X		
39.	El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en cada comedor, botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de los comedores; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.	X		
40.	El oferente 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 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.	X		
41.	El Contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos que cause. Cabe resaltar que el contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.	X		
42.	El contratista se compromete a presentar los comprobantes de pagos de canon de arrendamiento, comprobantes de servicios públicos domiciliarios y comprobantes de pago de parafiscales de todos los empleados al señor supervisor del contrato.	X		
43.	se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días después de la firma del contrato en mensualidades anticipadas, tomando como referencia este día para los demás pagos a favor de La Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial así; **Nombre:** ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. **NIT:** 900.276.535-8 **Número de Cuenta:** 296-28586-9 DTN PONAL FONDOS ESPECIALES CENOP **Entidad:** BANCO BOGOTÁ **Tipo de Cuenta:** CORRIENTE. **Código de Consignación:** 01 ARRENDAMIENTO No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.	X		
44.	Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: Energía eléctrica, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta servicios personales CENOP, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:** **Nombre:** ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. **NIT:** 900.276.535-8 **Número de Cuenta:** 296-28587-7 DTN PONAL SERVICIOS PERSONALES CENOP **Entidad:** BANCO BOGOTÁ **Tipo de Cuenta:** CORRIENTE. **Código de Consignación:** 01 SERVICIOS PÚBLICOS ➢ **Recolección de residuos:** deben ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio. ➢ **Gas propano:** debe ser coordinado y pagado directamente por el contratista.	X		
45.	El futuro contratista deberá ofrecer de forma mensual una actividad de bienestar, para el personal de la unidad CENOP que consume sus alimentos en alguna de las áreas arrendadas, donde deberá ofrecer un plato de alimentación especial o según corresponda previa coordinación con el supervisor del contrato, sin costo adicional para la unidad CENOP.	X		
46.	Las demás condiciones que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato	X		

Nota: La documentación se encuentra el contratista recopilándola, para ser entregada al suscrito como supervisor.

fax.pereira

NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA
No presenta novedades, situaciones anormales o de relevancia

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA
Las obligaciones que se encuentran estipuladas en el contrato 105-1-10032-24 DEL 01 DE OCTUBRE DE 2024

2 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (188) días calendario desde que inició el plazo de prórroga del contrato u orden de compra, restando (177) días calendario para que finalice el plazo de ejecución del contrato.

3 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

PARÁGRAFO PRIMERO: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia - CENOP, por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciamiento, la Policía Nacional – Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia - CENOP realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.

El valor total de la factura deberá ser presentado en peso colombiano discriminado los valores en forma individual de los bienes a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.

En cumplimiento al Artículo 19 de la ley 1150 de 2007 que a letra dice: El artículo 4° de la Ley 80 de 1993, tendrá un numeral 10 del siguiente tenor.
"Artículo 4°. (...)

"10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación.
Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al Derecho de Turno. Dicho registro será público.
Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan".

Para dar cumplimiento a la ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Área de Contratos – Asignación de Turno de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia **- CENOP, ubicada en la Vereda la Laguna del Municipio de San Luis Tolima – Bloque Administrativo**, los siguientes Documentos: así;

- ✓ Factura electrónica o documento equivalente para los no obligados a facturar (Deberá ser publicada por parte del contratista en el portal del **SECOP II**, antes de ser radicada en la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia **- CENOP**)
- ✓ Original del recibo a satisfacción del bien.

1782284668

- ✓ Copia de la certificación Bancaria No superior a 90 días
- ✓ Planilla de Pago de Parafiscales del mes que tramita la cuenta
- ✓ Paz y Salvo de la Cancelación de Parafiscales del mes que tramita la cuenta.

En cumplimiento a la ley 828 de 2003 en su artículo No 1. Se deberá anexar Certificación de cumplimiento al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). Para tal efecto se servirán anexar la anterior documentación en la fecha que realice la entrega de los bienes objeto del contrato, con el fin de cumplir con la ley en mención y el plan de pagos. Lo anterior de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, ajeno esto al cumplimiento de la entrega del objeto contractual y demás requisitos legales para la ejecución del mismo y previo los demás trámites administrativos y fiscales a que hay lugar.

PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA LEY EN MENCIÓN A PARTIR DE LA FECHA PARA ACCEDER A DICHO TURNO DEBERÁN PRESENTAR TODA LA DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LOS PAGOS EN EL ÁREA DE CONTRATOS – ASIGNACIÓN DE TURNO DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA - CENOP, UBICADA EN LA VEREDA LA LAGUNA DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS TOLIMA – BLOQUE ADMINISTRATIVO.

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia CENOP así;

Número de Cuenta: **296-28586-9 DTN PONAL FONDOS ESPECIALES CENOP**
Entidad: **BANCO BOGOTÁ**
Tipo de Cuenta: **CORRIENTE.**
Código de Consignación: **01 ARRENDAMIENTO**

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

El incremento por canon de arrendamiento se llevará a cabo cada 12 meses y este se realizará automáticamente de acuerdo con la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así:

Energía eléctrica: estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta DTN PONAL Fondos Especiales CENOP, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo con la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.

Estos pagos se deberán realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:

Número de Cuenta: **296-28587-7 DTN PONAL SERVICIOS PERSONALES CENOP**
Entidad: **BANCO BOGOTÁ**
Tipo de Cuenta: **CORRIENTE.**
Código de Consignación: **01 SERVICIOS PÚBLICOS**

Una vez efectuado la consignación deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP) y una fotocopia del pago al Supervisor del Contrato, con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados.

fax.pereira fax.pereira fax.pereira

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

1 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	$ 36.333.600,00	100%
Valor total de las entregas	$ 21.194.600	58.33%
Valor total facturado	$ 21.194.600	58.33%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$ 21.194.600	58.33%
Valor pendiente de entrega	$ 21.194.600	58.33%

a. 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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4.2 ENTRADA DE BIENES

NO APLICA

5 RECOMENDACIONES

Se recomienda al contratista enviar los sopores de pago en los tiempos establecidos, toda vez que se genera contratiempos al momento de enviar los respectivos informes de supervisión.

6 CONCLUSIONES

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

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI** 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.

1782284668

Atentamente,

Firma____
Capitán FAX LLOEL PEREIRA VÁSQUEZ
Supervisor de contrato 105-1-10032-24 del 24/10/2024
Correo electrónico: Fax.pereira5451@correo.policia.gov.co
No. Celular 3017755968

fax.pereira

GS-2025-004993-CENOP

Comprobante de Transacción
Fecha: 28/04/2025 10:02:11

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: COMPETITIVIDAD SAS
Usuario: **CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES**
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********1493

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 3.359.000,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 28/04/2025
Hora: 10:02:03

Número de documento: 65663670

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
BOGOTA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	******5877	Escuela Internacional de Entre	$ 3.359.000,00	Enviado a Otro Banco	

1782284668

Seguintol
SEGURIDAD INDUSTRIAL DEL TOLIMA
NIT: 1.144.138.701-2

Certificación según facultades legales y especiales 3957 de la secretaria de ambiente.

CERTIFICADO DE LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA

TIPO DE SUJETO: COMPETITIVIDAD SAS
REP. LEGAL:

CIUDAD: GUALANDAY - TOLIMA
FECHA DE CONTROL
23/ABRIL/2025

DIRECCIÓN: CENOP VEREDA LA LAGUNA
COMEDOR PRINCIPAL CENOP
TELÉFONO: 3153162177
NIT: 900653830-3

PROXIMO CONTROL
23/JUNIO/2025

SERVICIOS PRESTADOS

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA(X)

PRODUCTOS	TOXICIDAD	AREAS TRATADA
SODA CAUSTICA	III	1.0 DE ANCHO Y 1.80 DE PROFUNDIDAD

OBSERVACIONES

SE REALIZÓ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA EN CONCRETO.

NOTA: REALIZAR CONTROL DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA COMO MINIMO CADA MES.

FIRMA AUTORIZADA: Seguintol Seguridad Industrial Del Tolima NIT 1.144.138701-2

Avenida Ambala # 33-32 BRR SAN SIMON TEL: 3185980249
E-mail: info@seguintol.com IBAGUE-TOLIMA

1782284008

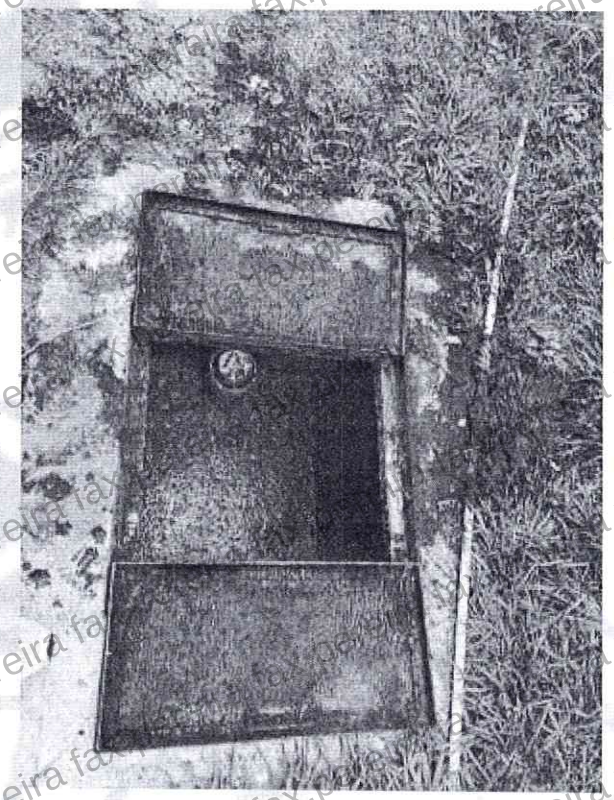
Seguintol

SEGURIDAD INDUSTRIAL DEL TOLIMA

NIT: 1.144.138.701-2

Certificación según facultades legales y especiales 3957 de la secretaria de ambiente.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Avenida Ambala # 33-32 BRR SAN SIMON TEL: 3185980249
E-mail: info@seguintol.com IBAGUE-TOLIMA

1782284008

COMPETITIVIDAD SAS

San Luis Tolima, 29 de abril de 2025

Acta de Instrucción que trata de la actividad realizada en el Comedor Principal ubicado en el Centro Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP), a cargo de Competitividad SAS, correspondiente al lavado y desinfección del Tanque de reserva que provisiona Agua en casos de urgencia por desabastecimiento del líquido.

Puntos a tratar

1. **Verificación asistencia**
2. **Temas a tratar**
3. **Compromisos**

A los 30 días del mes de abril de 2025, se reúnen en las instalaciones del Comedor Principal, el señor OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES, Director Operativo, el Señor DANIEL ORLANDO BERNAL AMARIS, integrante del área logística de Competitividad SAS, y el señor VICTOR EFRAIN CASTRO QUIÑONES, a quien se encargó de realizar el aseo, mantenimiento y desinfección del tanque de almacenamiento de reserva de agua ubicado en el Comedor Principal, toda vez que se hace necesario para el cumplimiento del marco jurídico y el buen funcionamiento con condiciones de salubridad, al momento de brindar los diferentes servicios al personal beneficiario.

TEMAS A TRATAR

Se realizo el respectivo mantenimiento y desinfección del tanque de almacenamiento de reserva de agua, ubicado en la parte superior de la edificación del Comedor Principal, preservando las medidas de seguridad, elementos y demás actividades que permitieron el normal desarrollo de la actividad descrita.

COMPROMISOS

La realización de la actividad de desinfección, por lo menos una vez al mes, garantizando las buenas prácticas de salubridad, que minimicen riesgos, transformados en beneficios del cliente externo.

Se culmina con la presente reunión debiendo cumplir a cabalidad con lo expuesto, firma el personal, así;

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Daniel Orlando Beltrán Amaris	1090525208	LOGISTICA	
2	Víctor Efraín Castro Quiñones	1003247835	ASEO TANQUE	

OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES
Director Operativo Comedor Principal CENOP

Hacienda Pijaos San Luis Tolima
competitividadsas@gmail.com
Teléfono 3015254828

1782284008

1782284668

GS-2025-004993-CENOP

ABONO ORGANICO (AÑO:2025)

ACTA DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS ORGANICOS RECEPCIONADOS EN COMPETITIVIDAD SAS(COMEDOR PRINCIPAL CENOP) EN LA PLANTA DE APROVECHAMIENTO Y TRANSFORMACION

FECHA	TIPO RESIDUO	ORIGEN	CANTIDAD/KG	SECTOR	PROCESO PREVIO	TRASNPORTADO	PRESENTACIÓN	HUMEDAD DE ENTRADA	APROVECHAMIENTO
3/31/2025	Residuo Organico	Comedor Principal	150	ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	85%	Compostaje
4/7/2025	Residuo Organico	Comedor Principal	130	ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	85%	Compostaje
4/14/2025	Residuo Organico	Comedor Principal	190	ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	85%	Compostaje
4/23/2025	Residuo Organico	Comedor Principal	90	ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	85%	Compostaje

TOTAL MATERIAL ORGANICO RECIBIDO EN PLANTA KG = 560

Nuestra actividad no esta contemplada en el decreto 1220 del 2005 por lo cual no requiere licencia Ambiental. El material Organico es Compostado cumpliendo con la norma tecnica ICA 5167 y el producto obtenido esta catalogado como Abono Organico según lo establecido por el registro ICA. Estos residuos son previamente seleccionados en la fuente, respetando el equilibrio Ambiental

FIRMA DEL GENERADOR

Vereda el saman finca el refugio corregimiento del guamo del departamento del Tolima.

fax.pereira

GS-2025-004993-CENOP

enlace operativo

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-04-14, 09:31:40 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	marzo de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	abril de 2025
Empresa	COMPETITIVIDAD SAS
NIT	NI 900653830
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	77281747
Tipo de Planilla	A
Número Transacción Bancaria/ CUS	1409173872
Banco	(1051) - BANCO DAVIVIENDA
Valor	$ 431.400
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	10.0.19.58

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N800224808	230301	PORVENIR	1	$ 261.000	$ 0
N800130907	EPS002	SALUD TOTAL EPS	1	$ 65.300	$ 0
N860011153	14-23	ARP - POSITIVA COMPAÑIA DE SEG	1	$ 39.800	$ 0
N890700148	CCF50	COMFENALCO-TOLIMA	1	$ 65.300	$ 0
			SubTotales:	$ 431.400	$ 0
			Total a Pagar:		$ 431.400

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Enlace Operativo no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

1782284008

enlace operativo

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-04-14, 09:35:12 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	marzo de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	abril de 2025
Empresa	COMPETITIVIDAD SAS
NIT	NI 900653830
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	77301239
Tipo de Planilla	N
Número Transacción Bancaria/ CUS	1409184469
Banco	(1051) - BANCO DAVIVIENDA
Valor	$ 1.689.400
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	10.0.19.58

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Número REG02	Valor sin Mora	Total Intóreses Mora
N800224808	230301	PORVENIR	12	24	$ 622.500	$ 2.500
N800229739	230201	PROTECCION	4	8	$ 136.700	$ 600
N900336004	25-14	COLPENSIONES	6	12	$ 250.700	$ 1.000
N800227940	231001	FDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS COLFONDOS	1	2	$ 7.700	$ 100
N900156264	EPS037	NUEVA EPS	5	10	$ 43.300	$ 200
N830003564	EPS017	FAMISANAR	1	2	$ 6.100	$ 100
N800130907	EPS002	SALUD TOTAL EPS	10	20	$ 156.200	$ 700
N900156264	EPS041	CMRC.RECA.FOSYGA-NUEVAEPS R MOVILIDAD	6	12	$ 35.900	$ 200
N901037916	MIN002	ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS SS ADRES	1	2	$ 13.600	$ 100
N860011153	14-23	ARP - POSITIVA COMPAÑIA DE SEG	23	46	$ 154.500	$ 600
N890700148	CCF50	COMFENALCO-TOLIMA	23	46	$ 255.100	$ 1.000
		SubTotales:			$ 1.682.300	$ 7.100
		Total a Pagar:				$ 1.689.400

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Enlace Operativo no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

1782284008

GS-2025-004993-CENOP

1782284688

COMPROBANTE DE EGRESO

No.

CIUDAD Y FECHA: San Luis, Tolima Abril de 2025

POR $ 651.000

PAGADO A: Oscar Suarez

POR CONCEPTO DE: Entrega de $ 651.000. Para Pago Factura De Cenop A La Empresa Despa Universal Sa, Por Servicios Varios Mayo, Basicos Y El Establecimiento De Comercio Comercial Mundial, De Acuerdo A Recuentaje Ya Establecido

LA SUMA DE (EN LETRAS)

CUENTAS	DEBITOS	CREDITOS

CHEQUE No. | BANCO

SUCURSAL | EFECTIVO

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO

C.C. 1735266.

ELABORADO	APROBADO	CONTABILIZADO

C.C. / NIT.

BOLIFORMAS

Compañía Química Industrial S.R.L.
Av. De Las Américas Nro. 256 - Balconcillo - La Victoria - Lima - Perú
Central: +51-1-2653000 E-mail: info@coquinperu.com

FICHA TÉCNICA

Soda Caustica Escamas

- **Descripción:**
  La Soda Caustica en Escamas es una sustancia blanca, higroscópica delicuescente y muy corrosiva, se encuentra en presentación sólida, y posee una alta capacidad de absorción de Dióxido de Carbono y agua del aire.

- **Fórmula Química:** NaOH

- **Masa Molar:** 40.0 g/mol

- **Especificaciones Técnicas**

Parámetros	Especificación
Pureza	98% min.
Carbonato de Sodio	1.0% max.
Cloruro de Sodio	0.08% max.
Óxido de Hierro	0.01% max.
Solubilidad	100%
Olor	Cáustico
Apariencia	Escamas Blancas

- **Usos:**
  - Utilizada en la fabricación de jabones y detergentes, fibra sintética rayón, celofán, sales de sodio en general, colorantes y pigmentos, vidrio, productos farmacéuticos, cosméticos, en la producción de Hipoclorito de Sodio y en otros productos para el tratamiento del agua.
  - Aplicada también en la producción de papel, industria textil, procesamiento de metales, extracción de petróleo, tratamiento de emisiones ácidas y neutralización de efluentes.
  - Se utiliza como neutralizante para la producción de aceitunas verdes.

- **Vida Útil:** 2 Años a partir de la fecha de fabricación en su empaque original.

- **Presentación:** Saco de 25 Kg.

- **País de Origen:** China

***Datos proporcionados por nuestro proveedor**

1782284008

GS-2025-004993-CENOP

FUMIESTOL	ORDEN DE SERVICIO No 659	Versión 1 May-2017 PÁGINA 1 DE 1

CONTROLAMOS CUALQUIER TIPO DE PLAGA - 100% EFECTIVOS — CEL: 313 870 1002

FECHA: 5 - Abril - 2025 HORA PROGRAMADA: 8:00 pm

CLIENTE: Restaurante Comedor Principal

DIRECCIÓN: CENOP

TIPO DE CONTROL: ☒ PREVENTIVO ☐ CORRECTIVO ☐ DESINFECCIÓN ☒ DESINSECTACIÓN ☐ DESRATIZACIÓN ☐ MURCIÉLAGOS ☐ OTROS _____

TÁCTICAS M.I.O PARA EL MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS:

1. BIOLÓGICO ☐ BACTERIAS
2. MECÁNICO ☐ TRAMPAS ADHESIVAS ☐ CEBADERAS ☐ JAULAS
3. FÍSICO ☐ TEMPERATURA - CALOR ☐ OTROS _____
4. PRODUCTOS NATURALES ☐ BIOPESTICIDAS ☐ BIOSULFOCAL ☐ CALDO BORDELES
5. ETOLÓGICOS ☐ FEROMONAS ☐ OTROS _____
6. QUÍMICOS ☒ PIRETROIDES ☐ OTROS _____

ÁREA A CONTROLAR	TIPO DE PLAGA A CONTROLAR	INGREDIENTE ACTIVO	DOSIFICACIÓN ml.	DOSIFICACIÓN gr.
internas y externas	Rastreros y voladores	Lambdacihalotrina	10	
internas y externas	Rastreros y voladores	alfacipermetrina	8	

OBSERVACIONES ANTES, DURANTE O DESPUÉS DEL SERVICIO:

FUNCIONARIO FUMIESTOL	CLIENTE
NOMBRE: Jonathan Silva	NOMBRE: Victor Efrain Castro Q
HORA INICIAL: 8:00 p.m. HORA FINAL:	CARGO: Auxiliar
FIRMA:	FIRMA:

1782284008

fax.pereira

GS-2025-004993-CENOP

RESOLUCION N° 002901

Por la cual se autoriza el funcionamiento de una empresa que presta servicios de fumigación terrestre en el área pública

LA SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA

En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por la ley 9 de 1979 y el Decreto 1843 de 1991

CONSIDERANDO

Que el Ministerio de la Protección Social mediante el Decreto 1843 de 1991, establece los procedimientos relacionados con el funcionamiento y operación de las empresas de Aplicación Terrestre de Plaguicidas en el Área Pública, según la cual les corresponde a los entes territoriales de salud desarrollar las políticas y aplicar las normas técnicas, científicas y administrativas en relación con el componente de sustancias potencialmente tóxicas - plaguicidas.

Que la aplicación de plaguicidas en el área pública ocasiona factores reconocidos de riesgo para la salud pública en general y de los profesionales, técnicos y auxiliares operadores de los equipos, razón por la cual es competencia de la Secretaría de salud Departamental ejercer su vigilancia y control.

Que el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área pública denominado **SEGUINTOL**, ubicado en la Avenida Ambala Carrera 12 N° 33 – 32 Barrio San Simón de Ibagué - Tolima, identificado con el **NIT 1144138701-2**, cuyo propietario del establecimiento es **JONY ALEXANDER SANCHEZ CESPEDES**, identificado con la cédula No **1.144.138.701** de Cali – Valle del Cauca, presentó la documentación para autorización de funcionamiento de dicho establecimiento.

Que en la documentación presentada y revisada por **LA DIRECCION DE SALUD PUBLICA**, se demuestra que está inscrito en la Cámara de Comercio, con matrícula N° 234637, del 24 de mayo de 2013 registrado ante la DIAN con el Número de Identificación Tributaria **1144138701-2**, y Aval mediante el Certificado de Uso de Suelo N° 50519 del 8 de agosto 2023, Acta de visita técnica No. 730011144138701 de fecha 9 de agosto de 2024 con concepto Favorable.

Que cumple las exigencias técnicas establecidas por la ley mediante la Asesoría Técnica que le proporciona el Ingeniero Agrónomo **CRISTIAN CAMILO BALLEN HERNANDEZ**, identificado con la Cedula de Ciudadanía N° 1.110.505.484 de Ibagué -Tolima, Matricula profesional número 70209-326884 TLM expedida por el Consejo Profesional Nacional De Ingeniería COPNIA.

Que, analizada la documentación allegada, este Despacho encuentra que se llenan los requisitos exigidos en la normatividad vigente sobre la materia, por lo que considera procedente acceder a la solicitud presentada por el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área publica denominado **SEGUINTOL**, ubicado en la Avenida Ambala Carrera 12 N° 33 – 32 Barrio San Simón de Ibagué - Tolima, identificado con el **NIT 1144138701-2.**

Proyecto: May tole – Contratista
Reviso: Sandra I. Garzón – Profesional Universitaria
Reviso: Faisury Cardozo Vargas – Abogada Contratista DSP
Reviso: Erick Muñoz – Abogado contratista SST
V°B°: Joan Camilo Castellanos Reyes – Asesor Jurídico SST
Archivo: C:\Documentos\SIGG23\Plaguicidas_24

1782284008

GS-2025-004993-CENOP

Por la cual se autoriza el funcionamiento de una empresa que presta servicios de fumigación terrestre en el área pública

R E S U E L V E

ARTICULO PRIMERO. - Autorícese el funcionamiento al establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área publica a **SEGUINTOL,** ubicado en la Avenida Ambala Carrera 12 N° 33 – 32 Barrio San Simón de Ibagué - Tolima, identificado con el **NIT 1144138701-2,** cuyo propietario del establecimiento es **JONY ALEXANDER SANCHEZ CESPEDES,** identificado con la cédula No **1.144.138.701** de Cali – Valle del Cauca.

ARTICULO SEGUNDO. - La presente autorización tiene una vigencia de Un año (1) y será renovada por periodos iguales mediante solicitud presentada con sesenta (60) días de antelación a su vencimiento.

ARTÍCULO TERCERO. - La presente autorización pierde su validez cuando: cambie de ubicación, razón social, representante legal, se altere cualquier condición que esté causando perjuicios a la Salud Pública.

ARTÍCULO CUARTO. - Notificar a **JONY ALEXANDER SANCHEZ CESPEDES,** como propietario del establecimiento **SEGUINTOL** o quien haga sus veces, el contenido de la presente decisión, en los términos del artículo 67 y s.s. del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO. Contra la presente resolución procede el recurso de Reposición ante la Secretaria de Salud Departamental y el de Apelación ante el Gobernador del departamento del Tolima, dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de su notificación personal, dentro de los términos señalados en el Artículo 76 y 77 de la Ley 1437 del 2011. La cual surtirá en la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud Departamental.

ARTICULO SEXTO. -Esta resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

Dada en Ibagué a los, 13 AGO 2024

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

INGRID KATHERINE RENGIFO HERNANDEZ
Secretaria de Salud del Tolima

AGUSTIN NUÑEZ ROSALES
Director De Salud Publica

Proyecto: May tole –Contratista
Reviso: Sandra I. Garzón – Profesional Universitaria
Reviso: Faisury Cardozo Vargas – Abogada Contratista DSP
Reviso: Erick Muñoz – Abogado contratista SST
V°B°: Joan Camilo Castellanos Reyes – Asesor Jurídico SST
Archivo: C:\Documentos\SIGG23\Plaguicidas_24

1782284668