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

San Luis, 04 de junio 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	01/05/2025	**Hasta**	31/05/2025

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 GÓMEZ (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:** 6

- 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.

- Informe de supervisión del mes de mayo comprendido entre el 01/04/2025 al 30/04/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-004993-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	iniciando desde el 24/10/2024

contrato u orden de compra	
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	Terminación el 24/10/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Adiciones	NO APLICA
Modificatorios	NO APLICA
Prorrogas	NO APLICA
Otros	NO APLICA

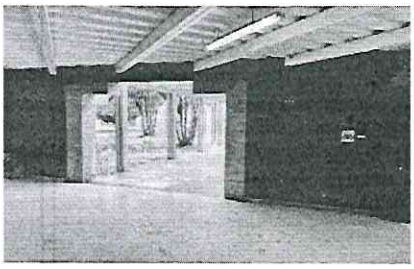
1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

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.



ANTES DEL MANTENIMIENTO INGRESO ALCOMEDOR



DESPUES DEL MANTENIMIENTO INGRESO AL 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)

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.	X		

	➢ 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". 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		
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.	**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** — BOLSA COLOR VERDE BOLSA COLOR CREMA **ORDINARIOS** **PAPEL Y CARTÓN** — BOLSA COLOR GRIS **PLÁSTICO** — 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	X		

	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. LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA: ➢ 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	X		

	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.			
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		
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.

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 (219) días calendario desde que inició el plazo de prórroga del contrato u orden de compra, restando (146) 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.
- ✓ 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 mèndión 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.

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	$ 24.222.400,00	66.66%
Valor total facturado	$ 24.222.400,00	66.66%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$ 24.222.400,00	66.66%
Valor pendiente de entrega	$ 12.111.200,00	33.33%

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.

Se genera acta de compromisos Acta Nro. AE-2025-000977-CENOP, donde se establece plan de mejora al contratista por observaciones realizadas en la visita de verificación de las condiciones sanitarias en el almacenamiento, preparación y manipulación y suministro de alimentos, realizada el día 02/05/2025.
Así mismo se da respuesta a plan de mejora por parte del contratista mediante comunicado remisorio de nro. GS-2025-005693-CENOP.

El 23 de mayo de 2025, se realizó al contratista un requerimiento por correo electrónico, recordándole la obligación de mantener en adecuado estado de aseo los baños del comedor principal, así como su disponibilidad para el personal de estudiantes y auxiliares de policía. Asimismo, se le notificó sobre el llamado de atención emitido por el Servicio de Inspección Sanitaria en el comunicado No. GS-2025-005887-CENOP, fechado el 22 de mayo de 2025.

El contratista respondió vía correo electrónico y fué remitida su comunicación oficial al ordenador del gasto, mediante GEPOL No. GS-2025-006408-CENOP, radicada por el suscrito supervisor del contrato.

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.

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

CEA.3.0-07
16-ECD-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL - CENOP
GRUPO COORDINADOR DE INSTRUCTORES CENOP

ARACA-GRUES - 3.1

San Luis, 19 de mayo de 2025

Señor teniente coronel
JOHAN DARIO CALA GONZALEZ
Director Escuela Encargado
Vereda la laguna, antigua Hacienda Pijaos
San Luis

Asunto: informe remisorio de acciones de mejora - Contrato Comedor Principal No. PN CENOP 105-1-1032-24

Respetuosamente me dirijo a mi coronel, para poner en su conocimiento las acciones de mejora implementadas por el contratista del contrato No. PN CENOP 105-1-1032-24, de fecha 01 de octubre de 2024, para el Comedor Principal de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP).

Estas acciones responden a las observaciones derivadas de la visita de verificación de condiciones sanitarias en el almacenamiento, preparación, manipulación y suministro de alimentos, realizada el 02 de mayo de 2025.

De igual forma me permito informar que los compromisos de cumplimiento acordados durante dicha visita quedaron formalizados en el Acta No. AE-2025-000977-CENOP - ARACA-GRUES-2.25.

Los detalles de las acciones de mejora y los compromisos de cumplimiento se adjuntan en dos documentos. El Anexo 1, presentado a color y sin firma, tiene como finalidad facilitar la visualización detallada de las acciones adelantadas por el contratista. El Anexo 2, en blanco y negro y debidamente firmado, constituye el soporte formal de los compromisos adquiridos.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Fax Lloel Pereira Vasquez
Grado: Capitan
Cargo: Comandante De Agrupacion
Cédula: 1098699388
Dependencia: Grupo Coordinador De Instructores Cenop
Unidad: Esc Nacional De Entrenamiento Policial - Cenop
Correo: fax.pereira5451@correo.policia.gov.co
19/05/2025 5:35:28 p. m.

Anexo: si

VEREDA LA LAGUNA
Teléfono: 3159000
cenop.coagru@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA
BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ (CENOP)
GRUPO COORDINADOR DE INSTRUCTORES

Fecha:	San Luis - Tolima, 02 de mayo de 2025		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	11:00 horas
Lugar:	Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia - CENOP		

ACTA No. – ARACA – GRUES - 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARÍAS EN EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN EL ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), DE ACUERDO A COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-004828-CENOP DEL 01/05/2025, DE ASUNTO "INFORME SERVICIO (INSPECCIÓN SANITARIA) CENOP"

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de los compromisos.
4. Temas a tratar.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes.

El día 02 de mayo de 2025, siendo las 09:00 horas, se reunieron en las instalaciones del comedor principal de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia *"Brigadier General Jaime Ramírez Gómez"* CENOP, los señores subdirector de escuela (E), oficial de semana, supervisor de contrato, responsables SGSST, servicio inspección sanitaria y contratista, a fin de verificar condiciones sanitarías en el almacenamiento, preparación, manipulación y suministro de alimentos en el arrendamiento del comedor principal en la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia – (CENOP) Brigadier General "Jaime Ramírez Gómez", de acuerdo a comunicación oficial GS-2025-004828-CENOP del 01/05/2025, de asunto *"informe servicio (inspección sanitaria) CENOP"*, a fin de generar oportunidades de mejora para optimizar las medidas sanitarias en el almacenamiento, preparación, manipulación y suministro de alimentos al personal de la unidad.

2. Lectura del acta anterior. (no aplica).

3. Verificación de compromisos. (no aplica).

4. Temas a tratar.

4.1 comunicación oficial GS-2025-004828-CENOP del 01/05/2025, de asunto "informe servicio (inspección sanitaria) CENOP"

Se brinda la palabra al señor subdirector de escuela (E), socializando el contenido de la comunicación oficial GS-2025-004828-CENOP del 01/05/2025, de asunto "informe servicio (inspección sanitaria) CENOP", así:

ACTA No. – ARACA-GRUES -2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARÍAS EN EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN EL ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), DE ACUERDO A COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-004828-CENOP DEL 01/05/2025, DE ASUNTO "INFORME SERVICIO (INSPECCIÓN SANITARIA) CENOP".

GS-2025-004828-CENOP

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL - CENOP
AREA ACADEMICA CENOP

CEA-3.0-07
14-FEB-2023
177407 0326

SUDIR-ARACA - 29.25

San Luis, 01 de mayo de 2025

Señor teniente coronel
JOHAN DARIO CALA GONZALEZ
Director Escuela de Policía CENOP (E)
Vereda la laguna, antigua Hacienda Pijaos
San Luis Tolima

Asunto: Informe servicio (Inspección sanitaria) CENOP.

Teniendo en cuenta que fui notificado para prestar el servicio de "Inspección sanitaria", mediante comunicación oficial electrónica N° GS-2025-004661-CENOP del 27 de abril de 2025, Cabe precisar que dicho servicio no se encuentra contemplado expresamente en la Resolución No. 0242 del 25 de enero de 2023, "Por la cual se expide el Reglamento de Guarnición y Control de Servicios para la Policía Nacional". No obstante, conforme a las disposiciones del Capítulo XI de la mencionada resolución, el referido servicio podría interpretarse como contrario a lo estipulado en los artículos 77 y 80 del mismo acto normativo.

Sin perjuicio de lo anterior, y en virtud de nuestra condición de servidores públicos pertenecientes a la misma institución, se encuentra habilitada la facultad funcional de realizar revistas, ya sean imprevistas o programadas, a los distintos establecimientos de comercio ubicados dentro de las instalaciones de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier general Jaime Ramírez Gómez" (CENOP). Dichos establecimientos, en razón de su naturaleza jurídica como inmuebles arrendados, se encuentran sujetos al régimen contractual contenido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1510 de 2013 y el Decreto 1082 de 2015, en particular a lo previsto en el artículo 2.2.1.2.1.4.11 respecto al arrendamiento de bienes inmuebles. De conformidad con dicho marco normativo, recae sobre el supervisor del contrato la obligación legal de ejercer control, seguimiento y vigilancia sobre la ejecución de las obligaciones pactadas por parte de los contratistas, conforme a lo establecido en la 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 la Resolución No. 03049 de 2014. En el ejercicio de dicha función de supervisión, el servidor designado deberá observar lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, así como lo consagrado en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes y complementarias que regulan la materia.

En mérito de lo anteriormente expuesto, me permito poner en conocimiento de mi coronel que, durante el ejercicio de la inspección realizada, se constató que en los sectores de Cafeterías, CASUB

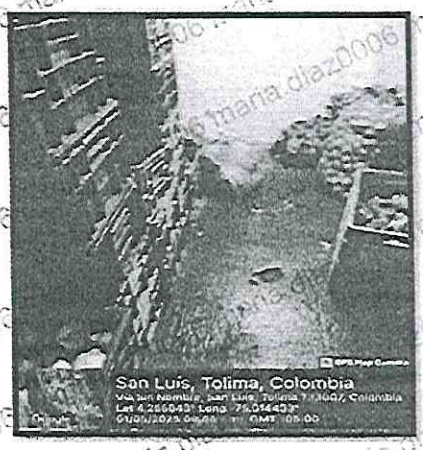
y Casa ARMY se vienen implementando de manera adecuada las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, conservación e higiene en la preparación de alimentos, en concordancia con los lineamientos sanitarios vigentes. Sin embargo, se evidencian diferencias sustanciales en el Comedor Principal, el cual se encuentra vinculado al contrato identificado bajo el número 105-1-10032-24, cuya fecha de inicio corresponde al 24 de octubre de 2024 y cuyo término está previsto para el 24 de octubre de 2025. El objeto contractual consiste en el "ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ (CENOP)". Dicho contrato fue suscrito con la razón social COMPETITIVIDAD S.A.S. con NIT No. 900.653.830-3, representada legalmente por el señor **CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES**, identificado con cedula de ciudadanía No. 12.142.020 de san Agustín (HUILA).

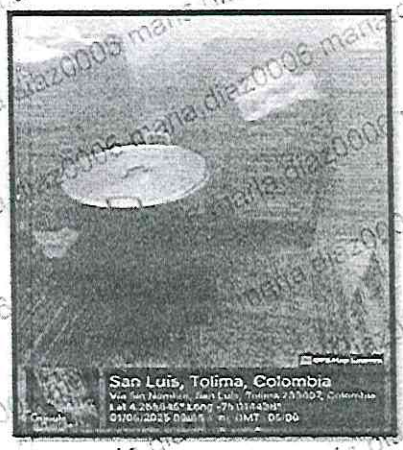
Observación N° 01:

Durante la inspección realizada a las instalaciones del comedor principal, específicamente en las áreas destinadas al almacenamiento en frío (cuartos fríos), se evidenciaron condiciones que contravienen las normas básicas de higiene y salubridad en la manipulación y conservación de alimentos. Se constató que productos alimenticios como frutas, verduras y carnes se encuentran depositados en canastillas plásticas que reposan directamente sobre el suelo, sin ningún tipo de separación mediante estibas o tarimas, lo que constituye un riesgo sanitario.

Adicionalmente, se observó que la superficie del piso no se encuentra recubierta con baldosa sanitaria de color blanco, lo cual impide una adecuada limpieza y facilita la proliferación de microorganismos patógenos, dada su textura rústica. Esta situación compromete la inocuidad de los alimentos allí almacenados. Así mismo, se verificó que el personal encargado de operar en dichos cuartos no realiza el cambio de calzado ni lleva a cabo procedimientos de desinfección previa al ingreso, lo que incrementa significativamente el riesgo de contaminación cruzada en detrimento de la seguridad alimentaria.

Esta observación se encuentra documentada fotográficamente, con registro georreferenciado, conforme a lo dispuesto por los principios de trazabilidad y evidencia objetiva que orientan los procesos de supervisión y control de la institución.

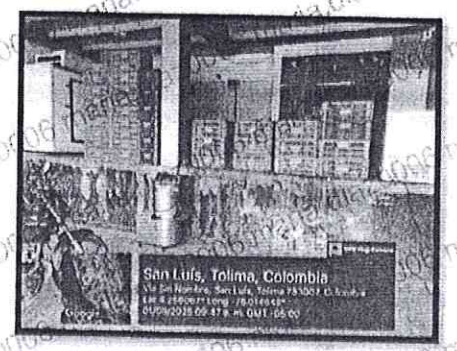




Observación N° 02:

Se evidenció que las mismas canastillas plásticas utilizadas para el almacenamiento de alimentos, tales como los destinados a la loza (platos, cubiertos y utensilios), así como para el transporte de alimentos al personal que cumple funciones de seguridad en las instalaciones y para el almacenamiento de insumos en los cuartos fríos, están siendo empleadas, de manera inadecuada, para labores de limpieza. Estas canastillas son utilizadas para contener elementos como traperos y otros artículos de aseo, los cuales son posteriormente depositados directamente sobre el suelo del área del garaje, sin ningún tipo de elevación o estiba que impida el contacto con superficies contaminantes o que permita su aislamiento higiénico.

Dicha práctica representa un riesgo sanitario inminente, al propiciar la contaminación cruzada entre utensilios y superficies que deben permanecer esterilizadas y aquellas expuestas a residuos orgánicos y humedad constante. Así mismo, se observó la presencia de cables eléctricos sobre el piso de la zona de lavado de loza, lugar en el cual se presentan acumulaciones de agua estancada, situación que configura un riesgo latente de electrocución para el personal que labora en dicha área, en contravención de las disposiciones mínimas de bioseguridad e higiene industrial y RETIE.







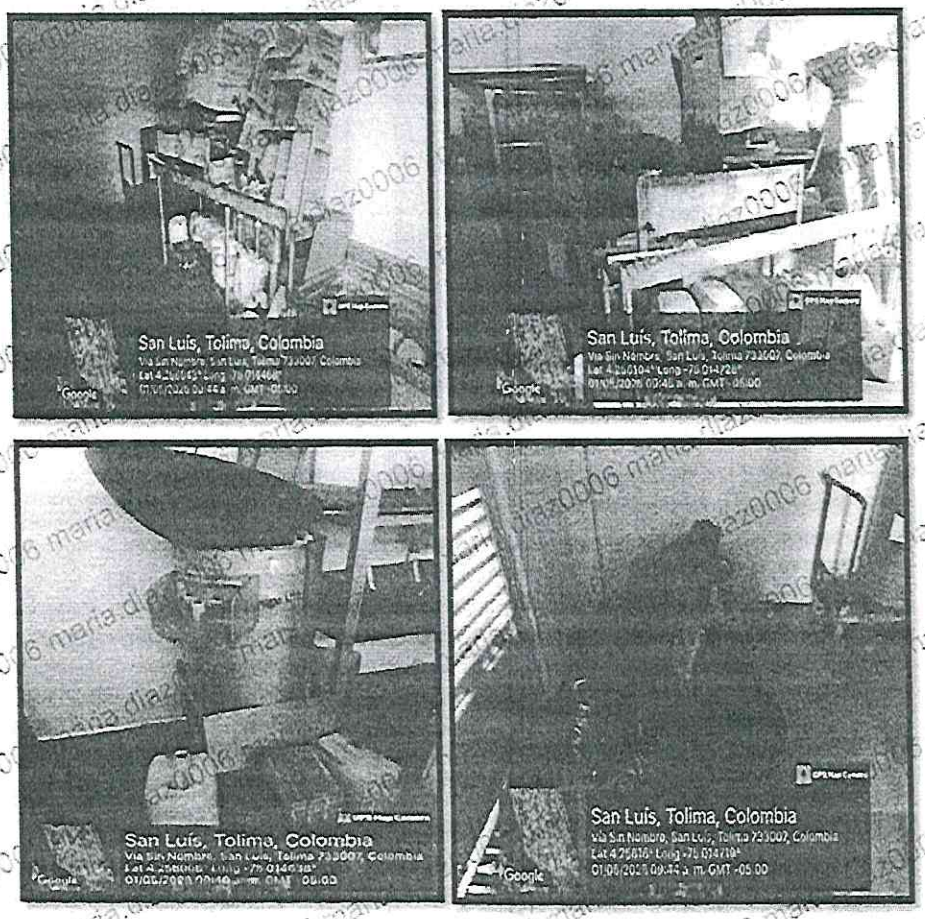


Observación N° 03:

Se observó que el área destinada para el almacenamiento transitorio de residuos sólidos derivados de las actividades de preparación de alimentos presenta condiciones sanitarias inadecuadas. En dicha zona se perciben olores ofensivos y la presencia de lixiviados, los cuales generan un ambiente

insalubre y propenso a la proliferación de vectores. Además, se evidenció la acumulación de utensilios como; mesas, estufas, equipos industriales y elementos diversos que los responsables del área arrendada, identificaron como presuntamente pertenecientes a la Policía Nacional.

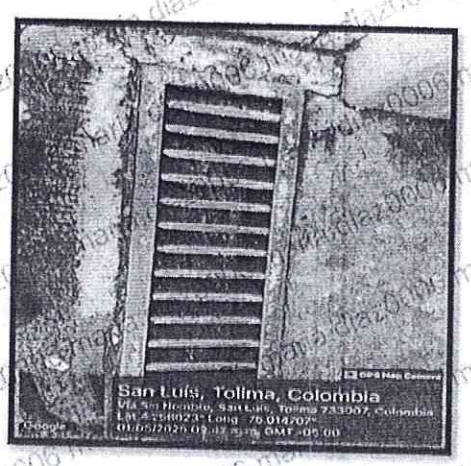
En atención a lo anterior, y con el propósito de determinar la procedencia de dichos bienes, se procedió a suministrar a los responsables del área el número de contacto del señor Subintendente Burgos, adscrito al almacén de intendencia del CENOP, para que se comunicaran directamente con él a fin de coordinar la verificación, recolección y traslado de los bienes en cuestión, en caso de comprobarse que son de propiedad institucional. Lo anterior, con miras a gestionar el proceso correspondiente de baja administrativa de bienes y elementos conforme a los procedimientos establecidos por la normativa vigente.

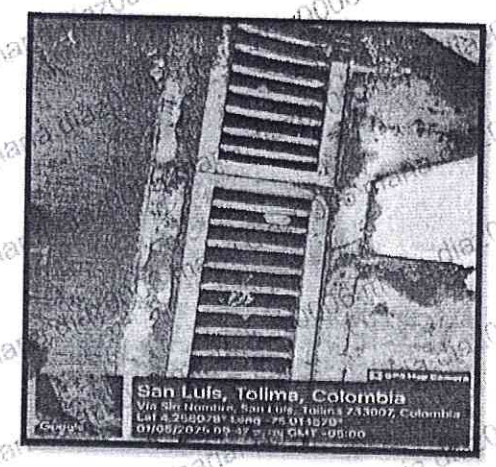


Observación N° 04:

Las instalaciones del comedor y del área del garaje, se evidenció una acumulación significativa de residuos sólidos y desperdicios alimenticios en las rejillas de recolección de aguas lluvias, tanto externas como internas. Esta situación representa una condición crítica de insalubridad y constituye un riesgo inminente para el adecuado funcionamiento del sistema de drenaje pluvial.

El material acumulado en dichas rejillas obstruye el paso del agua, afectando negativamente la red de evacuación de aguas lluvias, y, en consecuencia, puede ocasionar represamientos, inundaciones localizadas, así como daños estructurales a las plantas de tratamiento de aguas residuales debido a la sobrecarga de sólidos orgánicos no tratados. Esta condición vulnera los principios mínimos de mantenimiento preventivo y de gestión ambiental establecidos por la normatividad técnica vigente, particularmente en lo relativo a la preservación de las redes sanitarias de la Escuela.





Observación N° 05:

Se verificó que las baterías sanitarias internas asignadas para el uso del personal operativo del comedor se encuentran en condiciones notoriamente deficientes en términos de limpieza e higiene. Durante el recorrido de inspección se constató la presencia de suciedad visible, así como la existencia de orinales y sanitarios fuera de servicio, en evidente estado de deterioro y sin cumplimiento de las condiciones mínimas de salubridad exigidas por la normatividad en materia de salud ocupacional e infraestructura sanitaria. De igual forma, se observó que el cuarto técnico destinado a la instalación eléctrica, se encuentra ocupado de manera indebida con elementos no compatibles con su función, tales como costales, almohadas, cajas de cartón y otros objetos que representan una grave obstrucción al acceso del sistema eléctrico y que constituyen un riesgo inminente de incendio, contraviniendo lo establecido en los reglamentos técnicos RETIE y RETILAP, así como en las disposiciones de gestión del riesgo establecidas por la normatividad de seguridad industrial.

ACTA No. – ARACA-GRUES -2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARÍAS EN EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN EL ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), DE ACUERDO A COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-004828-CENOP DEL 01/05/2025, DE ASUNTO "INFORME SERVICIO (INSPECCIÓN SANITARIA) CENOP".

GS-2025-004828-CENOP





Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Rodney Mauricio Vargas Piragua
Grado: Subintendente
Cargo: Docente
Cédula: 1106482753
Dependencia: Area Academica Cenop
Unidad: Esc Nacional De Entrenamiento Policial - Cenop
Correo: rodney.vargas@correo.policia.gov.co
1/05/2025 2:48:42 p. m.

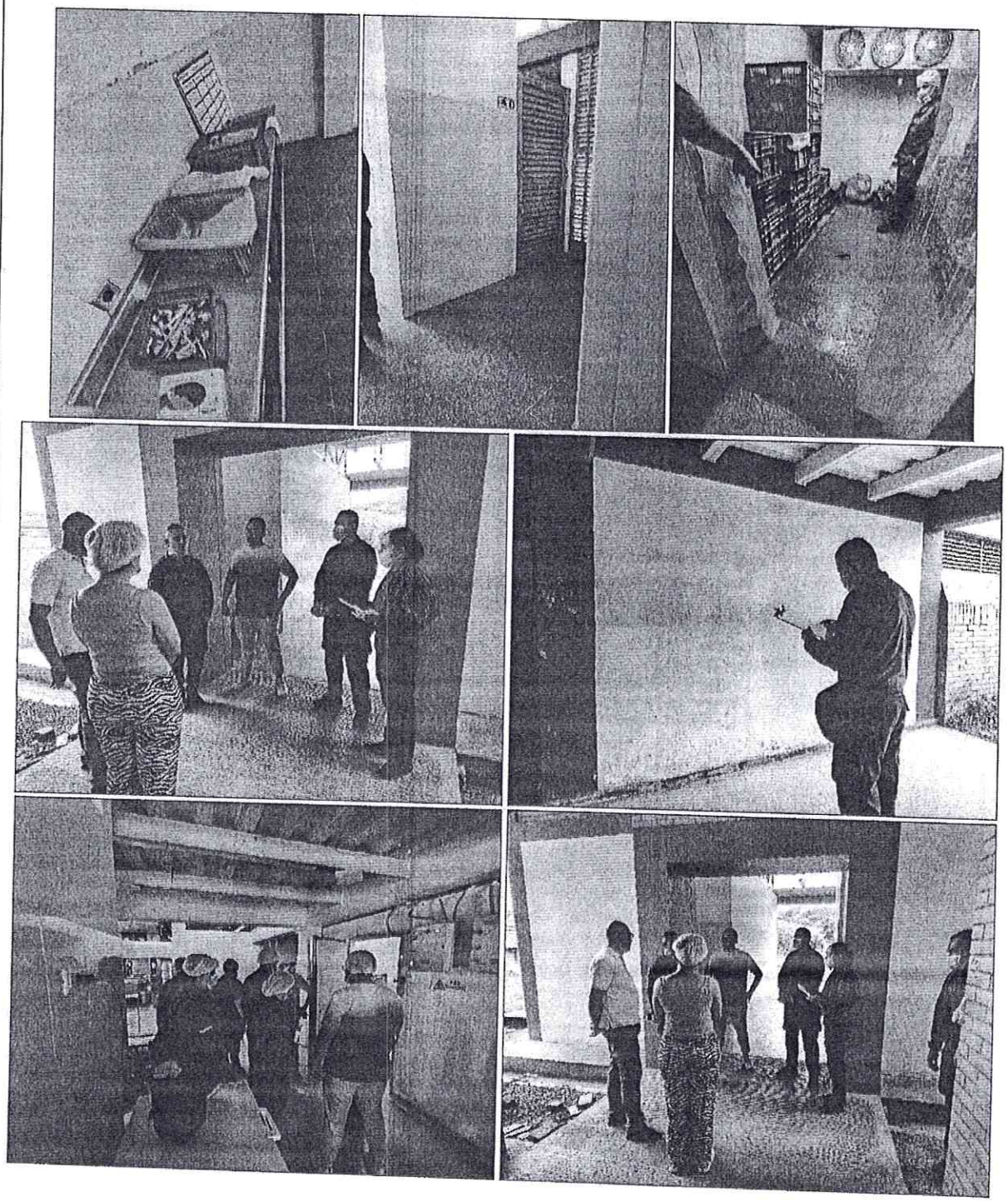
Anexo: no

VEREDA LA LAGUNA
Teléfono: 3159000
cenop.araca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

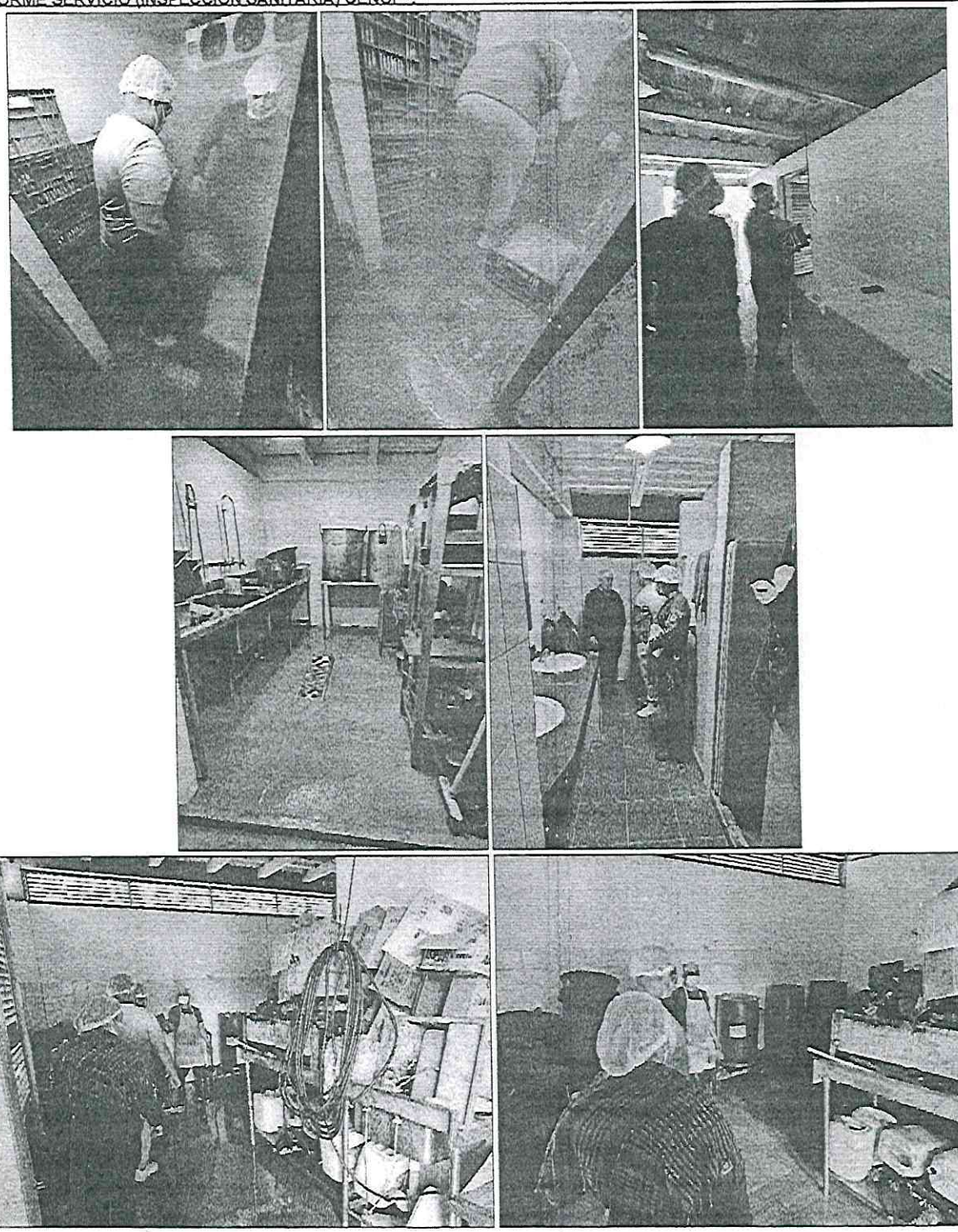
INFORMACIÓN PÚBLICA

ACTA No. – ARACA-GRUES -2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARÍAS EN EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN EL ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), DE ACUERDO A COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-004828-CENOP DEL 01/05/2025, DE ASUNTO "INFORME SERVICIO (INSPECCIÓN SANITARIA) CENOP".

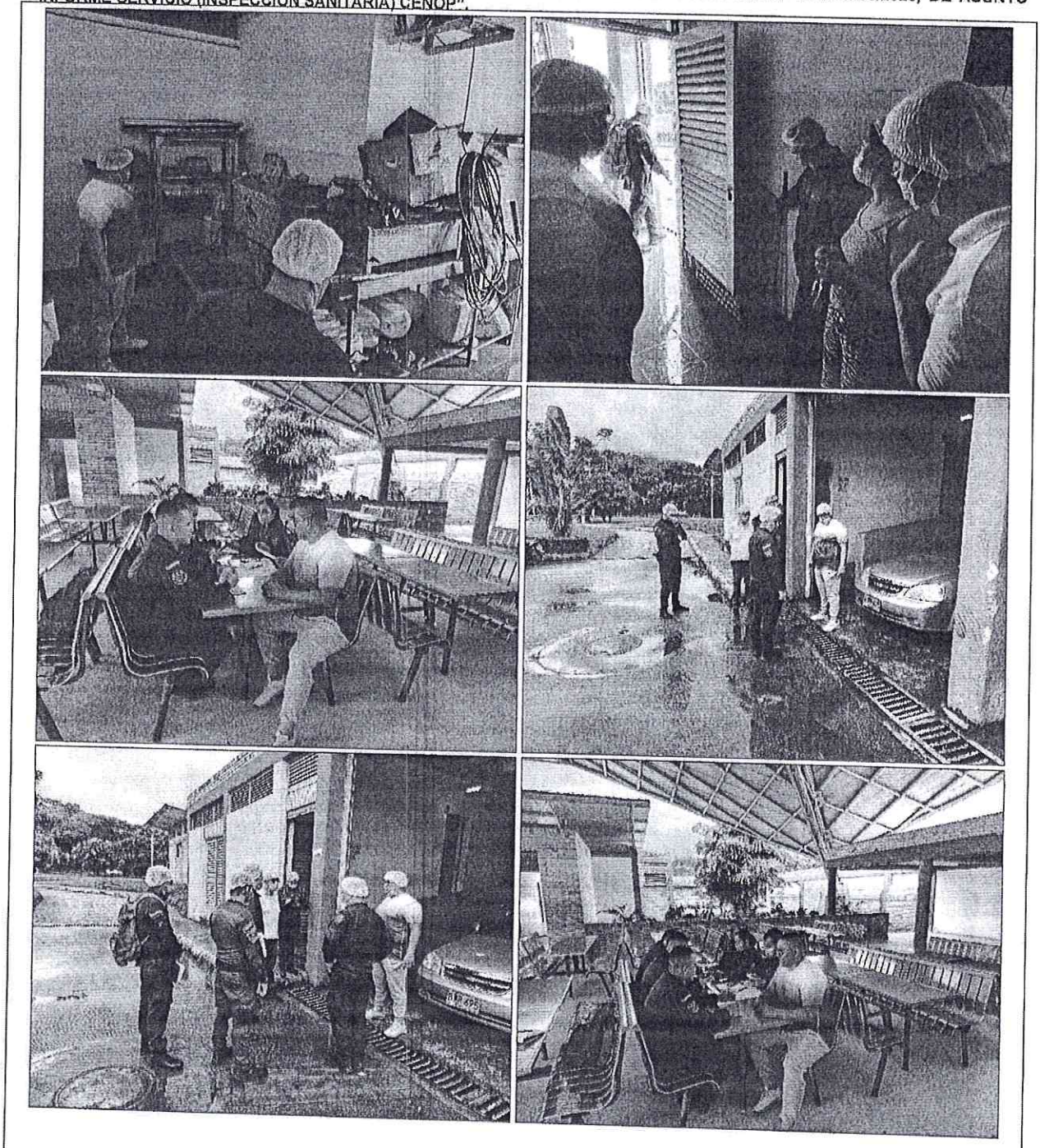
4.2 Registro fotográfico verificación de condiciones sanitaria 02/05/2025.



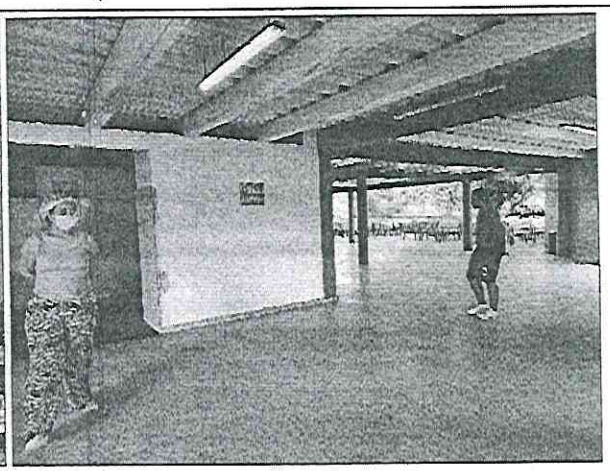
ACTA No. – ARACA-GRUES -2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARÍAS EN EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN EL ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), DE ACUERDO A COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-004828-CENOP DEL 01/05/2025, DE ASUNTO "INFORME SERVICIO (INSPECCIÓN SANITARIA) CENOP".



ACTA No. – ARACA-GRUES -2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARÍAS EN EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN EL ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), DE ACUERDO A COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-004828-CENOP DEL 01/05/2025, DE ASUNTO "INFORME SERVICIO (INSPECCIÓN SANITARIA) CENOP".







4.3 Registro de deficiencias en medidas sanitarias:

Nro.	Tipo de deficiencia en medidas sanitarias
1.	No se evidencia condiciones de aseo en baterías sanitarias para hombre y mujeres de las alas 1, 2 y 3, adicional no se cuenta con horario definido para su respectivo uso por parte del personal, del mismo modo puerta del baño de mujeres del ala 3 no cuenta con chapa de seguridad.
2.	Los lavamanos ubicados en los ingresos al comedor principal, cuenta con deterioro en llaves de paso del agua.
3.	Pocetas de agua, continuas al lado del comedor principal, se en encuentra con carencia de aseo (sucias, polvo, rastros de basuras).
4.	Techo o plancha externa, donde se encuentran ubicados los comedores, cuenta con restos o trazas de excremento de palomas.
5.	Paredes al ingreso de las cocinas, cuenta con suciedad.
6.	De modo general, se observan condiciones de desorden y aseo, en algunas áreas.
7.	Verificar indumentaria (vestuario) del personal, se evidencia con otro color, esta debe ser de color blanco.
8.	Atender las (5) observaciones o deficiencias registradas en la comunicación oficial GS-2025-004828-CENOP del 01/05/2025, de asunto "informe servicio (inspección sanitaria) CENOP

4.4 Cumplimiento normativo resolución no. 02674 del 22/07/2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social, en el:

(...) "Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:" (SIC).

Numeral:

(...) "14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa" (SIC).

- Verificar la utilización de los elementos de protección personal y bioseguridad de los trabajadores del contratista, mientras almacena, manipula, prepara y despacha los alimentos (Buenas Prácticas de Manipulación), como lo señala la Resolución No. 02674 del 22/07/2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social, en el:

(...) "Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:" (SIC).

Numerales:

(...) "1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa." (SIC).

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes, de la siguiente manera:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Enviar al contratista la información de las observaciones evidenciadas en la comunicación oficial GS-2025-004828-CENOP del 01/05/2025, de asunto "informe servicio (inspección sanitaria) CENOP"	Supervisor contrato arrendamiento comedor principal	10/05/2025
Realizar las mejoras correspondientes de acuerdo a las deficiencias u observaciones detectadas.	Contratista comedor principal	15/05/2025
Atender los ítems establecidos en el contrato PN CENOP 105-110032-24 del 01 de octubre de 2024	Contratista comedor principal	30/05/2025
Desarrollar visita de verificación a las condiciones sanitarias deficientes detectadas, a fin de determinar la pertinencia, suficiencia y coherencia en las mejoras.	Subdirector de escuela (E), Oficial de semana, Supervisor de contrato, Responsables SGSST, Servicio inspección sanitaria y contratista	16/05/2025
Socializar al personal de la unidad la orden de servicio nro. 037 del 12/03/2025 "por la cual se establecen parámetros, criterios y responsabilidades para desarrollar actividades que permitan garantizar condiciones sanitarias en la preparación, manipulación y suministro de alimentos en los comedores y cafeterías en arrendamiento en la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez",	Responsables SGSST	03/05/2025
Resolución No. 02674 del 22/07/2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto	Supervisor contrato arrendamiento comedor principal	10/05/2025

Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social		

Atentamente;

Capitán **FAX LLOEL PEREIRA VASQUEZ**
Supervisor Contrato Nro. PN CENOP 105-110032-24 del 01 de octubre de 2024

Anexo: (01) folio listado de asistencia secretaria de San Luis - Tolima

Elaborado por: IT. Franky Miguel López Barajas
Fecha de elaboración: 12-05-2026
Ubicación: Actas/sgsst 2025.

Vereda la Laguna
Teléfono 315 9000
cenop.gutah-sst@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA
"BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" CENOP
GRUPO COORDINADOR DE INSTRUCTORES

Fecha:	San Luis – Tolima, 02 de mayo de 2025		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	11:00 horas
Lugar:	Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia - CENOP		

ACTA – – ARACA - GRUES - 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARÍAS EN EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN EL ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), DE ACUERDO A COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-004828-CENOP DEL 01/05/2025, DE ASUNTO "INFORME SERVICIO (INSPECCIÓN SANITARIA) CENOP".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
My	Jean Paul [illegible]	GOSAP	jean[illegible]@correo.policia.co	1[illegible]148	31[illegible]407	
MY	Camilo Alberto Rojas	SUBIC (E)	camilo.rojas@correo.policia	1.03.386.862	1.03.386.862	
	Oscar Andres Cuartas T	Contratista	oscarandrescuartas735266@gmail.com	81735266	3183929419	
	Carlos Yesid Viñez T	Contratista	competitividadsas@gmail	12142020	3153162177	
IT	Franky Miguel López B	GOSAP-SGSST	franky.lopez3505@correo.pol	1010188516	3215421788	
PT	Maria A. Diaz Merchan	GOSAP-SGSST	Maria.diaz0006@correo	1105684960	3133938209	
SI	Andrez M. Vargas Riaño	PIANE	Andrez.vargas@correo.pl	1064827457	3208611948	

ACTA No. – SUDIE – GUSAP 2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARÍAS EN EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN EL ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), DE ACUERDO A COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-004828-CENOP DEL 01/05/2025, DE ASUNTO "INFORME SERVICIO (INSPECCIÓN SANITARIA) CENOP".

ASISTENTES						
GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA

Vereda la Laguna
Teléfono 315 9000
cenop.coagru@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

AE-2025-00097-CENOP

COMPETITIVIDAD SAS

Ibagué Tolima, 14 de Mayo de 2025

Señor Capitán
FAX LLOEL PEREIRA VASQUEZ
Supervisión del Contrato Comedor Principal
Centro Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP)
San Luis Tolima.

Asunto: Avances de acuerdo con Visita de Verificación de Condiciones Sanitarias

Cordial Saludo,

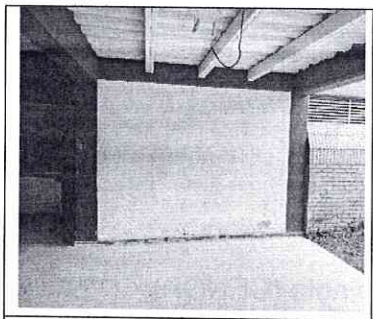
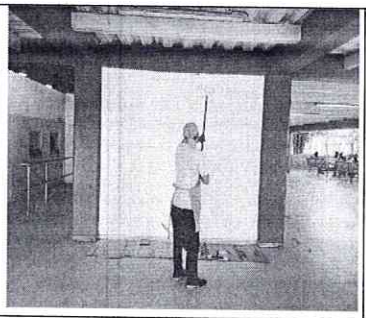
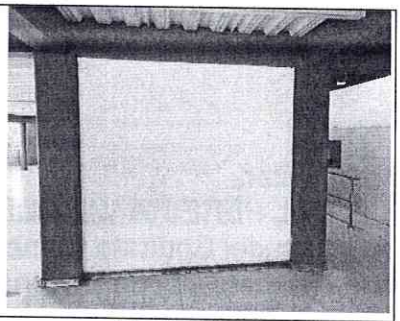
En atención a la visita de verificación de condiciones sanitarias en el almacenamiento, preparación, manipulación y suministro de alimentos en del Comedor Principal del Centro Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP), realizada el día 02/05/2025, soportado posteriormente mediante Acta No S/N ARACA-GRUES-2.25, donde se establecen compromisos de cumplimiento, los cuales se relacionan, así;

-Realizar las mejoras correspondientes de acuerdo con las deficiencias u observaciones detectadas.

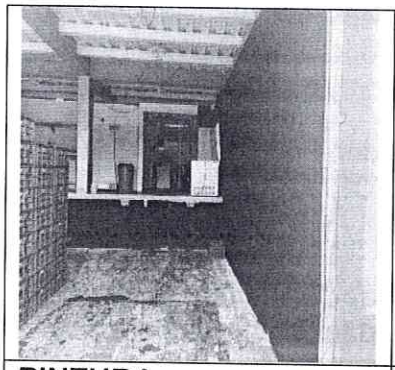
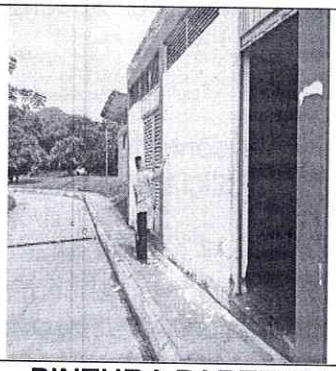
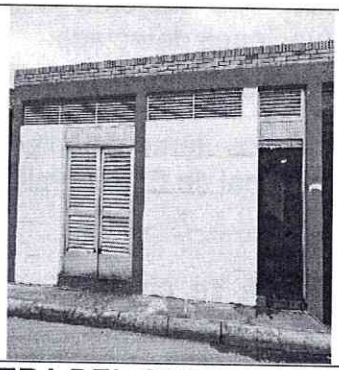
-Atender los Ítems establecidos en el contrato del Comedor Principal del Centro Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP)

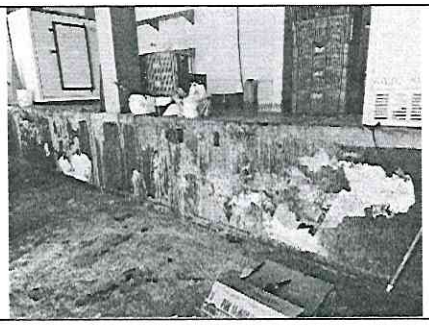
Por lo que se procedió a ejecutar acciones encaminadas al mejoramiento del servicio, donde se evidencia la aceptación de las recomendaciones materializadas en la realización de algunas mejoras y la realización de Aseo de manera continua durante los diferentes turnos, que reflejan la completa disposición para el cumplimiento de las observaciones con el mejor sentido de mejora en beneficio del Cliente externo que son los Policiales del Centro Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia CENOP.

-Mejora de la apariencia externa del Comedor Principal, mediante la aplicación de Pintura a espacios que por el uso mostraban suciedad en las paredes.

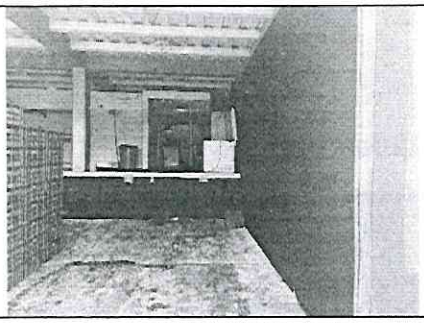
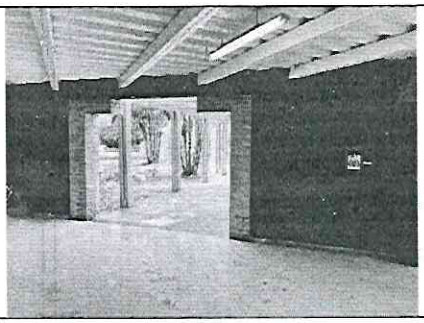
		
ANTES	DURANTE	DESPUES

	
LIMPIEZA EXCREMENTO PALOMAS	EMBELLECIMIENTO PARQUEADERO

	 
PINTURA PARQUEADERO	PINTURA PARTE TRASERA DEL COMEDOR PPAL

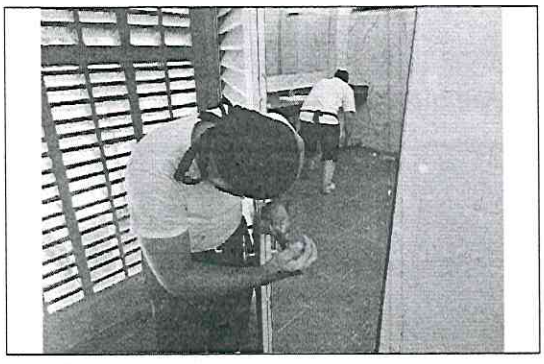



ASPECTOS DE INTERES, MEJORAMIENTO DE LA VISUAL ANTE LA CORRECCIÓN

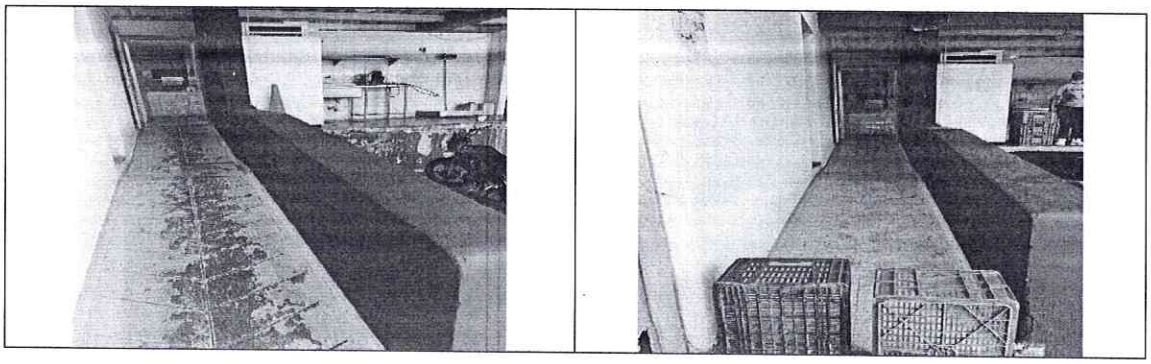



POSTERIOR A LAS JORNADAS DE MEJORAMIENTO

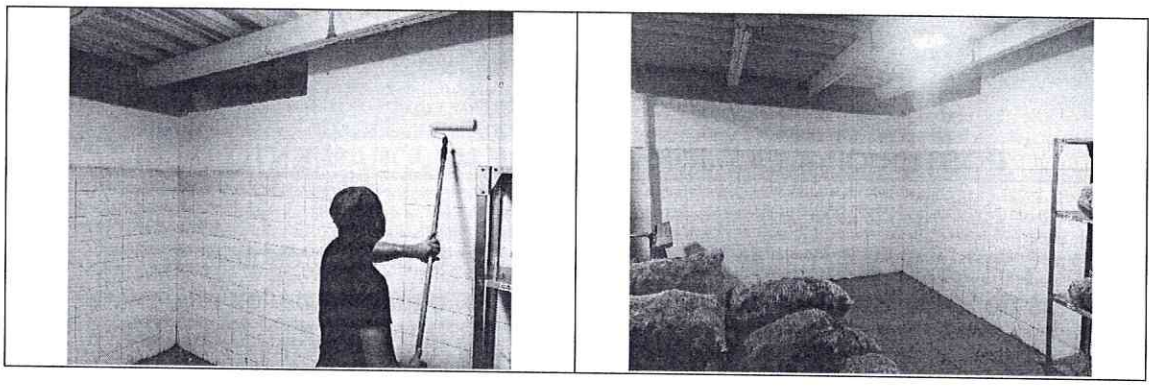
Se realiza Cambio de las chapas del Baño Ala 3, con el fin de prestar el servicio en los horarios donde el personal realiza la actividad del consumo de los alimentos.



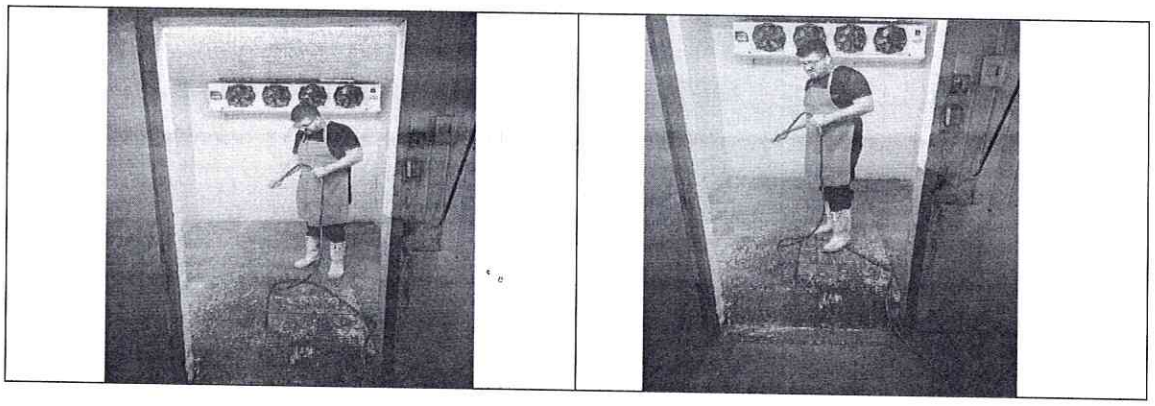
En las intervenciones realizadas se buscó llegar a la mayoría de las imperfecciones, dando una mejor imagen al Comedor Principal y todo su entorno.



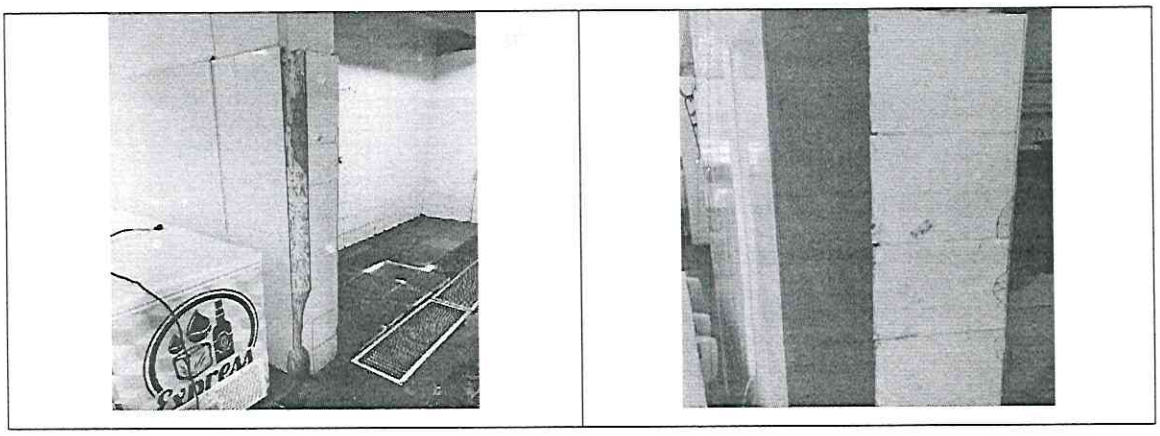
Organización y pintura de las bodegas ubicadas al interior del Comedor Principal.



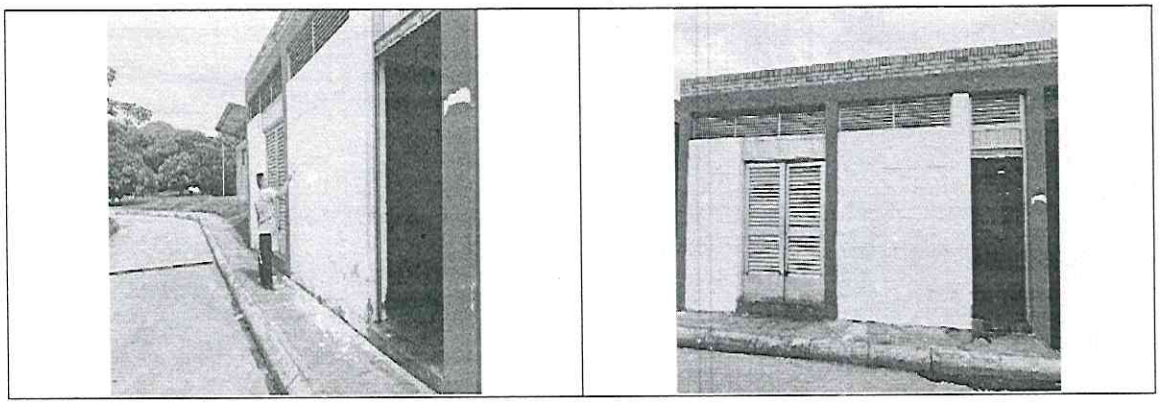
Aseo de los cuartos fríos, planeando futura intervención que permita mejora en el cumplimiento a la normatividad vigente.



Adecuación de imperfectos visibles



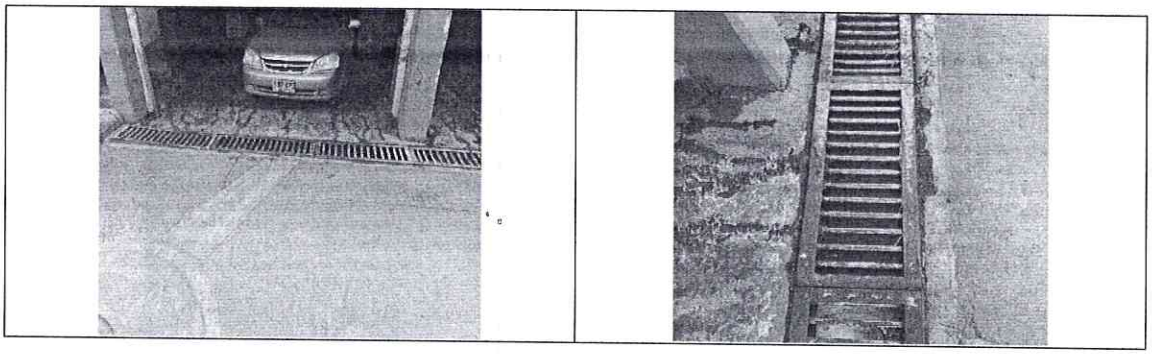
Pintura parte externa de la edificación.



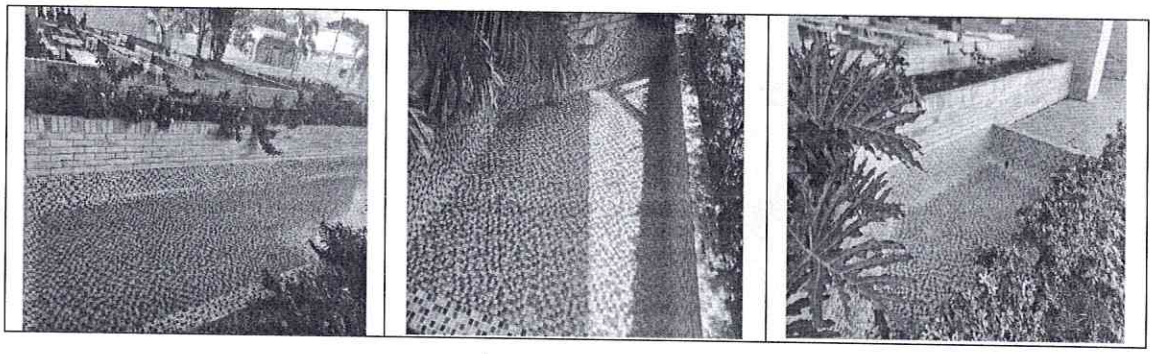
Aseo constante de las baterías sanitarias utilizadas por el personal que asiste a tomar sus alimentos en el Comedor Principal.



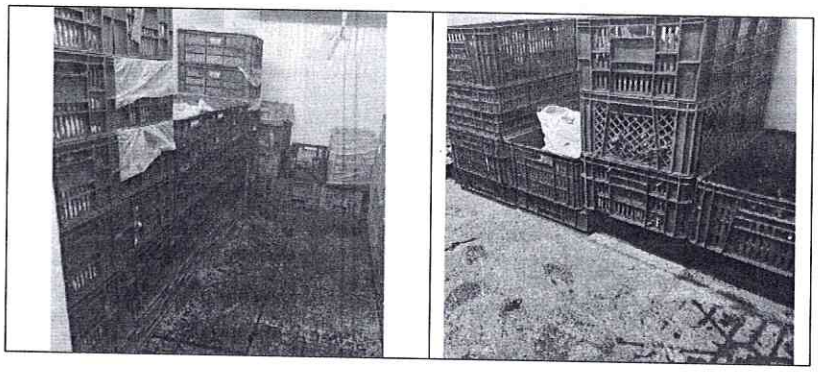
Aseo Constante a las rejillas externas, sector del parqueadero, verificando elementos que puedan obstruir el sistema de drenaje.



Aseo a los espacios denominados "Piscinas".



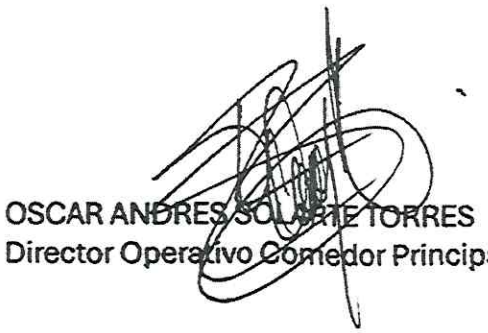
Organización Cuartos Fríos Manteniendo y garantizando el cumplimiento de la norma.



De igual forma el personal de empleados del Comedor Principal, tiene la consigna permanente de realizar el respectivo aseo a los sitios ya mencionados, mantener

organizados todos los elementos para el servicio, dar aplicabilidad a las normas de Bioseguridad, e informar de inmediato cualquier anomalía para ser corregida de inmediato, evitando el incumplimiento a la ley vigente. Por otra parte, el control a la utilización de medios preventivos en salubridad se hace y se hará constantemente ampliando la cobertura a las exigencias normativas.

Buscando la aplicación de las normas de salubridad existentes se planea la instrucción al personal sobre la Resolución No. 02674 del 22/07/2013 MINSALUD, lo que actualiza y recuerda las obligaciones adquiridas por todos, para una buena prestación del servicio. De igual forma en atención al Oficio GS-2025-005070-CENOP de fecha 06/05/2025, donde requiere que dicho documento vital para el funcionamiento del establecimiento Comedor Principal, sea socializado.



OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES
Director Operativo Comedor Principal CENOP

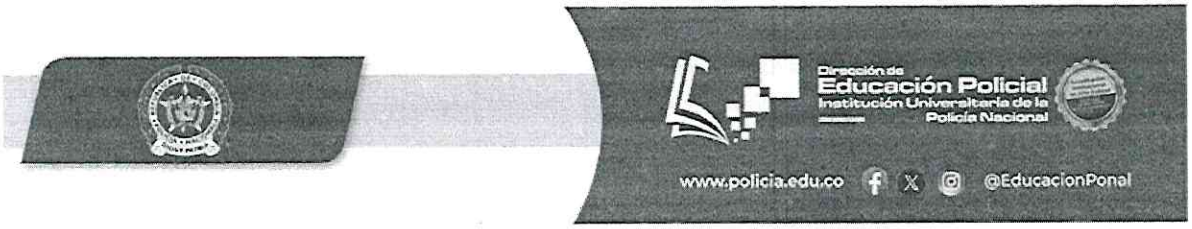
Hacienda Pijaos San Luis Tolima
competitividadsas@gmail.com
Teléfono 3015254828

Outlook

RV: Solicitud información servicio de Baños en el comedor Principal.

Desde CENOP COAGRU <cenop.coagru@policia.gov.co>
Fecha Vie 30/05/2025 16:20
Para fax.pereira5451@correo.policia.gov.co <fax.pereira5451@correo.policia.gov.co>

1 archivo adjunto (197 KB)
Oficio Respuesta tema baños CEMP´2025.pdf;



Capitán
Fax Pereira Vásquez
Comandante Agrupación CENOP
Contacto: 3017755968
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia - CENOP
"Brigadier general Jaime Ramírez Gómez"

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA son únicamente para el uso del destinatario y puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si usted no es el destinatario intencional, se le informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está terminantemente prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso del mismo, así como cualquier acción que se tome al respecto a la información contenida, por personas o entidades diferentes al propósito original de la misma es ilegal.

De: competitividad sas <competitividadsas@gmail.com>
Enviado el: jueves, 29 de mayo de 2025 3:10 p. m.
Para: CENOP COAGRU <cenop.coagru@policia.gov.co>
Asunto: Re: Solicitud información servicio de Baños en el comedor Principal.

Bogotá, D.C. 29 de mayo de 2025

Señor Capitán
FAX PEREIRA VASQUEZ
Comandante de Agrupación CENOP

Respetado Capitán, cordial saludo.

De manera respetuosa doy respuesta a su oficio del 23 de mayo de 2025, en el cual se hacen algunas preguntas respecto de los baños, las cuales transcribo:

San Luis Tolima 23/05/2025

-

Señores competitividad sas.

-

Asunto. Solicitud información servicio de Baños en el comedor Principal.

-

En atención a un comunicado recibido por la dirección de la escuela, de acuerdo al tramite del llamado de atención del Suboficial de Servicio y el Inspector Sanitario del día 22/05/2025 al personal del comedor principal, teniendo en cuenta que se observó que las baterías de baños se encontraban cerradas y en mal estado, fomentando traumatismo en la atención y servicio del personal de estudiantes de cursos y personal de auxiliares de policía.

-

respetuosamente me permito solicitar al señor contratista del comedor principal tenga a bien informar al suscrito supervisor de contrato del restaurante, los motivos por el cual los baños de las instalaciones del comedor no se encuentran abiertos en su totalidad, y los que se encuentra abiertos no cuentan con la suficiente asepsia en lo observado por el suscrito y los servicios de la escuela.

En atención a este requerimiento de manera atenta menciono en primer lugar mi compromiso absoluto con la Escuela Internacional de Entrenamiento Policial de apoyar todos los procesos en los que ustedes consideren a bien adelantar para el bienestar del personal que utiliza nuestros servicios.

Ante lo expuesto, he dado instrucciones para que las baterías de baños permanezcan completamente aseadas y disponibles para uso.

Sin embargo, en atención a que es mi deber no vulnerar algunos temas como la vigencia de las pólizas del contrato de **Mantenimiento preventivo y correctivo No 105-6-10023-24 del 21 de Junio de 2024, por valor total de $3.750 millones de pesos,** realizado el año pasado en el cual se contemplan el mantenimiento de redes hidrosanitarias (Ver página 16 de dicho contrato), y que en la póliza 11-44-101228652 de seguros del estado, de fecha 11 de diciembre de 2024, menciona que hay un amparo de **calidad del servicio vigente hasta el 01 de mayo de 2028**, así como un amparo de **estabilidad y calidad de obra hasta el 01 de mayo de 2028**, sugiero de manera respetuosa que el contratista verifique y corrija algunos aspectos como las fugas de agua de los baños, así como los temas de muy baja presión que no aprovisionan de agua de manera correcta a los mismos, temas que han generado que deban cerrarse algunos baños por tienen fugas de agua o bien no llega agua suficiente para que aprovisionen el baño y se pueda mantener la asepsia ante la alta demanda por parte de los funcionarios de CENOP.

Esto lo menciono en consideración a que si nosotros intervenimos tales baños de manera estructural podríamos dañar la posibilidad de futuros reclamos por parte del CENOP al contratista para amparar la calidad o estabilidad y calidad del servicio.

Sin embargo, vuelvo y reitero mi compromiso con el CENOP para cualquier tipo de decisión en este ámbito.

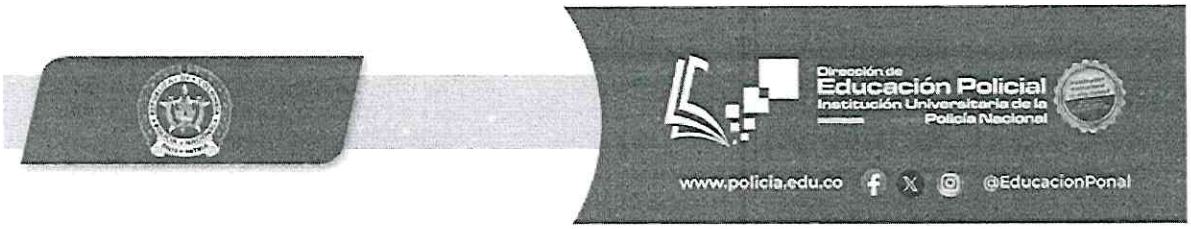
Atentamente,

CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES
C.C. No 12.142.020

Representante legal de Competitividad SAS
Celular 3153162177
Email: competitividadsas@gmail.com
Comedor principal Vereda La Laguna San Luis, Tolima

El sáb, 24 may 2025 a las 18:52, CENOP COAGRU (<cenop.coagru@policia.gov.co>) escribió:

> Mensaje de correo electrónico enviado por **cenop.coagru@policia.gov.co**
>
> Dios Y Patria Buen Día
>
> San Luis Tolima 23/05/2025
>
> Señores competitividad sas.
>
> Asunto. Solicitud información servicio de Baños en el comedor Principal.
>
> En atención a un comunicado recibido por la dirección de la escuela, de acuerdo al tramite del llamado de atención del Suboficial de Servicio y el Inspector Sanitario del día 22/05/2025 al personal del comedor principal, teniendo en cuenta que se observó que las baterías de baños se encontraban cerradas y en mal estado, fomentando traumatismo en la atención y servicio del personal de estudiantes de cursos y personal de auxiliares de policía.
>
> respetuosamente me permito solicitar al señor contratista del comedor principal tenga a bien informar al suscrito supervisor de contrato del restaurante, los motivos por el cual los baños de las instalaciones del comedor no se encuentran abiertos en su totalidad, y los que se encuentra abiertos no cuentan con la suficiente asepsia en lo observado por el suscrito y los servicios de la escuela.
>
> Lo anterior con el fin de poder generar un informe de las acciones desarrolladas, y dar a conocer al señor director de la escuela,



Capitán
Fax Pereira Vásquez
Comandante Agrupación CENOP
Contacto: 3017755968
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia - CENOP
"Brigadier general Jaime Ramírez Gómez"

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA son únicamente para el uso del destinatario y puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si usted no es el destinatario intencional, se le informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está terminantemente prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso del mismo, así como cualquier acción que se tome al respecto a la información contenida, por personas o entidades diferentes al propósito original de la misma es ilegal.

Mensaje de correo electrónico enviado por **cenop.coagru@policia.gov.co**

Mensaje Importante

Este mensaje y sus anexos enviado por cenop.coagru@policia.gov.co, son propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA y son únicamente para el uso del destinatario. Puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si no es el destinatario y ha recibido este correo por error, comuníquelo de inmediato al remitente y elimine cualquier copia que pueda tener. No está permitido el uso de su contenido si no es el destinatario, y hacerlo podría tener consecuencias legales, como las establecidas en la Ley 1273 del 5 de enero de 2009 y todas las que apliquen. Si es el destinatario, tiene la responsabilidad de mantener la confidencialidad de la información de este mensaje, sus documentos y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

CONFIDENCIALIDAD: Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entenderá como aceptado y se recepcionará como documento prueba de la entrega del usuario (Ley 527 del 18-08-1999).

COMPETITIVIDAD SAS

Ibagué Tolima, 23 de Mayo de 2025

Señor Capitán
FAX LLOEL PEREIRA VASQUEZ
Supervisión del Contrato Comedor Principal
Centro Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP)
San Luis Tolima.

Asunto: Informado Estado de Unidades Sanitarias Comedor Principal

Cordial Saludo,

Muy respetuosamente me permito informar sobre el estado de las Unidades Sanitarias ubicadas en las instalaciones del Comedor Principal, a cargo de Competitividad SAS, distribuidos en tres alas alrededor del mismo, para el uso de personal Masculino y Femenino, luego de intervención por parte del Centro Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP), en las cuales se evidencia mal funcionamiento lo que impide capacidad para la prestación de ese servicio, así;

Ala 1: Auxiliares de Policía

-Los sanitarios presentan fallas en funcionamiento como, falta de fuerza en las descargas de agua, no cumpliendo con su función, de igual forma el llenado de agua para descarga es muy lento, y otras unidades no tienen ingreso de líquido.

Los orinales no tienen la capacidad de desagüe rápido lo que materializa taponamientos.

Ante esta situación se opta por el cierre de estos, toda vez que se observa la falta de capacidad técnica para el buen funcionamiento y prestación de un servicio óptimo para el personal que hace uso de esta Ala (Auxiliares de Policía).

Ala 2, Profesionales

-Las baterías sanitarias en general presentan filtraciones que derivan en el constante goteo de agua en los espacios, de igual manera se verifica el cierre de algunos orinales por mal funcionamiento (Se tapan).

Se habilita el Baño de personal femenino, por cambio de chapa la cual se encontraba bloqueada por tema de falta de llave, con el fin de ampliar la capacidad del personal profesional.

Ala 3 Profesionales

-Estos baños han suplido la necesidad del personal, teniendo en cuenta que se encuentran en mejor estado para su utilización, a los cuales se les hizo cambio de chapas y se brinda el servicio en las horas de mayor afluencia, sin dejar de hacerlo en los tiempos de menor uso, y se hace por control.

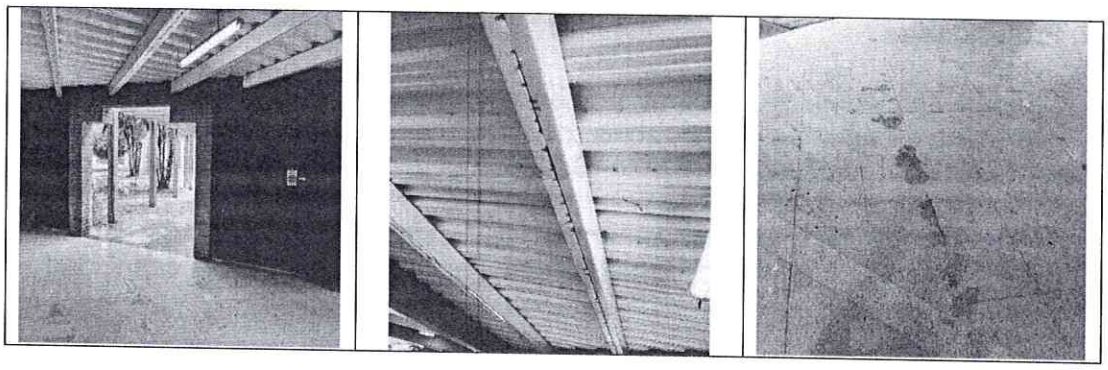
Pero, aunque sean los mejor catalogados, presentan fallas en el funcionamiento de los orinales, como lo es filtración en el desagüe, por lo tanto, se restringen solamente esos puntos, para que se puedan utilizar los sanitarios y lavamanos, y los orinales restantes.



Constante filtración de agua, algunos sanitarios sin agua, taponamiento de orinales y sanitarios.

Lo anterior en atención de igual forma a los llamados de atención por parte de los diferentes servicios del Personal uniformado (Oficial de Servicio, Suboficial de Servicio, fiscal), donde se ha expuesto las razones de las inhabilidades de algunos de estos elementos de uso vital, pero con la firme intención mantener la prestación de este servicio, a la espera de una posible garantía.

Por otra parte es pertinente informar, que en la entrada principal al Ala 1 de Señores Auxiliares de Policía, se pintó un espacio que presentaba bastante filtración de Agua en la parte interna pate superior (Techo), motivo por el cual se levanta la pintura, pero es posible que vuelva a suceder toda vez que esa falla continúa.



Goteo constante desde el techo, en la ultima fotografía evidencia el agua en el piso.

Lo anterior para conocimiento.



OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES
Director Operativo Comedor Principal CENOP

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

COMPETITIVIDAD SAS

Bogotá, D.C. 29 de mayo de 2025

Señor Capitán
FAX PEREIRA VASQUEZ
Comandante de Agrupación CENOP

Respetado Capitán, cordial saludo.

De manera respetuosa doy respuesta a su oficio del 23 de mayo de 2025, en el cual se hacen algunas preguntas respecto de los baños, las cuales transcribo:

San Luis Tolima 23/05/2025

Señores competitividad sas.

Asunto. Solicitud información servicio de Baños en el comedor Principal.

En atención a un comunicado recibido por la dirección de la escuela, de acuerdo al tramite del llamado de atención del Suboficial de Servicio y el Inspector Sanitario del día 22/05/2025 al personal del comedor principal, teniendo en cuenta que se observó que las baterías de baños se encontraban cerradas y en mal estado, fomentando traumatismo en la atención y servicio del personal de estudiantes de cursos y personal de auxiliares de policía.

respetuosamente me permito solicitar al señor contratista del comedor principal tenga a bien informar al suscrito supervisor de contrato del restaurante, los motivos por el cual los baños de las instalaciones del comedor no se encuentran abiertos en su totalidad, y los que se encuentra abiertos no cuentan con la suficiente asepsia en lo observado por el suscrito y los servicios de la escuela.

En atención a este requerimiento de manera atenta menciono en primer lugar mi compromiso absoluto con la Escuela Internacional de Entrenamiento Policial de apoyar todos los procesos en los que ustedes consideren a bien adelantar para el bienestar del personal que utiliza nuestros servicios.

Ante lo expuesto, he dado instrucciones para que las baterías de baños permanezcan completamente aseadas y disponibles para uso.

Sin embargo, en atención a que es mi deber no vulnerar algunos temas como la vigencia de las pólizas del contrato de **Mantenimiento preventivo y correctivo No 105-6-10023-24 del 21 de Junio de 2024, por valor total de $3.750 millones de pesos,** realizado el año pasado en el cual se contemplan el mantenimiento de redes hidrosanitarias (Ver página 16 de dicho contrato), y que en la póliza 11-44-101228652 de seguros del estado, de fecha 11 de

diciembre de 2024, menciona que hay un amparo de **calidad del servicio vigente hasta el 01 de mayo de 2028**, así como un amparo de **estabilidad y calidad de obra hasta el 01 de mayo de 2028**, sugiero de manera respetuosa que el contratista verifique y corrija algunos aspectos como las fugas de agua de los baños, así como los temas de muy baja presión que no aprovisionan de agua de manera correcta a los mismos, temas que han generado que deban cerrarse algunos baños por tienen fugas de agua o bien no llega agua suficiente para que aprovisionen el baño y se pueda mantener la asepsia ante la alta demanda por parte de los funcionarios de CENOP.

Esto lo menciono en consideración a que si nosotros intervenimos tales baños de manera estructural podríamos dañar la posibilidad de futuros reclamos por parte del CENOP al contratista para amparar la calidad o estabilidad y calidad del servicio.

Sin embargo, vuelvo y reitero mi compromiso con el CENOP para cualquier tipo de decisión en este ámbito.

Atentamente,

CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES
C.C. No 12.142.020
Representante legal de Competitividad SAS
Celular 3153162177
Email: competitividadsas@gmail.com
Comedor principal Vereda La Laguna San Luis, Tolima

Banco de Bogotá
NIT. 860.002.964-4

Sistema Nacional de Recaudos Comprobante de Pago Universal Individual No. 10733580

ESPACIO PARA EL TIMBRE

Fecha Año 2025 Mes 05 Día 28

Código de Convenio

Cuenta Corriente ☐ Cuenta de Ahorros ☐ Crédito Rotativo ☐ Número Cuenta Destino 296178515 (401)

Nombre Convenio o Empresa Recaudadora
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO

Referencia 1
[illegible]

Para referencia 1 seleccione una de estas opciones No. Identificación ☐ No. Referencia ☐

Referencia 2
9101615218210

FORMA DE PAGO

Efectivo	$ 3.027.800
Cheque	$
☐ Cargo Cuenta Bco Bta ☐ Tarjeta Débito / Crédito	$
TOTAL A PAGAR	$ 3.027.800

Código Banco	No. de cuenta del cheque	Número del cheque	Ciudad o plaza

Nota: Antes de presentar este comprobante, sírvase diligenciarlo completamente con base en la información que le suministró la empresa. Si paga con cheque, favor anotar al respaldo del mismo, el número de este comprobante, el nombre y número de la cuenta de la empresa y sus datos personales (Nombre, dirección y teléfono). La forma de pago con tarjeta débito/crédito aplica únicamente para convenios de empresas autorizadas; en caso de inconvenientes comuníquese con la entidad emisora de la tarjeta.

Banco de Bogota 500 Carrera 11 Con 81
Srv 2160 B0050002 Usu2727 T347
CO*****5869 28/05/25 11:27 H.NO
ESCUELA INTERNACIONAL DE CEO 1749
Us:01
Valor Efectivo:3,027,800.00
Vr.Cheq: 0.00 0
Valor Tarjeta: 0.00
Valor ND:0.00
Valor Total:3,027,800.00

Nombre del depositante: COMPUTRONICS SAC

Teléfono: 3153167777

Esta transacción está sujeta a verificación posterior. El(los) cheque(s) consignado(s) se reciben Salvo buen cobro de la misma que se hará en el término de la distancia. Los cheques consignados en canje local serán abonados en la fecha de su vencimiento. En caso de que alguno(s) de ellos(s) cheques sea(n) devuelto(s) por el(los) banco(s) librado(s) por parte del Banco, el cliente será debitado en la cuenta en la que se consignó(aron) el(los) cheque(s) devuelto(s). El pago que se entrega al depositante en la que se deposito(aron) En consecuencia, la(s) suma(s) se entregará(n) sumas no consignadas en efectivo

21900003 (CRE-RCR-002 V8 01/08/2018)

Comprobante de Transacción
Fecha: 28/05/2025 12:07:07

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: $ 3.937.506,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 28/05/2025
Hora: 12:06:56

Número de documento: 66280239

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
BOGOTA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*****5877	Escuela Internacional de Entre	$ 3.937.506,00	Enviado a Otro Banco	

COMPETITIVIDAD SAS

San Luis Tolima, 31 de Mayo 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 31 días del mes de Mayo de 2025, se reúnen en las instalaciones del Comedor Principal, el señor OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES, Director Operativo, el Señor ANDRESALFONSO URIANA QUIÑONES, quien se encargó de realizar el aseo, mantenimiento y desinfección del tanque de almacenamiento de reserva de agua ubicado en el Comedor Principal el día 28/05/2025, 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	Andrés Alfonso Uriana Quiñones	1120374967	COCINA	Andres Uriana

OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES
Director Operativo Comedor Principal CENOP

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

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-2021 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.
interiores y exteriores	Rastreros y voladores	Lambdacihalotrina	10	
interiores y exteriores	Rastreros y voladores	Deltametrina 1%	8	

OBSERVACIONES ANTES, DURANTE O DESPUÉS DEL SERVICIO:

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

BANCO DAVIVIENDA

Depositos Efectivo
Fecha: 29/05/2025 Hora: 09:32:10
Jornada: Normal
Oficina: 1662
Terminal: CJ1662W101
Usuario: G5M
Tipo Producto: Cta Ahorros
No Cuenta: 00000479000005803
Titular Producto:
SESPA UNIVERSAL SA ESP
Vr. Efectivo: $4,650,000.00
Vr. Cheque: $0.00
Vr. Total: $4,650,000.00
Costo transaccion: $16,750.00
No Transaccion: 966721
Quien realiza la transaccion
Tipo Id: CC
No Id: 81735266

Transaccion exitosa en linea

Por favor verifique que la informacion impresa es correcta.

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.

Seguintol
Seguridad Industrial Del Tolima
NIT 1.144.138701-2

FIRMA AUTORIZADA: _____

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

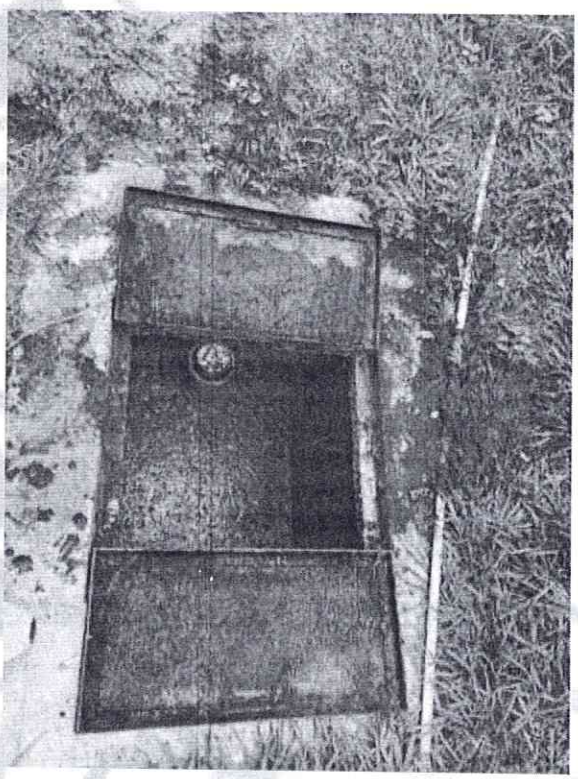
Seguintol

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

Biogras S.A.S. aceites reciclados

Detalle de servicio de Retiro e Implementación de Bidones para Aceites de Fritura

Nº 701

ón Social: Competitividad. S.A.S. **Fecha:** 15 / 05 / 2025

./RUT: 900653830-3

REGISTRO GESTOR #GS-131
REGISTRO TRANSPORTADOR # TP 132

	Tipo de envase / Bidón	
	20 kilos	Otro tipo de envase
antidad de nvase / Bidones		
antidad aproximada de ilogramos entregados	37	
antidad de Envase / idones vacíos		

DATOS RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL LOCAL

Nombre: Oscar Solarte

Firma:

DATOS PERSONAL DE BIOGRAS S.A.S.

Nombre: Luis E. Herrera

Firma:

Placa: AZN 188

ección: Comedor Principal ccuop. **Teléfono:**

servaciones: Aceite de Fritura Quemado para Biodiesel

ORTANTE: El personal del local debe acompañar al personal de Biogras S.A.S., indicar envases o bidones a retirar y supervisar la operación en todo momento. empo de espera del camión para retiro de producto es de 15 minutos. Como excepción podrá esperar 10 minutos adicionales. Una vez realizado el retiro, ersona responsable debe completar y firmar los datos correspondientes en el formulario de detalle de servicio. Los litros estipulados son un cálculo ximado más no verídico.

Control Interno

Biogras S.A.S. aceites reciclados

Detalle de servicio de Retiro e Implementación de Bidones para Aceites de Fritura

Nº 701

Razón Social: Competitividad. S.A.S. **Fecha:** 15 / 05 / 2025

NIT./RUT: 900653830-3

REGISTRO GESTOR #GS-131
REGISTRO TRANSPORTADOR # TP 132

Biogras	Tipo de envase / Bidón	
	20 kilos	Otro tipo de envase
Cantidad de Envase / Bidones		
Cantidad aproximada de kilogramos entregados	37	
Cantidad de Envase / Bidones vacíos		

DATOS RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL LOCA

Nombre: Oscar Solarte

Firma:

DATOS PERSONAL DE BIOGRAS S.A.S.

Nombre: Luis E. Herrera

Firma:

Placa: AZN 188

Dirección: Corredor Principal ccuop. **Teléfono:**

Observaciones: Aceite de Fritura Quemado para Biodiesel

IMPORTANTE: El personal del local debe acompañar al personal de Biogras S.A.S., indicar envases o bidones a retirar y supervisar la operación en todo mom
El tiempo de espera del camión para retiro de producto es de 15 minutos. Como excepción podrá esperar 10 minutos adicionales. Una vez realizado el r
la persona responsable debe completar y firmar los datos correspondientes en el formulario de detalle de servicio. Los litros estipulados son un cá
aproximado más no verídico.

Control Inter

SuAporte I

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-05-08, 05:13:45 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 77578633

Periodo Cotización: abril de 2025 **Periodo Servicio:** mayo de 2025

PAGADO 03/05/2025 EN HORARIO EXTENDIDO

E

COMPETITIVIDAD SAS		
NI900653830	**Dirección**	CR 7 NORTE #82 - 62 LOS ROSALES
EMPLEADOR	**Teléfono**	3153162177
IURÍDICA	**Forma Presentación**	ÚNICO
BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
BRIÑEZ TORRES CARLOS YESID	**Identificación**	CC 12142020
28	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

NTE

		Novedades																			Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.655.000	$ 264.800	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.655.000	$ 66.200	2,436	$ 1.655.000	$ 40.400	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.655.000	$ 66.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 437.600
01	00												X					0	4	4	4	4	(230301) PORVENIR	$ 193.334	$ 31.000	(MIN002) ADRES MIN002	$ 193.334	$ 7.800	0,000	$ 193.334	$ 0	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 193.334	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 38.800
01	00	X									X							0	26	26	26	26	(230301) PORVENIR	$ 1.369.667	$ 219.200	(MIN002) ADRES MIN002	$ 1.369.667	$ 54.800	2,436	$ 1.369.667	$ 33.400	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.369.667	$ 54.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 362.200
01	00		X								X							0	10	10	10	10	(230201) PROTECCION	$ 594.216	$ 95.100	(EPS037) NUEVA EPS	$ 594.216	$ 23.800	2,436	$ 594.216	$ 14.500	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 594.216	$ 23.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 157.200
01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.700.000	$ 272.000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.700.000	$ 68.000	2,436	$ 1.700.000	$ 41.500	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.700.000	$ 68.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 449.500
01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.225.946	$ 356.200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.225.946	$ 89.100	2,436	$ 2.225.946	$ 54.300	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.225.946	$ 89.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 588.700
01	00		X								X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.935.000	$ 309.600	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.935.000	$ 77.400	2,436	$ 1.935.000	$ 47.200	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.935.000	$ 77.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 511.600
01	00		X															0	1	1	1	1	(231001) COLFONDOS	$ 51.000	$ 8.200	(EPS005) EPS SANITAS	$ 51.000	$ 2.100	2,436	$ 51.000	$ 1.300	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 51.000	$ 2.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 13.700
01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.048.713	$ 327.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.048.713	$ 82.000	2,436	$ 2.048.713	$ 50.000	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.048.713	$ 82.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 541.800
01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.737.216	$ 278.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.737.216	$ 69.500	2,436	$ 1.737.216	$ 42.400	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.737.216	$ 69.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 459.400
01	00													X				0	6	6	6	6	(230301) PORVENIR	$ 326.000	$ 52.200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 326.000	$ 13.100	0,000	$ 326.000	$ 0	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 326.000	$ 13.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 78.400
01	00										X							0	10	10	10	10	(230301) PORVENIR	$ 1.107.054	$ 177.200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.107.054	$ 44.300	2,436	$ 1.107.054	$ 27.000	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.107.054	$ 44.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 292.800
01	00													X				0	14	14	14	14	(230301) PORVENIR	$ 760.667	$ 121.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 760.667	$ 30.500	0,000	$ 760.667	$ 0	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 760.667	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 152.300
01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.594.000	$ 255.100	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.594.000	$ 63.800	2,436	$ 1.594.000	$ 38.900	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.594.000	$ 63.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 421.600
01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.775.216	$ 284.100	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.775.216	$ 71.100	2,436	$ 1.775.216	$ 43.300	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.775.216	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 469.600
01	00		X															0	1	1	1	1	(230301) PORVENIR	$ 51.000	$ 8.200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 51.000	$ 2.100	2,436	$ 51.000	$ 1.300	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 51.000	$ 2.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 13.700
01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.752.450	$ 440.400	(EPS037) NUEVA EPS	$ 2.752.450	$ 110.100	2,436	$ 2.752.450	$ 67.100	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.752.450	$ 110.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 727.700
01	00												X					0	3	3	3	3	(25-14) COLPENSIONES	$ 145.000	$ 23.200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 145.000	$ 5.800	0,000	$ 145.000	$ 0	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 145.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 29.000
01	00										X							0	27	27	27	27	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.530.216	$ 244.900	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.530.216	$ 61.300	2,436	$ 1.530.216	$ 37.300	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.530.216	$ 61.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 404.600

xpertos 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.

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

Pagado: 03/05/2025 | Empresa NI900653830 COMPETITIVIDAD SAS | Planilla Nro: 77578633 | Periodo Cotización: abril de 2025 | Periodo Servicio: may

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																					Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Para	
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF
CC 1110521416	MARIA DE LOS ANGELES BERNAL ALARCON	01	00												X					0	2	2	2	2	(230201) PROTECCION	$ 117.334	$ 18.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 117.334	$ 4.700	0,000	$ 117.334	$ 0	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 117.334	$ 0	$ 0	$
CC 1110521416	MARIA DE LOS ANGELES BERNAL ALARCON	01	00										X							0	28	28	28	28	(230201) PROTECCION	$ 1.872.627	$ 299.700	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.872.627	$ 75.000	2,436	$ 1.872.627	$ 45.700	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.872.627	$ 75.000	$ 0	$
CC 1110604323	YORMAN ENRIQUE MARTINEZ RIVERO	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.092.713	$ 334.900	(EPS037) NUEVA EPS	$ 2.092.713	$ 83.800	2,436	$ 2.092.713	$ 51.000	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.092.713	$ 83.800	$ 0	$
CC 1120374967	ANDRES ALFONSO URIANA QUIÑONEZ	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.094.426	$ 335.200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.094.426	$ 83.800	2,436	$ 2.094.426	$ 51.100	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.094.426	$ 83.800	$ 0	$
CC 12142020	CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(MIN002) ADRES MIN002	$ 1.423.500	$ 178.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 28.500	$ 42.8
CC 28637528	AMPARO DIAZ REYES	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.784.216	$ 285.500	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.784.216	$ 71.400	2,436	$ 1.784.216	$ 43.500	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.784.216	$ 71.400	$ 0	$
CC 52234582	ANA RUBIELA LOZANO OSORIO	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.714.216	$ 274.300	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.714.216	$ 68.600	2,436	$ 1.714.216	$ 41.800	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.714.216	$ 68.600	$ 0	$
CC 81735266	OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.500.000	$ 240.000	(MIN002) ADRES MIN002	$ 1.500.000	$ 60.000	2,436	$ 1.500.000	$ 36.600	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.500.000	$ 60.000	$ 0	$
CC 88254550	ALEXIS OMAÑA	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 2.091.000	$ 334.600	(MIN002) ADRES MIN002	$ 2.091.000	$ 83.700	2,436	$ 2.091.000	$ 51.000	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.091.000	$ 83.700	$ 0	$
CC 93126170	AGUSTIN RIVERA	01	00								X		X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 2.039.970	$ 326.400	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.039.970	$ 81.600	2,436	$ 2.039.970	$ 49.700	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.039.970	$ 81.600	$ 0	$
CC 93128196	CARLOS ALBERTO BELTRAN ORTEGA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.585.721	$ 413.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.585.721	$ 103.500	2,436	$ 2.585.721	$ 63.000	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.585.721	$ 103.500	$ 0	$
CC 93135172	REINALDO GALEANO RIOS	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.692.216	$ 270.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.692.216	$ 67.700	2,436	$ 1.692.216	$ 41.300	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.692.216	$ 67.700	$ 0	$
CC 93137433	JOSE WILLIAM RAMIREZ ORTIZ	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.839.216	$ 294.300	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.839.216	$ 73.600	2,436	$ 1.839.216	$ 44.900	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.839.216	$ 73.600	$ 0	$
PT 6209099	MARY ISABEL BARROSO VARGAS	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.797.216	$ 287.600	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.797.216	$ 71.900	2,436	$ 1.797.216	$ 43.800	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.797.216	$ 71.900	$ 0	$

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOT
$ 48.196.066	$ 48.196.066	$ 48.196.066	$ 48.196.066	$ 7.712.700	$ 2.050.100	$ 1.138.000	$ 1.880.300	$ 28.500	$ 42.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 12.852.400	$ 0	$