No. GS-2025-[redacted]00020 CENOP SUDIR-ARACA 3.1

San Luis, 03 de julio de 2025

Señor teniente coronel
JOHAN DARÍO CALA GONZÁLEZ
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia CENOP (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	01/06/2025	**Hasta**	30/06/2025

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:** 7

Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	iniciando desde el 24/10/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución 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 en las instalaciones de la sala de juntas de la Escuela internacional de entrenamiento de la policía de Colombia Brigadier General Jaime Ramírez Gómez – CENOP, Acta nro. 001475-AREAD-GRUCO-2.25, donde se reunieron el señor Director teniente coronel Johan Darío Cala González , Director CENOP (E), el señor Capitán Cristian Alfonso Ramírez Lesmes jefe de grupo de contratos CENOP (E), el señor Intendente Cristian Camilo Rivero Domínguez Analista de Contratos CENOP y los señores contratistas que tienen en arriendo locales comerciales donde se venden alimentos y bebidas; con el fin de tratar temas relacionados con la visita de inspección sanitaria realizada por la secretaria de salud del Tolima el día 13 de junio del 2025.

Así también se realizaron revistas físicas esporádicas del espacio arrendado para verificar el cumplimiento de los diferentes puntos y condiciones mínimas a cumplir entre estas, 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, se supervisó la optimización de recursos, la comunicación fluida entre el personal y el acatamiento a las medidas de bioseguridad, el monitoreo constante por parte de los administradores y expertos en nutrición para la correcta ejecución del proceso de la preparación de los alimentos, para garantizar que los objetivos del contrato se alcancen de manera exitosa.

2. 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

	➢ 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		

	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		

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		Sábado 28/06/2025 se ofreció plato especial de pechuga a la plancha al personal de auxiliares de policía del curso 007
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.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A continuación, indico los requerimientos ordenados por la inspección sanitaria de la secretaria de salud, dejados mediante el acta nro. IN_73678900653830 en su revista realizada el día 13/06/2025, así:

REQUERIMIENTOS A SUBSANAR:

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

1.2) CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES

- Subsanar desprendimiento de baldosa en piso ubicado en área de lavado de ollas y menaje.
- Subsanar deterioro en bordes de cárcamos ubicado en pisos antes de ingresar al área de almacenamiento.
- Subsanar rejilla de protección de drenajes ubicados en el área de proceso y área de shut de residuos.
- Subsanar el deterioro en rejilla de protección para drenaje ubicado en el área de almacenamiento de plátano y papa.
- Corregir rugosidades en piso del cuarto de refrigeración.

1.3) TECHOS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

- Subsanar el deterioro en puertas del área de almacenamiento, punto de basuras y almacenamiento de papa,
- Subsanar en el área de panadería, él toma corriente eléctrico suelto.

1.4) INSTALACIONES SANITARIAS

- instalar jabón líquido antibacterial para el lavado de manos y colocar implementos desechables para secado de manos.
- La Papelera de baño debe ser de accionamiento no manual.
- Implementar avisos educativos alusivos al lavado de manos

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

2.1) CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Subsanar el deterioro en cortinas de aislamiento en la recepción de materia prima y cuarto de refrigeración.

- Se evidencia rallador sin uso en área estiba en material no sanitario. (colocar los implementos de cocina en lugares específicos y con la asepsia necesaria.)

2.2) SUPERFICIES DE CONTACTO CON EL ALIMENTO

- Subsanar el deterioro en superficie de espacio para picado color blanco.

NOTA: El establecimiento comercial Competitividad S.A.S Continúa prestando sus servicios, no obstante, debe ajustarse a la normatividad sanitaria vigente mediante la corrección de los requerimientos registrados en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para preparación de alimentos.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (250) días calendario desde que inició el plazo de prórroga del contrato u orden de compra, restando (117) días calendario para que finalice el plazo de ejecución del contrato.

4. 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.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

1 a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 36.333.600,00	100%
Valor total de las entregas	$ 27.250.200,00	75.00%
Valor total facturado	$ 27.250.200,00	75.00%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$ 27.250.200,00	75.00%
Valor pendiente de entrega	$ 9.083.400,00	25.00%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
01	**$3.027.800.00**	25/10/2024	**$3.027.800.00**	N/A	N/A	N/A	N/A
02	**$3.027.800.00**	05/12/24	**$3.027.800.00**	N/A	N/A	N/A	N/A
03	**$3.027.800.00**	07/01/25	**$3.027.800.00**	N/A	N/A	N/A	N/A
04	**$3.027.800.00**	04/02/25	**$3.027.800.00**	N/A	N/A	N/A	N/A
05	**$3.027.800.00**	03/03/25	**$3.027.800.00**	N/A	N/A	N/A	N/A
06	**$3.027.800.00**	27/03/25	**$3.027.800.00**	N/A	N/A	N/A	N/A
07	**$3.027.800.00**	03/05/25	**$3.027.800.00**	N/A	N/A	N/A	N/A
08	**$3.027.800.00**	28/05/25	**$3.027.800.00**	N/A	N/A	N/A	N/A
09	**$3.027.800.00**	01/07/25	**$3.027.800.00**	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.

Natagaima – Tolima; 30 de Mayo de 2025

Doctora:
INGRID YOHANA ARMIROLA
Representante legal
SESPA UNIVERSAL

Asunto: Certificación de disposición final

Cordial saludo.

El consorcio Soluciones Ambientales para Natagaima, le certifica a la empresa SESPA UNIVERSAL cuyo Nit es 900047440-5, que transporto y llevo hasta el relleno sanitario Pacandé, los residuos sólidos del CENOP, ubicado en el municipio de San Luis Tolima, generados del uso doméstico del centro de entrenamiento, durante el mes de Mayo del año 2025.

Atentamente,

JHONNATHAN VESGA PALOMINO
R.L. Consorcio Soluciones

Consorcio Soluciones ambientales para Natagaima ESP
TRABAJAMOS POR UN AMBIENTE LIMPIO

Contactos:
solucionesambientalesnatagaima@gmail.com
Km 2 vía Neiva, relleno sanitario pacande - Vereda Rincón de Anchique
Natagaima / Tolima
Nit: 9016917174

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

01 /JULIO/2025

DIRECCIÓN: CENOP VEREDA LA LAGUNA COMEDOR PRINCIPAL CENOP

TELÉFONO: 3153162177

NIT: 900653830-3

PROXIMO CONTROL

01/SEPTIEMBRE/2025

SERVICIOS PRESTADOS

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA(X)

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

OBSERVACIONES

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

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

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

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

ABONO ORGANICO (AÑO:2025)

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

FECHA	TIPO RESIDUO	ORIGEN	CANTIDAD/KG	SECTOR	PROCESO PREVIO	TRASNPORTADO	PRESENTACIÓN	HUMEDAD DE ENTRADA	APROVECHAMIENTO
6/1/2025	Residuo Organico	Comedor Principal	280	ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	85%	Compostaje
6/7/2025	Residuo Organico	Comedor Principal	420	ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	85%	Compostaje
6/13/2025	Residuo Organico	Comedor Principal	325	ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	85%	Compostaje
6/21/2025	Residuo Organico	Comedor Principal	156	ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	85%	Compostaje

TOTAL MATERIAL ORGANICO RECIBIDO EN PLANTA KG = 1.181

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



FIRMA DEL GENERADOR

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

COMPETITIVIDAD SAS

San Luis Tolima, 30 de Junio de 2025

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

Puntos a tratar

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

A los 30 días del mes de Junio de 2025, se reúnen en las instalaciones del Comedor Principal, el señor OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES, Director Operativo, el Señor Diego Alexander Polanía Gutiérrez, 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 29/06/2025, 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.

PROCEDIMIENTO

LAVADO: Se procede con el lavado del tanque con agua, jabón y elementos como paños que permitan una limpieza adecuada y por la parte externa, con escoba para lograr una mejor pulcritud.

DESINFECCIÓN: Después de un secado a temperatura, se aplica (DECOL), logrando un procedimiento de desinfección con más porcentaje de efectividad.

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	DIEGO ALEXANDER POLANÍA G	1109265118	COCINA	

OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES
Director Operativo Comedor Principal CENOP

Hacienda Pijaos San Luis Tolima
competitividadsas@gmail.com
Teléfono 3015254628

Biogras S.A.S. aceites reciclados

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

Nº 715

Razón Social: Competitividad S.A.S **Fecha:** 10 / 06 / 2025

NIT./RUT: 900653830 - 3

REGISTRO GESTOR #GS-131
REGISTRO TRANSPORTADOR # TP 132

	Tipo de envase / Bidón	
	20 kilos	Otro tipo de envase
Cantidad de Envase / Bidones		
Cantidad aproximada de kilogramos entregados	151	
Cantidad de Envase / Bidones vacios		

DATOS RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL LOCAL

Nombre: Oscar Sobarte

Firma:

DATOS PERSONAL DE BIOGRAS S.A.S

Nombre: Luis G. Herrera

Firma:

Placa: AZO 188

Dirección: Centro Comedor Principal **Teléfono:** 3183927418

Observaciones: Aceite de Fritura Quemado para Biodisel

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 momento. 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 retiro, la persona responsable debe completar y firmar los datos correspondientes en el formulario de detalle de servicio. Los litros estipulados son un cálculo aproximado más no veridico.

Control Interno

Comprobante de Transacción
Fecha: 01/07/2025 16:18:51

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: $ 3.027.800,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 01/07/2025
Hora: 16:18:37

Número de documento: 67006965

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
BOGOTA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*****5869	9002765358	Escuela Internacional de Entre	$ 3.027.800,00	Enviado a Otro Banco	

BANCO DAVIVIENDA

Depositos Efectivo
Fecha: 16/06/2025 Hora: 15:05:42
Jornada: Normal
Oficina: 1662
Terminal: CJ1662W102
Usuario: 8B1
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: 537444
Quien realiza la transaccion
Tipo Id: CC
No Id: 79711499

Transaccion exitosa en linea
Por favor verifique que la
informacion impresa es correcta.

Comprobante de Transacción
Fecha: 18/06/2025 15:11:07

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: $ 4.679.172,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 18/06/2025
Hora: 15:10:49

Número de documento: 66744276

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
BOGOTA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*****5877	9002765358	Escuela Internacional de Entre	$ 4.679.172,00	Enviado a Otro Banco	

enlace operativa

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-07-01, 04:00:13 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 77632897

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

PAGADO 10/06/2025

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	COMPETITIVIDAD SAS		
Documento	NI900653830	**Dirección**	CR 7 NORTE #82 - 62 LOS ROSALES
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	3153162177
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal	BRIÑEZ TORRES CARLOS YESID	**Identificación**	CC 12142020
Total Afiliados	25	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
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	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1003247835	VICTOR EFRAIN CASTRO QUIÑONES	01	00	X									X							0	18	18	18	18	(230301) PORVENIR	$ 1.016.000	$ 162.600	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.016.000	$ 40.700	2,436	$ 1.016.000	$ 24.800	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.016.000	$ 40.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 268.800
CC 1007492145	DAYRON MAURICIO AVILA LOZADA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.631.000	$ 261.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.631.000	$ 65.300	2,436	$ 1.631.000	$ 39.800	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.631.000	$ 65.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 431.400
CC 1014229795	VIALLYS MANUEL ESPITIA JIMENEZ	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.690.000	$ 270.400	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.690.000	$ 67.600	2,436	$ 1.690.000	$ 41.200	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.690.000	$ 67.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 446.800
CC 1044921139	ALBERT BLANQUICET SALAMANCA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.213.000	$ 354.100	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.213.000	$ 88.600	2,436	$ 2.213.000	$ 54.000	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.213.000	$ 88.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 585.300
CC 1105611736	ANGELA YAZMIN ACOSTA OSUNA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.973.000	$ 315.700	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.973.000	$ 79.000	2,436	$ 1.973.000	$ 48.100	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.973.000	$ 79.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 521.800
CC 1105673818	MAIRA ALEJANDRA GOMEZ MONTEALEGRE	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.660.000	$ 265.600	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.660.000	$ 66.400	2,436	$ 1.660.000	$ 40.500	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.660.000	$ 66.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 438.900
CC 1105674327	CHRISTIAN ALEXIS LOZADA TRIANA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.030.000	$ 324.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.030.000	$ 81.200	2,436	$ 2.030.000	$ 49.500	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.030.000	$ 81.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 536.700
CC 1105677606	JOSE DANIEL GARCIA CARVAJAL	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.575.000	$ 252.000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.575.000	$ 63.000	2,436	$ 1.575.000	$ 38.400	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.575.000	$ 63.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 416.400
CC 1105678262	DIANA ROCIO CALDERON OSUNA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.699.000	$ 271.800	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.699.000	$ 68.000	2,436	$ 1.699.000	$ 41.400	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.699.000	$ 68.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 449.300
CC 1105687261	FABIO MARCEL ARIAS MURILLO	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.843.155	$ 455.000	(EPS037) NUEVA EPS	$ 2.843.155	$ 113.800	2,436	$ 2.843.155	$ 69.300	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.843.155	$ 113.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 751.900
CC 1109382976	LUZ ERLEY GRAJALES VARON	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.702.000	$ 272.400	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.702.000	$ 68.100	2,436	$ 1.702.000	$ 41.500	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.702.000	$ 68.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 450.100
CC 1110521416	MARIA DE LOS ANGELES BERNAL ALARCON	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.892.000	$ 302.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.892.000	$ 75.700	2,436	$ 1.892.000	$ 46.100	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.892.000	$ 75.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 500.300
CC 1110604323	YORMAN ENRIQUE MARTINEZ RIVERO	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.971.000	$ 315.400	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.971.000	$ 78.900	2,436	$ 1.971.000	$ 48.100	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.971.000	$ 78.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 521.300
CC 1120374987	ANDRES ALFONSO URIANA QUIÑONEZ	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.971.000	$ 315.400	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.971.000	$ 78.900	2,436	$ 1.971.000	$ 48.100	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.971.000	$ 78.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 521.300
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	$ 42.800	$ 0	$ 0	$ 568.800
CC 28637528	AMPARO DIAZ REYES	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.682.000	$ 269.200	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.682.000	$ 67.300	2,436	$ 1.682.000	$ 41.000	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.682.000	$ 67.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 444.800
CC 52234582	ANA RUBIELA LOZANO OSORIO	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.631.000	$ 261.000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.631.000	$ 65.300	2,436	$ 1.631.000	$ 39.800	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.631.000	$ 65.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 431.400
CC 52695948	MARLEN VASQUEZ BONILLA	01	00	X			X						X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.537.000	$ 246.000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1.537.000	$ 61.500	2,436	$ 1.537.000	$ 37.500	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.537.000	$ 61.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 406.500
CC 81735268	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	$ 0	$ 0	$ 0	$ 396.600

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

EXPERTOS en PILA

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

RECIBO DE CAJA MENOR

No.

CIUDAD: Cenop	FECHA	10	06	25	$ 651.000

PAGADO A: Wilson Arley Vuela

POR CONCEPTO DE: Se recibe por parte del Sr Oscar Solarte el pago de residuos Solidos del Comedor

VALOR (EN LETRAS): Seiscientos Cincuenta y Un mil pesos M/cte

CÓDIGO:

APROBADO:

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO:

1 7971499

C.C. / NIT.

Outlook

Notificación de Requerimientos en acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para la preparación de alimentos 13/06/2025

Desde FAX LLOEL PEREIRA VASQUEZ <fax.pereira5451@correo.policia.gov.co>
Fecha Dom 15/06/2025 21:41
Para competitividad sas <competitividadsas@gmail.com>

1 archivo adjunto (756 KB)
Acta de Inspección Sanitaria Comedor Principal.pdf;

DIOS Y PATRIA BUENAS TARDES.

Respetuosamente me permito poner en conocimiento a su despacho, del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para preparación de alimentos, realizada por la secretaría de salud del Tolima al comedor principal con razón social Competitividad S.A.S. el día 13/06/2025.

De lo anterior se encontraron unas novedades en las condiciones sanitarias de las instalaciones y el proceso, las cuáles quedaron como requerimientos a corregir por parte de la secretaría de salud del Tolima y por ende el contratista deberá subsanar en cumplimento al decreto 1575 de 2007 y las resoluciones 683 /2012, 4142/2012, 4143/2012, 834/2013, 835/2013 y 2674/ 2013.

Asu vez deberá enviar soporte documental de las acciones realizadas para dar cumplimiento a cada uno de los requerimientos ordenados por la secretaría de Salud del Tolima, y en un tiempo no mayor a 15 días posterior a esta notificación deberá enviar al suscrito supervisor del contrato, los avances porcentuales en cada punto requerido en dicha revista, y en caso de no poder avanzar en la corrección de algún requerimiento, deberá informal el motivo o limitante que le impidió cumplir.

La anterior información podrá ser enviada al correo electrónico. Fax.pereira5451@correo.policía.gov.co

REQUERIMIENTOS A SUBSANAR:

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

1.2) CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES

- Presentan un certificado médico de aptitud para manipular alimentos y bebidas y 25 exámenes de laboratorio **(presentar los certificados de manipulación de alimentos en su totalidad y presentar todos los exámenes de laboratorio del personal)**

3.4) EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

- Realizar la evaluación de impacto del personal como está establecido.

3. **4. REQUISITOS HIGIENICOS**

4.3) MANEJO DE TEMPERATURAS

- Deberá presentar el registro de monitoreo de temperaturas para los alimentos almacenados en refrigeración, congelación y los alimentos sometidos a cocción.

4.4) CONDICIONES ALMACENAMIENTO

- Se evidencian bebidas envasadas sobre piso directamente. **(corregir)**
- Se evidencia re envase de azúcar en recipiente plástico sin garantizar la información del producto. **(corregir)**

5. SANEAMIENTO

5.3) RESIDUOS SOLIDOS

- Se evidencia un recipiente para la disposición de residuos solidos sin tapa y presenta deterioro. **(Cambiar recipiente)**

5.5) LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Se evidencia suciedad en canastillas,
- De acuerdo a las preguntas realizadas, mezclan el jabón detergente y el agente desinfectante en las actividades de limpieza y desinfección.
- Se hallan elementos de aseo en área de almacenamiento.
- Se evidencia en áreas de panadería residuos de cascaras de huevo detrás de un equipo.
- Hay telarañas en área de almacenamiento.
- Hay suciedad en el piso bajo las estibas.

5.6) SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO

Outlook

Solicitud Menú de acuerdo a lo ordenado por la resolución 003803 de 2016.

Desde FAX LLOEL PEREIRA VASQUEZ <fax.pereira5451@correo.policia.gov.co>
Fecha Vie 27/06/2025 11:21
Para competitividad sas <competitividadsas@gmail.com>

1 archivo adjunto (672 KB)
Resolucion 3803 de 2016 nutrientes alimentación.pdf;

Dios y Patria, buenos días.

Respetuoso saludo,

En atención a los lineamientos establecidos en la Resolución 003803 de 2016, referentes a la partida de alimentación, es indispensable que las unidades garanticen la disponibilidad de la tabla nutricional correspondiente.

De igual manera, es necesario velar porque los comedores o los espacios donde se preste el servicio de alimentación en las escuelas de formación se ajusten estrictamente a lo ordenado, asegurando que las tablas nutricionales estén avaladas por un profesional en nutrición.

Asimismo, se debe estar atentos a la encuesta de alimentación que será aplicada en los próximos días por el Ministerio de Defensa Nacional, en cumplimiento de la Circular Ministerial 010 del 21 de mayo de 2025.

Por lo anterior, solicito de manera respetuosa que el comedor principal del CENOP, bajo la razón social COMPETITIVIDAD S.A.S., remita a este correo electrónico los menús correspondientes al personal de estudiantes y auxiliares de policía, conforme a la tabla nutricional aprobada y avalada por un nutricionista o profesional en nutrición, que garantice el cumplimiento de lo estipulado en la resolución mencionada.

Quedo atento a su pronta respuesta.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA
BRIGADIER GENERAL JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP)
GRUPO CONTRATOS CENOP

Fecha:	San Luis Tolima, 17 de junio de 2025		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora finalización:**	9:30 horas
Lugar:	Sala de Juntas CENOP		

ACTA CO1475 – AREAD – GRUCO – 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE TRABAJO POR PARTE DEL SEÑOR TENIENTE CORONEL JOHAN DARÍO CALA GONZALEZ CON LOS SEÑORES CONTRATISTAS DE LOCALES QUE COMERCIALIZAN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA – 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

En las instalaciones de la sala de juntas de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia Brigadier General Jaime Ramírez Gómez - CENOP, se reunieron el señor teniente coronel JOHAN DARÍO CALA GONZÁLEZ, Director CENOP (E), el señor capitán CRISTHIAN ALFONSO RAMÍREZ LESMES Jefe Grupo contratos CENOP (E), el señor intendente CRISTIAN CAMILO RIVERO DOMINGUEZ analistas de contratos CENOP y los señores contratistas que tiene en arriendo locales que comerciales donde se venden alimentos y bebidas; con el fin de tratar temas relacionados con la visita de inspección sanitaria realizada por la secretaria de salud del Tolima el día 13 de junio del 2025.

Por otra parte, se realizan recomendaciones a los contratistas respecto a las obligaciones tributarias, con el fin de evitar sanciones aplicadas por la DIAN (Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales).

2. Lectura del acta anterior

No aplica

3. Verificación de los compromisos

No aplica

1. Temas a tratar

El señor teniente coronel JOHAN DARÍO CALA GONZÁLEZ Director CENOP (E), resalta la importancia en la manipulación de los alimentos, así como las condiciones de almacenamiento de los mismos, la higiene del personal, la limpieza de los equipos y utensilios, el control de las plagas, el correcto manejo de los residuos y las temperaturas de refrigeración y congelación, el origen y calidad de las materias primas, así como tener al día los documentos como registros sanitarios, licencias de funcionamiento, certificados de manipulación de alimentos, planes de saneamiento,

ACTA – AREAD – GRUCO – 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE TRABAJO POR PARTE DEL SEÑOR TENIENTE CORONEL JOHAN DARÍO CALA GONZALEZ CON LOS SEÑORES CONTRATISTAS QUE TIENE EN ARRIENDO LOCALES QUE COMERCIALIZAN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA –CENOP.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
1. Garantizar el cumplimiento constante en la normativa sanitaria.	CONTRATISTAS CENOP	PERMANENTE
2. Contar con la documentación al día (Registro Sanitario, Certificados de capacitación, Concepto sanitario favorable, Plan de Saneamiento Básico)	CONTRATISTAS CENOP	PERMANENTE
3. Realizar las correcciones informadas por el inspector de la secretaria de salud.	CONTRATISTAS CENOP	PERMANENTE
4. Garantizar una correcta seguridad alimentaria en el personal que labora, entrena o presta sus servicios en la escuela.	CONTRATISTAS CENOP	PERMANENTE
5. Mantener actualizado su información tributaria	CONTRATISTAS CENOP	PERMANENTE

CT. CRISTHIAN ALFONSO RAMIREZ LESMES
Jefe Grupo Contratos CENOP (E)

TC. JOHAN DARÍO CALA GONZALÉZ
Director Escuela (E)

Anexo: Uno (listado en 01 folio(s)

Elaborado por: IT. Cristian Camilo Rivero Domínguez
Revisado por: CT. Cristhian Alfonso Ramírez Lesmes
Fecha de elaboración: 17/06/2025
Ubicación: D:\2025\6. actas de reuniones contratista

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono IP: (1) 315 9000 Ext. 320545
cenop.gruco@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 RAMIREZ GOMEZ (CENOP)
GRUPO CONTRATOS CENOP

Fecha:	San Luis Tolima, 17 de junio de 2025		
Hora de inicio:	9:00 horas	**Hora finalización:**	9:30 horas
Lugar:	Sala de Juntas CENOP		

ACTA – AREAD – GRUCO – 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE TRABAJO POR PARTE DEL SEÑOR TENIENTE CORONEL JOHAN DARÍO CALA GONZALEZ CON LOS SEÑORES CONTRATISTAS DE LOCALES QUE COMERCIALIZAN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA – CENOP.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
TC	Johan Cala Gon	Direc(E)	Cenop.direce	91.111.49	3212453271	
CT	Cristhian Ramirez	GRUCO	Cristian.ramirez284	1.003.111.101	3176[illegible]	
IT	Cristian Rivero D	GRUCO	cristian.rivero2784	1.103.104.[illegible]	3134066[illegible]	
PT	maria Alejandra Diaz	EUSAP	maria.diaz0006@correo.p	1105684960	3133938205	
	Alberto Ramos	MAKerlin	Supermarketcafan@gmail.com	1048217952	3145508876	
	Wilson Arley Ucela	Lavanderia	Lava.Wash.Expres@gmail.com	79711499	3218003619	
	Wilson B. Silva	Cafeteria	Alimentos@outlook.com	9129213	3188700681	
	Yamile Carvajal C	Casa Avmi	restaurante4panaderiaamigo@gmail.com	43599156	3015020650	
	Yuling Soto Lemus	Cafeteria	INFRA.logistegay@gmail.com	1022756640	3230811203	
	Diego Cruz	Buntrue	Buntrue.shop@Hotmail.com	1069774[illegible]	3135417308	

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

CIUDAD:	SAN LUIS	FECHA:	13-06-2025	ACTA N°:	IN_73678900653830_VD_LA_LAGUNA_1				
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	RESTAURANTE	X	CAFETERÍA		PANADERÍA		FRUTERÍA		
	COMIDAS RÁPIDAS		Comedores		Cuál:				

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL:	COMPETITIVIDAD SAS		
*CÉDULA / NIT:	900653830 - 3	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	736789006538303
NOMBRE COMERCIAL:	COMEDOR PRINCIPAL CENOP		
DIRECCIÓN:	VD LA LAGUNA	MATRICULA MERCANTIL:	2363893
*DEPARTAMENTO:	Tolima	*MUNICIPIO:	SAN LUIS

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: LA LAGUNA

TELÉFONOS:	3153162177	FAX:	--
CORREO ELECTRÓNICO:	competitividadsas@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO:	900653830		

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] 900653830

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	CARLOS YESID BRIÑEZ		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ]		12142020
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	VD LA LAGUNA		
*DEPARTAMENTO:	TOLIMA	MUNICIPIO:	SAN LUIS
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 06:00 a. m. a 06:00 a. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	26

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera inspección	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera inspección
		Favorable con requerimientos			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

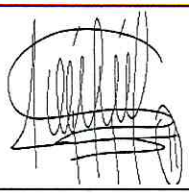
EVALUACIÓN (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	En caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2.0 X	1.0	0	C

3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7.0	3.5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	no presentan evaluación de impacto del personal C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17.0 %	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5.0	2.5	0	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9.0		0	C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7.0	3.5	0	no presentan registros de monitoreo de temperaturas para los alimentos almacenados en refrigeración congelación y los alimentos sometidos a coccion C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4.0	2.0	0	se evidencia bebidas envasadas sobre piso directamente, re envase de azúcar en recipiente plástico sin garantizar la información del producto C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19.5 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7.0	3.5	0	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4.0	2.0	0	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4.0	2.0	0	un recipiente para la disposición de residuos sólidos sin tapa y presenta deterioro C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9.0		0	C

	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
NOMBRE: CARLOS YESID BRIÑEZ CÉDULA: (C.C) 12142020 CARGO: REPRESENTANTE LEGAL 	