No. GS-2025- 00024 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

- 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 del día10 de diciembre de 2024.

- 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 del día 9 de enero de 2025.

- 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 del día 9 de febrero de 2025.

- 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 del día 5 de marzo de 2025.

- Informe de supervisión del mes de marzo comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-003595-CENOP del día 1 de abril de 2025.

- Informe de supervisión del mes de abril comprendido entre el 01/04/2025 al 30/04/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-004993-CENOP del día 3 de mayo de 2025.

- Informe de supervisión del mes de mayo comprendido entre el 01/05/2025 al 31/05/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-006437-CENOP del día 4 de junio de 2025.

Información del contrato u orden de compra:

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

Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	iniciando desde el 24/10/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución 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

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 CREMA **ORDINARIOS:** BOLSA COLOR VERDE **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		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.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.2) RECONOCIMIENTO MEDICO

- 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.

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.RESIDUOS SOLIDOS

- Se evidencia un recipiente para la disposición de residuos sólidos 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

- Deberá realizar el plan de saneamiento diseñado y establecido para las actividades propias del establecimiento.
- Deberá presentar los formatos de cumplimiento del plan de saneamiento.

CONCEPTO EMITIDO POR PARTE DE LA SECRETARIA DE SALUD:

II. CONCEPTO SANITARIO				
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
75.0%		Favorable	90 - 100%	
	X	Favorable con requerimientos	60 - 89,9%	
		Desfavorable	< 59,9%	

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Se envía correo electrónico de notificación el día 15/06/2025 donde se puso en conocimiento sobre el 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.
se encontraron unas novedades en las condiciones sanitarias de las instalaciones y el proceso, las cuales quedaron como requerimientos a corregir 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.

De lo anterior el contratista se comprometió que el día 07/07/2025 nos dará respuesta de los avances que ya vienen adelantando en la subsanación de los requerimientos de mejora que encontró el personal de la secretaría de salud.

Se realiza solicitud mediante correo electrónico el día 27/06/2025 con la finalidad de que el comedor principal de razón social Competitividad S.A.S remita al suscrito 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 003803 de 2016 la cual también les fue compartida y socializada al contratista mediante correo electrónico para realizar los ajustes correspondientes.

De lo anterior el contratista se comprometió que el día 14/07/2025 nos dará respuesta con su profesional en nutrición de los Menús construidos alineándose a lo estipulado por la resolución 003803 de 2016.

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

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

Seguintol

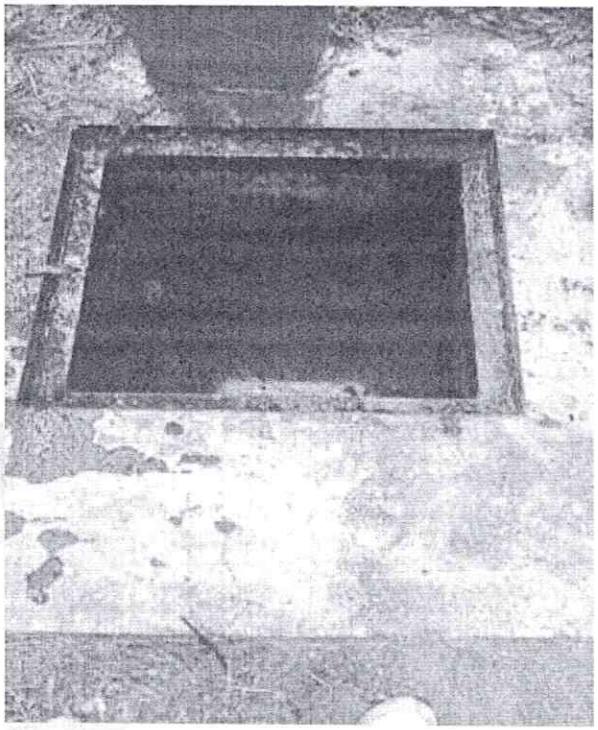
SEGURIDAD INDUSTRIAL DEL TOLIMA

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

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 3015254828

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 Solarte

Firma:

DATOS PERSONAL DE BIOGRAS S.A.S.

Nombre: Luis G. Herrera

Firma:

Placa: AZO 188

Dirección: CEUDP 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: 881
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 1014239795	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 ELANQUIGET 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 1105611735	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 1105672818	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 1105677509	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	$ 271.900	(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 1105687251	FABIO MARCEL ARIAS MURILLO	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.843.155	$ 455.800	(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 1105932976	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 1110521418	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 1120374867	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										X							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	$ 23.500	$ 42.600	$ 0	$ 0	$ 568.800
CC 28537528	AMPARO DIAZ REYES	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.682.000	$ 269.100	(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 81735266	OSCAR ANDRES SOLARTE TORRES	01	00										X							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, Linea 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.

Pagado: 10/06/2025 | Empresa NI900653830 COMPETITIVIDAD SAS | Planilla Nro: 77632897 | Periodo Cotización: mayo de 2025 | Periodo Servicio: junio de 2025

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 88254550	ALEXIS OMAÑA	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.972.000	$ 315.600	(MIN002) ADRES MIN002	$ 1.972.000	$ 78.900	2,436	$ 1.972.000	$ 48.100	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.972.000	$ 78.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 521.500
CC 93126170	AGUSTIN RIVERA	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.600.000	$ 256.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.600.000	$ 64.000	2,436	$ 1.600.000	$ 39.000	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 1.600.000	$ 64.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 423.000
CC 93128196	CARLOS ALBERTO BELTRAN ORTEGA	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.454.000	$ 392.700	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.454.000	$ 98.200	2,436	$ 2.454.000	$ 59.800	(CCF50) COMFENALCO TOLIMA	$ 2.454.000	$ 98.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 648.900
CC 93135172	REINALDO GALEANO RIOS	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.594.000	$ 255.100	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 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
CC 93137433	JOSE WILLIAM RAMIREZ ORTIZ	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.682.000	$ 269.200	(EPS037) NUEVA EPS	$ 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
PT 6209099	MARY ISABEL BARROSO VARGAS	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.682.000	$ 269.200	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 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

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	TOTAL FINAL
$ 44.623.655	$ 44.623.655	$ 44.623.655	$ 44.623.655	$ 7.140.900	$ 1.906.800	$ 1.088.200	$ 1.785.800	$ 28.500	$ 42.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 11.993.000	$ 0	$ 11.993.000

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.

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 Varela

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 79711499

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

- 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, shut de basuras y almacenamiento de papa,
- Subsanar en el área de panadería, él toma corriente eléctrico suelto.

1.4) INSTALACIONES SANITARIAS

- instalar jabón liquido 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

1. **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.

2. **3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENOS**

3.2) RECONOCIMIENTO MEDICO

- 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

- Deberá realizar el plan de saneamiento diseñado y establecido para las actividades propias del establecimiento.
- Deberá presentar los formatos de cumplimiento del plan de saneamiento.

Atentamente.

CT. FAX LLOEL PEREIRA VASQUEZ
SUPERVISOR DEL CONTRATO
PN CENOP 105-1-10032-24 del 01 de octubre de 2024

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 001475 – 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

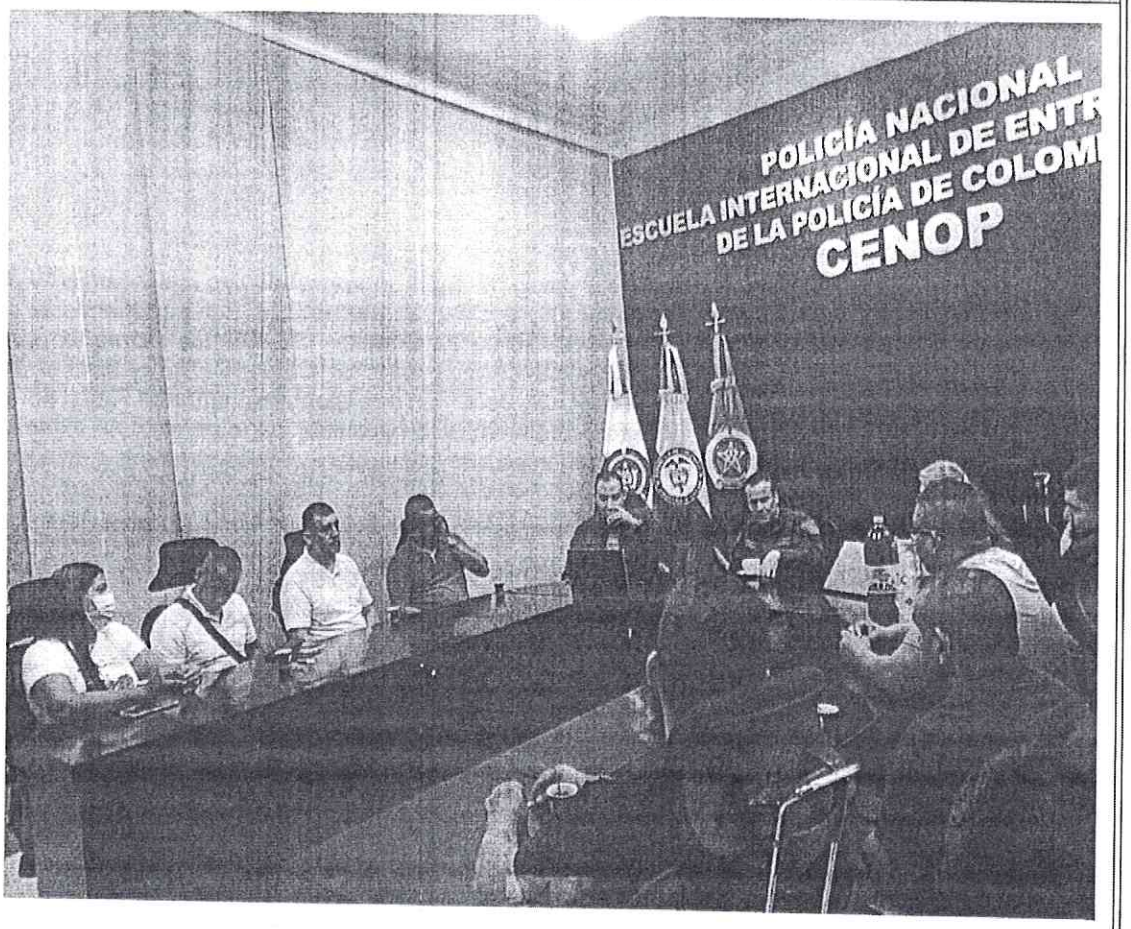
1. Temas a tratar

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,

registros de temperaturas, hojas de vida del personal, entre otros, esto en aras de proteger la salud del personal uniformado y no uniformado que labora o presta su servicios en la escuela, así mismo se les recuerda a los contratistas Mantener programas de higiene y saneamiento en los alimentos.

El señor Intendente CRISTIAN CAMILO RIVERO DOMINGUEZ analistas de contratos CENOP, realiza una intervención mencionando a los contratistas recomendaciones sobre sus responsabilidades tributarias, como lo son: declaración de Renta anual, expedición de factura electrónica, retención en la fuente si es el caso, entre otras. se les informa a los contratistas estar al día con sus obligaciones tributarias para evitar sanciones por parte de la DIAN (Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales).

MATERIAL FOTOGRAFICO



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	91.1114P	3212953271	
CT	Cristian Ramirez	GRUCO	Cristian.ramirez289	1103111305	3176[illegible]	
IT	Cristran Rivero D	GRUCO	cristran.rivero2784	1103[illegible]	3134066645	
PT	maña Alejandra Diaz	EWAP	maña.diaz0006@correo.p	1105684960	3133938203	
	Alberto Ramos	MAKerdin	Supermarketcafan@gmail.com	1048279152	3145508876	
	Wilson Ailey Vuela	Lavanderia	Lava.Wash.Expres@gmail.co	79711499	3218003619	
	Wilson B. Silva	Cafeteria	Alimentos@blanca1MWD6mail.com	91295213	3188700681	
	Yamile Conejal C	Casa Arm1	restaurante y panaderia@gmail.	43599156	3016020680	
	Yuling Soto Lemus	Cafeteria	INFRA.logste.gay@gmail.co	1022956640	3236941203	
	Diego Cuel	Bunker	Bunker.Shop@Hotmail.com	1069[illegible]	3135473403	

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.

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
	CARLOS BRIÑEZ T.	CONTRATISTA	Competitividadsas@gmail.com	1247220	3153162177	
	Andres Cardozo	Personal	Personalbuyer@hotmail.com	1.065.679.526	3005852797	

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono IP: (1) 315 9000 Ext. 320545
cenop.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

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

invima

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	1.0	0	C

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2.0	1.0	0	desprendimiento de baldosa en piso ubicado en área de lavado de ollas y menaje, deterioro en bordes de carcamos ubicado en pisos antes de ingresar al área de almacenamiento, no se evidencia rejilla de protección para drenajes ubicados en área de proceso y área del shut de residuos, deterioro en rejilla de protección para drenaje ubicado en área de almacenamiento de platano y papa, rugosidades en piso del cuarto de refrigeración C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2.0	1.0	0	deterioro en puertas del área de almacenamiento, shut de basuras y almacenamiento de papa, en área de panadería, se evidencia toma corriente eléctrico suelto C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4.0	2.0	0	no se evidencia jabón líquido antibacterial para lavado de manos como tampoco implementos desechables para secado de manos, papelera de baño no es de accionamiento no manual, no se evidencian avisos alusivos a lavado de manos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6.0%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	2.5	0	deterioro en cortinas aislamiento en la recepción de materia prima y cuarto de refrigeración, se evidencia rallador sin uso en área, estiba en material no sanitario C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7.0	3.5	0	deterioro en superficie de picado color blanco C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6.0%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7.0	3.5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2.0	1.0	0	presentan un certificado médico de aptitud para manipular alimentos y bebidas, y 25 exámenes de laboratorio 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

5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7.0	3.5	0	suciedad en canastillas, de acuerdo a las preguntas realizadas mezclan el jabón detergente y el agente desinfectante en las actividades de limpieza y desinfección, elementos de aseo en área de almacenamiento, se evidencia e área de panadería residuos de cáscara de huevo detrás de un equipo, presencia de telarañas en área de almacenamiento, suciedad en piso debajo de estibas C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0	plan de saneamiento generalizado, no se encuentra diseñado y establecido para las actividades propias del establecimiento, no presentan formatos de cumplimiento del plan de saneamiento C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				26.5 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
75.0%		Favorable	**90 - 100%**
	X	Favorable con requerimientos	**60 - 89,9%**
		Desfavorable	**< 59,9%**

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	--
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	--

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

socialización de hallazgos evidenciados durante la visita

Por parte del establecimiento:

ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de Junio del año 2025 en la ciudad de SAN LUIS. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

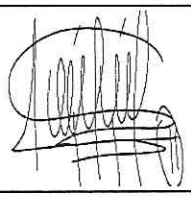
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

NOMBRE: CRISTIAN MAURICIO ZAMBRANO

CÉDULA: 1110505195

CARGO: Contratista

INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

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