GS-2025- 014382 **- CENOP 95.3**

San Luis – Tolima, 05 de diciembre de 2025

Señor coronel
GOSSER FREDDY RANGEL TORRES
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia CENOP
Vereda la Laguna
San Luis - Tolima

ASUNTO: informe de supervisión contrato de arrendamiento No 105-1-10034-24

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO____O FINAL __X__

Periodo del informe de supervisión

Desde	**30/10/2024**	**Hasta**	**30/11/2025**

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 GS-2024-011546-CENOP del 29 de octubre del 2024, el señor Coronel, JOHN HERNANDO TÉLLEZ ARIZA, obrando en calidad de director de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP), nombró como supervisor del contrato de arrendamiento del asunto al señor Intendente JOHN JAIME ROMERO MANCERA.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-011288-CENOP del 23 de septiembre del 2025, el señor Coronel, GOSSER FREDDY RANGEL TORRES, obrando en calidad de director de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP), nombró como supervisor del contrato de arrendamiento del asunto al señor Intendente Jefe CARLOS ALBERTO OTALORA GRAJALES.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 12**

- Informe de supervisión del mes de noviembre, comprendido entre el 29/10/2024 hasta el 05/12/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-013175-CENOP del 05/12/2024.

- Informe de supervisión del mes de diciembre, comprendido entre el 05/12/2024 hasta el 31/12/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-000588-CENOP del 05/01/2025.

- Informe de supervisión del mes de enero, comprendido entre el 01/01/2025 hasta el 31/01/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-001359-CENOP del 31/01/2025.

- Informe de supervisión del mes de febrero, comprendido entre el 01/02/2025 hasta el 28/02/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-002448-CENOP del 05/03/2025.

- Informe de supervisión del mes de marzo, comprendido entre el 01/03/2025 hasta el 31/03/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-003784-CENOP del 04/04/2025.

- Informe de supervisión del mes de abril, comprendido entre el 01/04/2025 hasta el 30/04/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-005008-CENOP del 05/05/2025.

- Informe de supervisión del mes de mayo, comprendido entre el 01/05/2025 hasta el 31/05/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-006424-CENOP del 04/06/2025.

- Informe de supervisión del mes de junio, comprendido entre el 01/06/2025 hasta el 30/06/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-00001-CENOP del 02/07/2025 el anterior número fue radicado en la planilla de numeración de tipos documentales, teniendo en cuenta la migración de cargos en la unidad, por lo anterior al momento de normalizarse el Gestor de Contenidos Policiales su número de radicación quedo, así: GS-2025-008530-CENOP del 02/07/2025.

- Informe de supervisión del mes de julio, comprendido entre el 01/07/2025 hasta el 31/07/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-008794-CENOP del 05/08/2025.

- Informe de supervisión del mes de agosto, comprendido entre el 01/08/2025 hasta el 31/08/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-010339-CENOP del 05/09/2025.

- Informe de supervisión del mes de septiembre, comprendido entre el 01/09/2025 hasta el 30/09/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-011738-CENOP del 01/10/2025.

- Informe de supervisión del mes de octubre, comprendido entre el 01/10/2025 hasta el 30/10/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-013170-CENOP del 05/11/2025.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	105-1-10034-24 del 23 de octubre de 2024
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 76.50 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERIA DEL CASINO DE SUBOFICIALES, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP).
Contratista	WILSON ENRIQUE GUZMAN PALACIOS
Representante legal	WILSON ENRIQUE GUZMAN PALACIOS
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor estimado de la presente contratación es de **CATORCE MILLONES CUATROCIENTOS DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($14.412.600,00)**

Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	El valor estimado de la presente contratación es de **CATORCE MILLONES CUATROCIENTOS DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($14.412.600,00)**
Plazo de ejecución inicial	12 Meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	30/10/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	23/10/2025
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

Acciones adelantadas:

- Se verifica que el arrendatario cuente con personal idóneo para la manipulación, preparación y servicio de los alimentos, garantizando 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.

- El contratista hace entrega de la planilla de resumen del pago de parafiscales de los empleados de la empresa **INVERSIONES CROSS DELIGHTS** en el periodo comprendido del durante el mes de octubre.

- El contratista allega a esta dependencia el pago de la energía eléctrica del mes de octubre, aportando el comprobante Nro. 11895129 de fecha 20/11/2025 10:37 horas, a nombre de Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, Cuenta Corriente No. 296-28587-7 DTN PONAL SERVICIOS PERSONALES CENOP, Banco Bogotá, Código de consignación: 01 servicios públicos por un valor de $ 2.286.540.

- Se pasa revista al casino de suboficiales con el fin de verificar que el personal se encuentre laborando con los implementos de bioseguridad al momento de manipular los alimentos, para así brindar un servicio más acorde al personal que utiliza los servicios de este sitio.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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 casino de suboficiales y la cafetería, el contratista se compromete acorde al espacio tomado en arriendo a brindar atención a toda la población flotante de la escuela, el horario de atención al cliente será todos los días, de acuerdo a las necesidades de la Unidad, en coordinación con el señor Supervisor.	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 mismas; las áreas contiguas son administradas por la Escuela bajo dominio del ordenador del gasto.	X		
3.	El Oferente será el responsable de adquirir, suministrar y adecuar, los utensilios de cocina, las marmitas, estufas, hornos, calentadores, bienes muebles 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.	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	X		

tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores.

- 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 cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable.
- Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS.
- Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.
- El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico debe ser menor a tres horas.
- Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor.)
- Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos. (Ensaladas, frutas, postres, carnes frías).
- Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable.
- Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales.
- Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.
- Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra

	características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➢ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir". El oferente 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.			
6.	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		
7.	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		
8.	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		
9.	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 de los proveedores, 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	X		

	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.			
10.	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		
11.	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	X		

	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 hasta 19:00 horas.			
12.	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		
13.	El oferente se compromete a tener personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, para lo cual deberá presentar la hoja de vida con el certificado en manipulación de alimentos, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.	X		
14.	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 y cafetería, entre ellos, dinero en efectivo, pagos por plataforma de forma permanente.	X		
15.	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.	X		
16.	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		
17.	El oferente se compromete a remitir como máximo con quince (15) 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		
18.	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del	X		

	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.			
19.	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, cumpliendo lo estipulado en la norma según en su artículo 9 Decreto 2674 del 2013.	X		
20.	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		
21.	El oferente acorde al espacio entregado en arriendo, se compromete a presentar después de adjudicado el contrato 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		
22.	El oferente se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.	X		
23.	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.	X		

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

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

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:

EL oferente será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios

establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL 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.			
24.	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		
25.	Teniendo en cuenta la actividad económica 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		
26.	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		
27.	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		
28.	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		
29.	El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en cada comedor, botiquín de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel anti-bacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de	X		

	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.			
30.	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		
31.	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		
32.	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 NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL 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		
33.	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:	X		

	Nombre: ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL 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.			
34.	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		

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el periodo no se presentaron novedades con la ejecución del contrato.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (365) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (0) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de la firma del contrato mensualidades anticipadas, tomando esta fecha para el pago mensual, a favor de La Policía Nacional – Escuela Internacional De Entrenamiento de la Policía de Colombia así;

Nombre: **ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA 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.

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 POLICÍA 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 arrendatario a la empresa prestadora del servicio.

- 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.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	14.412.600,00	100%
Valor total de las entregas	14.412.600,00	100%
Valor total facturado	14.412.600,00	100%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	14.412.600,00	100%
Valor pendiente de entrega	0	0%

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**)

N° de acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**Documento consignación**	**Valor pagado**	**Valor deducciones**	**N° orden de pago**
01	$1.201.050,00	01/10/2024	$1.201.050,00	B0029601	No Aplica	No Aplica	No Aplica
02	$1.201.050,00	03/12/2024	$1.201.050,00	B0029601	No Aplica	No Aplica	No Aplica
03	$1.201.050,00	04/01/2025	$1.201.050,00	10441216	No Aplica	No Aplica	No Aplica
04	$1.201.050,00	05/02/2025	$1.201.050,00	10378228	No Aplica	No Aplica	No Aplica
05	$1.201.050,00	26/02/2025	$1.201.050,00	10376825	No Aplica	No Aplica	No Aplica
06	$1.201.050,00	25/03/2025	$1.201.050,00	10784627	No Aplica	No Aplica	No Aplica
07	$1.201.050,00	28/04/2025	$1.201.050,00	10785487	No Aplica	No Aplica	No Aplica
08	$1.201.050,00	28/05/2025	$1.201.050,00	11165403	No Aplica	No Aplica	No Aplica
09	$1.201.050,00	25/06/2025	$1.201.050,00	11165974	No Aplica	No Aplica	No Aplica
10	$1.201.050,00	04/08/2025	$1.201.050,00	10785645	No Aplica	No Aplica	No Aplica
11	$1.201.050,00	26/08/2025	$1.201.050,00	11389993	No Aplica	No Aplica	No Aplica
12	$1.201.050,00	24/09/2025	$1.201.050,00	11389993	No Aplica	No Aplica	No Aplica

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

No aplica

5. RECOMENDACIONES

Se ha venido ejecutando dentro del normal desarrollo del contrato de arrendamiento en espera de las adecuaciones para el cumplimiento de cada una de las condiciones establecidas en el contrato.

6. CONCLUSIONES

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

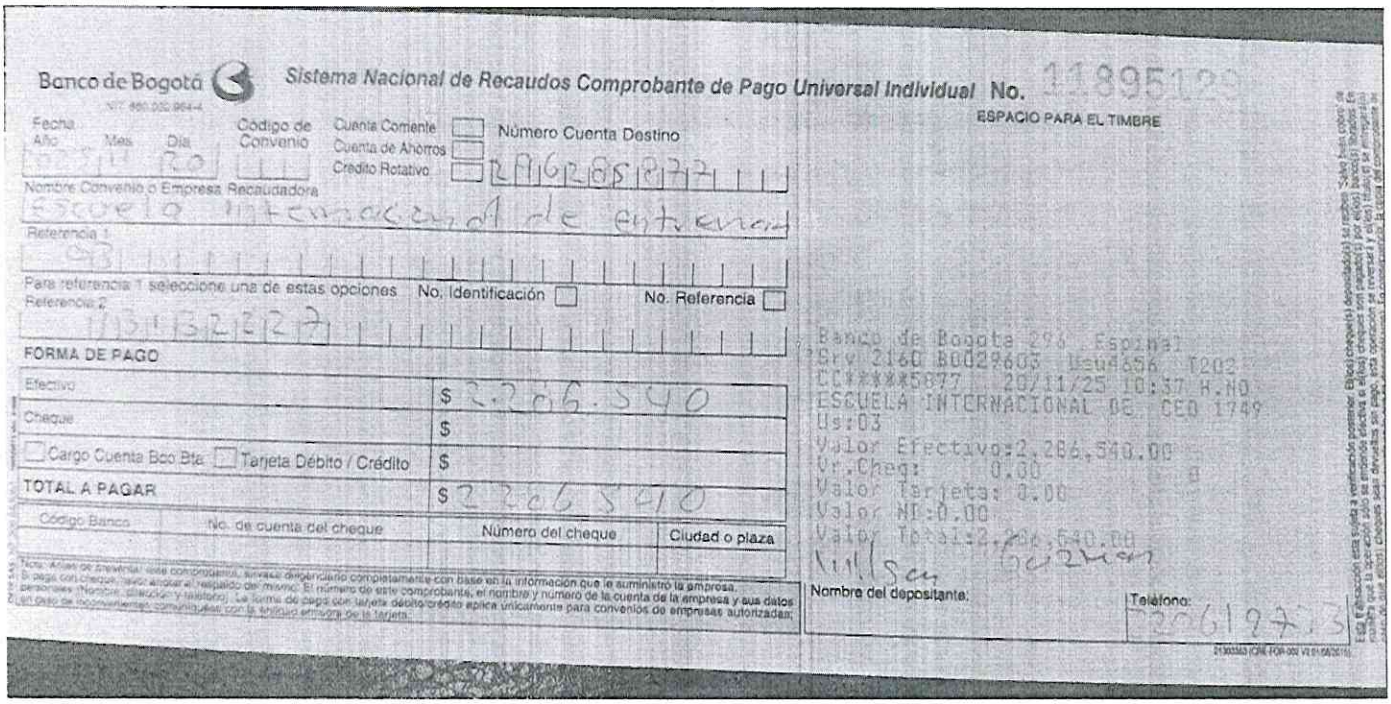
El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO __	No aplica

Atentamente,

Firma_____

Intendente Jefe **CARLOS ALBERTO OTALORA GRAJALES**
Supervisor Contrato Nº 105-1-10034-24
Correo electrónico: alberto.otalora@correo.policia.gov.co
Nº Celular: 3122873689

RECIBO ENERGIA



Banco de Bogotá

Sistema Nacional de Recaudos Comprobante de Pago Universal Individual No. 11895129

ESPACIO PARA EL TIMBRE

Fecha Año Mes Día: 25 11 20

Código de Convenio:

Cuenta Corriente ☐ Cuenta de Ahorros ☐ Credito Rotativo ☐

Número Cuenta Destino: 241628517171

Nombre Convenio o Empresa Recaudadora: ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAM

Referencia 1: 03

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

Referencia 2: 1031132127

FORMA DE PAGO

Efectivo	$ 2.286.540
Cheque	$
☐ Cargo Cuenta Bco Bta ☐ Tarjeta Débito / Crédito	$
TOTAL A PAGAR	$ 2.286.540

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

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

Banco de Bogota 296 Espinal
Srv 2160 B0029603 Usu4656 T202
CC****5877 20/11/25 10:37 H.NO
ESCUELA INTERNACIONAL DE CEO 1749
Us:03
Valor Efectivo:2,286,540.00
Vr.Cheq: 0.00
Valor Tarjeta: 0.00
Valor NI:0.00
Valor Total:2,286,540.00

Nombre del depositante:

Telefono: 3206197153

21303563 ICRE-FOR-002 V2 01/08/2016