GS-2025- 001445 **- CENOP 20.1**

San Luis – Tolima, 05 de febrero de 2026

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 105-1-10039-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/01/2026**	**Hasta**	**31/01/2026**

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-2025-014949-CENOP del 19 de diciembre del 2025, el señor coronel, GOSSER FREDDY RANGEL TORRES, obrando en calidad de Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia CENOP, nombró como supervisor del contrato de arrendamiento del asunto al señor Subintendente CARLOS JULIO GARCIA SIATAMA.
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 02**

  Informe de supervisión del mes de noviembre, comprendido entre el 01/11/2025 hasta el 30/11/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-014381-CENOP

  Informe de supervisión del mes de noviembre, comprendido entre el 01/12/2025 hasta el 31/12/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2026-000190-CENOP

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	105-1-10039-25 DEL 28 D E OCTUBRE DE 2025
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 146.8 M² DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERIA DEL CASINO DE SUBOFICIALES, DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÌA DE COLOMBIA "BG. JAIME RAMÍREZ 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 QUINCE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE ($15.780.000,00), por concepto de canon de arrendamiento, con un plazo de ejecución de doce (12) meses en pagos mensuales por valor de UN MILLON TRESCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/CTE ($1.315.000,00) mes anticipado.
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 QUINCE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE ($15.780.000,00), por concepto de canon de arrendamiento, con un plazo de ejecución de doce (12) meses en pagos mensuales por valor de UN MILLON TRESCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/CTE ($1.315.000,00) mes anticipado.
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/11/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	01/11/2026
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 cancela el valor del canon de arrendamiento, aportando trasferencia de fecha 03/02/2026 15:42 horas, a nombre de Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime

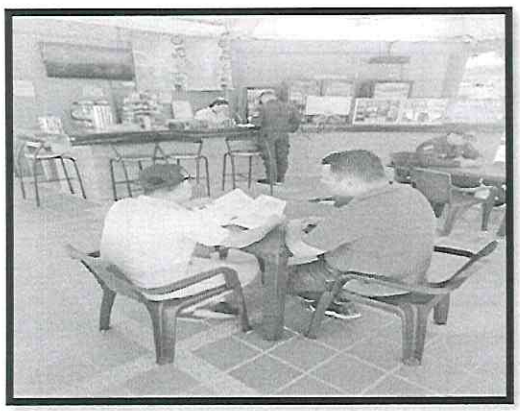
Ramírez Gómez" – CENOP, Cuenta Corriente 296-28586-9 DTN PONAL FONDOS ESPECIALES CENOP Entidad: BANCO BOGOTÁ código de consignación: 01 arrendamiento por un valor de $1.315.000,00.

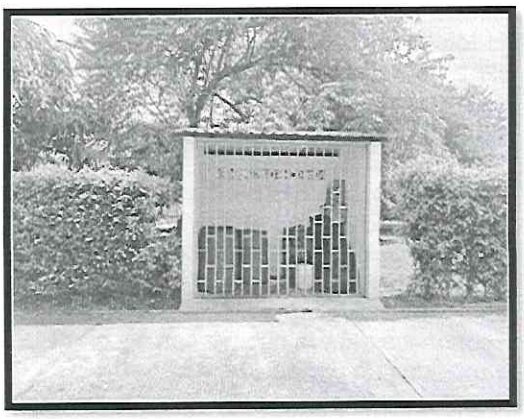
· El contratista hace entrega de la planilla de resumen del pago de parafiscales de los empleados de la empresa INVERSIONES CROSS DELIGHTS en el periodo comprendido del durante el mes de enero.

· El contratista allega a esta dependencia el pago de la energía eléctrica del mes de enero, aportando el comprobante Nro. 12545444 de fecha 19/01/2026 10:10 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 $ 2.507.443.

· 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.

· En el periodo objeto de supervisión se recibió una queja formulada por los estudiantes mediante comunicado oficial GS-2026-007054-METIN, mediante la cual manifestaron inconformidad respecto a la prestación del servicio. Dicha situación se deja consignada en el presente informe para que obre como antecedente y permita adelantar el seguimiento correspondiente, de conformidad con lo estipulado en el contrato, acciones adelantadas por el superviso del contrato, se realiza reunión de coordinación por parte representante legal de la empresa del RESTAURANTE Y CAFETERIA DEL CASINO DE SUBOFICIALES donde se relacionan compromisos los cuales quedan documentado mediante acta AE-2026-000312-CENOP





2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	MESES
1	CENOP	"ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 146.8 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERIA DEL CASINO DE SUBOFICIALES, DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÌA DE COLOMBIA "BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP).	12

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 del contrato.	X		
2.	El contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista durante el desarrollo de su actividad económica deberá cumplir con las practicas higiénicas y medidas de protección, así:	X		

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 practicas 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 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		
10.	El contratista 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	X		

	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.			
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 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.	X		
12.	El contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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.	X		
19.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el contratista se compromete a garantizar el menaje necesario (platos, cuchara y vasos) para brindar una adecuada	X		

	atención y distribución de los alimentos ofrecidos, cumpliendo lo estipulado en la norma según en su artículo 9 Decreto 2674 del 2013.			
20.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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	**X**		

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 POLICÍA DE COLOMBIA BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

- El contratista 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 contratista 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 contratista, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:

EL contratista 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 INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA 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 contratista 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 contratista.
- El contratista 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 contratista 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 1 vez 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 contratista 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 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		
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.	El contratista 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 así; **Nombre:** ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. **NIT:** 900.276.535-8	X		

	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.			
33.	Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el CONTRATISTA, 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 contratista a la empresa prestadora del servicio. ➢ **Gas propano:** debe ser coordinado y pagado directamente por el contratista.	X		
34.	El contratista se compromete a la instalación de domo de seguridad de vigilancia 360° con vista al exterior, el cual debe contar con especificaciones como alta resolución, visión nocturna, compresión de video eficiente, almacenamiento de video de gran capacidad, protección contra la intemperie y funciones inteligentes como detección de movimiento, cruce de línea y detección de personas o vehículos. El cual permite optimizar la seguridad y vigilancia del bien mueble y de los activos del arrendatario; estas	X		

	especificaciones están alineadas con los principios de prevención, control y reacción que rigen la seguridad institucional en entornos policiales.			
35.	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 (91) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (274) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL CONTRATISTA 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 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 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	15.780.000,00	100,00%
Valor total de las entregas	5.260.000,00	33,33
Valor total facturado	5.260.000,00	33,33
Valor facturado pendiente de pago	0,00	0%
Valor pagado	5.260.000,00	33,33
Valor pendiente de entrega	10.520.000,00	66,67

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	1.315.000,00	04/11/2025	1.315.000,00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
02	1.315.000,00	01/12/2025	1.315.000,00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
03	1.315.000,00	05/01/2026	1.315.000,00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
04	1.315.000,00	05/02/2026	1.315.000,00	No Aplica	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.

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_____

Subintendente CARLOS JULIO GARCIA SIATAMA
Supervisor de Instrucción CENOP
Supervisor Contrato Nº 105-1-10039-25
Correo electrónico: carlos.garcia7399@correo.policia.gov.co
Nº Celular: 3147498132

Banco de Bogotá

NIT. 860.002.964-4

Sistema Nacional de Recaudos Comprobante de Pago Universal Individual No.

ESPACIO PARA EL TIMBRE

Fecha Año Mes Día: 26 02 02

Código de Convenio:

Cuenta Corriente ☐ Cuenta de Ahorros ☐ Crédito Rotativo ☐ Número Cuenta Destino: 191[illegible]

Nombre Convenio o Empresa Recaudadora: Escuela Internacional de Gimnasia

Referencia 1:

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

Referencia 2: 1[illegible]

FORMA DE PAGO

Efectivo	$ 1,315,000
Cheque	$
☐ Cargo Cuenta Bco Bta ☐ Tarjeta Débito / Crédito	$
TOTAL A PAGAR	$ 1,315,000

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

Nombre del depositante:

Teléfono:

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

Banco de Bogota 296 Espinal
Srv 2160 B0029603 Usu1652 T866
CC[illegible]5869 03/02/26 15:42 H.MD
DTH PONAL FONDOS ESPECIA CSO 1747
Us:01
Valor Efectivo:1,315,000.00
Vr.Cheq: 0.00 0
Valor Tarjeta: 0.00
Valor ND:0.00
Valor Total:1,315,000.00

Banco de Bogotá

NIT. 860.002.964-4

Sistema Nacional de Recaudos Comprobante de Pago Universal Individual No. 12545448

ESPACIO PARA EL TIMBRE

Fecha Año Mes Día: 26 01 26

Código de Convenio:

Cuenta Corriente ☒ Cuenta de Ahorros ☐ Crédito Rotativo ☐ Número Cuenta Destino: 296[illegible]

Nombre Convenio o Empresa Recaudadora:

Referencia 1:

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

Referencia 2:

FORMA DE PAGO

Efectivo	$ 2,507,443
Cheque	$
☐ Cargo Cuenta Bco Bta ☐ Tarjeta Débito / Crédito	$
TOTAL A PAGAR	$ 2,507,443

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

Nombre del depositante:

Teléfono: 3206197

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

2a. COPIA PARA EL DEPOSITANTE

Banco de Bogota 296 Espinal
Srv 2160 B0029602 Usu2275 T246
CC[illegible]5877 19/01/26 10:10 H.MD
ESCUELA INTERNACIONAL DE CSO 1749
Us:03
Valor Efectivo:2,507,443.00
Vr.Cheq: 0.00 0
Valor Tarjeta: 0.00
Valor ND:0.00
Valor Total:2,507,443.00

aportes en línea

Resumen General de Pago

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				15	$3,129,000	$0	$0	$3,129,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$280,200	$0	$0	$280,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	11	$2,008,200	$0	$0	$2,008,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	3	$840,600	$0	$0	$840,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$477,000	$0	$0	$477,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	15	$477,000	$0	$0	$477,000
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$783,100	$0	$0	$783,100
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	15	$783,100	$0	$0	$783,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				15	$783,100	$0	$0	$783,100
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$161,300	$0	$0	$161,300
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	4	$259,400	$0	$0	$259,400
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	4	$201,000	$0	$0	$201,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	4	$161,400	$0	$0	$161,400
TOTAL				**15**	**$5,172,200**	**$0**	**$0**	**$5,172,200**

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 93132227	1	INVERSIONES CROSS DELIGHTS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	VRD LA LAGUNA	SAN LUIS-TOLIMA	3138781382	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-01	2026-02	33658889	9499147768	E	2026/02/06	2026/02/03	BANCOLOMBIA	0	$5,172,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	PT	6209099	BARROSO VARGAS MARY ISABEL	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF50	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
2	CC	1044921139	BLANQUICET SALAMANCA ALBERT	230301	15	$875,453	$140,100	EPS002	15	$875,453	$35,100	CCF50	15	$875,453	$35,100	14-23	15	$875,453	$21,400	15	$0	$0
3	CC	1105683450	CRUZ CALDERON ANA JISETH	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF50	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
4	CC	1109265630	CRUZ CALDERON MIGUEL ANGEL	230301	9	$525,272	$84,100	EPS017	9	$525,272	$21,100	CCF50	9	$525,272	$21,100	14-23	9	$525,272	$12,800	9	$0	$0
5	CC	1007806817	CRUZ CALDERON SERGIO ANDRES	230301	30	$2,101,086	$336,200	EPS037	30	$2,101,086	$84,100	CCF50	30	$2,101,086	$84,100	14-23	30	$2,101,086	$51,200	30	$0	$0
6	CC	1105304428	DIAZ FUENTES DIANA ROCIO	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF50	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
7	CC	1105693442	GUZMAN ROMERO MAIRA ALEJANDRA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF50	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
8	CC	28968529	HERNANDEZ RODRIGUEZ DIANA FERNANDA	230301	15	$875,453	$140,100	EPS041	15	$875,453	$35,100	CCF50	15	$875,453	$35,100	14-23	15	$875,453	$21,400	15	$0	$0
9	CC	1105674327	LOZADA TRIANA CHRISTIAN ALEXIS	230301	15	$875,453	$140,100	EPS002	15	$875,453	$35,100	CCF50	15	$875,453	$35,100	14-23	15	$875,453	$21,400	15	$0	$0
10	CC	1110604323	MARTINEZ RIVERO YORMAN ENRIQUE	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF50	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
11	CC	1105673495	MONCALEANO GIL NORMA CONSTANZA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF50	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
12	CC	1110458497	PRETEL MEDINA LEIDY XIOMARA	230301	9	$525,272	$84,100	EPS002	9	$525,272	$21,100	CCF50	9	$525,272	$21,100	14-23	9	$525,272	$12,800	9	$0	$0
13	CC	1022966955	RODRIGUEZ MONTEALEGRE JENNY PAOLA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF50	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
14	CC	1120498178	TORRES MIRANDA YULI YANETH	230301	15	$875,453	$140,100	EPS037	15	$875,453	$35,100	CCF50	15	$875,453	$35,100	14-23	15	$875,453	$21,400	15	$0	$0
15	CC	1111123103	TOVAR GUZMAN SHARICK XIMENA	230301	11	$641,999	$102,800	EPS041	11	$641,999	$25,700	CCF50	11	$641,999	$25,700	14-23	11	$641,999	$15,700	11	$0	$0
Total	**Afiliados(15)**					**$19,551,776**	**$3,129,000**			**$19,551,776**	**$783,100**			**$19,551,776**	**$783,100**			**$19,551,776**	**$477,000**		**$0**	**$0**

S & S ORGANICOS

S & S ORGANICOS

Año: 2026

Acta N°: 350

ACTA DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS ORGANICOS
RECEPCIONADOS A INVERSIONES CROSS DELIGHTS(CASUB CENOP) EN LA PLANTA DE APROVECHAMIENTO Y TRANSFORMACION

FECHA	TIPO RESIDUO	ORIGEN	CANTIDAD/KG	SECTOR	PROCESO PREVIO	TRANSPORTADO	PRESENTACION	HUMEDAD DE ENTRADA	APROVECHAMIENTO
06/01/2026	Residuo orgánico	Casub	240	Ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	80%	Compostaje
13/01/2026	Residuo orgánico	Casub	260	Ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	80%	Compostaje
20/01/2026	Residuo orgánico	Casub	230	Ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	80%	Compostaje
27/01/2026	Residuo Orgánico	Casub	240	Ind Alimentos	Selección en la fuente	Caneca 55 gal	Solido (a granel)	80%	Compostaje

TOTAL MATERIAL ORGANICO RECIBIDO Y PROCESADO EN PLANTA KG/MES 970

Nuestra Actividad no está contemplada en el decreto 1220 de 2005 por lo cual no requiere Licencia Ambiental. El material Orgánico es Compostado cumpliendo con la norma técnica ICA 5167 y el producto obtenido está catalogado como Abono Orgánico según lo establecido en el registro ICA 8416 2017 y procesado en planta, estos residuos son previamente seleccionados en la fuente respetando el equilibrio ambiental.

FIRMA GENERADOR

QUIEN RECIBE - S&S ORGANICOS

SUPERVISOR PLANTA – CASUB - CENOP

Vereda el hobo finca el porvenir corregimiento de payande municipio de San Luis. Teléfono: 302 385 8718 E- mail: ssorganicos142@gmail.com

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL
ÁREA ACADÉMICA

Fecha:	San Luis Tolima, 29 de enero de 2026		
Hora de inicio:	14:30 horas	**Hora finalización:**	15:30 horas
Lugar:	Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP		

ACTA 000312 ARACA-GUSAC – 2.21

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN PUNTOS DE CONTROL, REFERENTE A LA REUNIÓN DEL 27/01/2026 COORDINACIÓN POR PARTE DEL SEÑOR CORONEL GOSSER FREDDY RANGEL TORRES, Y EL SEÑOR WILSON ENRIQUE PALACIOS REPRESENTANTE LEGAL COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)", CON EL FIN DE TRATAR TEMAS REFERENTE AL COMUNICADO OFICIAL GS-2026-007054-METUN.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Temas a tratar
3. Compromisos

DESARROLLO

1. **Verificación de Asistentes:**

En las instalaciones de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP, se reunió el señor Coronel **GOSSER FREDDY RANGEL TORRES** Director Escuela, teniente coronel **JULIO ALEXANDER BELTRAN TORRES** Subdirector Escuela, Subcomisario **ROGERS STIVE RUEDA BERNAL** suboficial o mando nivel ejecutivo de comando Intendente Jefe **JOAQUIN MARCELO LOPERA GUZMAN** Jefe asuntos Jurídicos, Intendente Jefe **WILMAN RAFAEL OROZCO ALVARDO** Jefe de Contratos (E), Subintendente **CARLOS JULIO GARCIA SIATAMA** supervisor del contrato 105–1-10039-25, Patrullero de Policía **TATIANA SALAZAR MORA**, Patrullero de Policía **EIDER STEVAN LEMUS** Representantes de la Unidad de Diálogo y Mantenimiento del Orden (UDMO) y el señor **WILSON ENRIQUE PALACIOS** representante legal del casino de Suboficiales (CASUB) "arrendamiento de unas áreas destinadas para el funcionamiento del comedor casino de casino suboficiales de la Escuela Nacional de Entrenamiento POLICIAL BG. Jaime Ramírez Gómez (CENOP).

2. Temas a tratar:

Observaciones OFICIAL GS-2026-007054-METUN allegados la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial "CENOP", mediante el Gestor de Documentos Policiales GEPOL de fecha 26/01/2026, en la cual se adjunta la comunicación oficial de No. GS-2026-003955-JESEP de fecha 26/01/2026

ACTA ARACA-GUSAC – 2.21 QUE TRATA DE LA INSTRUCION BRINDADA REFERENTE A LA REUNIÓN DE COORDINACIÓN POR PARTE DEL SEÑOR CORONEL GOSSER FREDDY RANGEL TORRES, Y EL SEÑOR WILSON ENRIQUE PALACIOS REPRESENTANTE LEGAL COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)", CON EL FIN DE TRATAR TEMAS REFERENTE AL COMUNICADO OFICIAL GS-2026-007054-METUN.

GS-2026-007054-METUN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO DIALOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN NO 6 DEBOY

REDMO-GUDMO - 20.1

San Luis, 26 de enero de 2026

Señor Coronel
GOSSER FREDDY RANGEL TORRES
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP)
Vereda la Laguna , Hacienda los Pijaos
San Luis

Asunto: Informe de novedades de la alimentación por parte del casino de suboficiales.

Respetuosamente me dirijo a mi coronel con la finalidad de remitir la novedad presentada por parte de los estudiantes que se encuentran adelantando el evento académico denominado Curso IV intervención para el mantenimiento del orden hacia el casino de suboficiales en la alimentación y administración, según comunicado oficial GS-2026-003955-JESEP, en el cual manifiestan su inconformidad frente al servicio de alimentación que se viene prestando.

En el documento anexo se exponen diferentes observaciones relacionadas con la calidad del servicio, así como el incumplimiento en los horarios establecidos por parte del comedor, situación que viene afectando el normal desarrollo de las actividades académicas del personal en formación.

Es importante dejar constancia de que la falta de cumplimiento en los tiempos de suministro de los alimentos genera retrasos, inconformidades y perjuicios directos al personal que adelanta el curso, impactando su bienestar y rendimiento.

Por lo anterior, de manera atenta se remite la presente para su conocimiento y las acciones que estime pertinentes, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio y el respeto por los horarios establecidos.

Agradezco la atención prestada.

Atentamente,

Firmado digitalmente por
Nombre: Jorge Andres Martinez Tunjuelo
Grado: Mayor
Cargo: Comandante Grupo Dialogo Y Mantenimiento Del Orden
Cedula: 1069719833
Titulo: Administrador Policial
Dependencia: Grupo Dialogo Y Mantenimiento Del Orden No 6 Deboy
Unidad: Metropolitana De Tunja
Correo: jorge.martinez2033@correo.policia.gov.co
26/01/2026 5:55:07 p. m.

GS-2026-003955-JESEP

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA
JEFATURA NACIONAL DE SERVICIO DE POLICIA

Nro. GS-2026- -JESEP - UNDMO - 29

San Luis Tolima, 26 de enero de 2026

Señor Mayor
JORGE ANDRES MARTINEZ TUNJUELO
Coordinador Curso IV intervención para el mantenimiento del orden
Vereda la Laguna, Hacienda los Pijaos
San Luis

Asunto: Informe de novedades en el casino de Suboficiales

De manera atenta y respetuosa me dirijo a mi mayor con la finalidad de informar por medio del presente dejar constancia de las novedades presentadas desde el día 13 de enero del presente año en lo relacionado con el servicio de alimentación para el personal del curso 004 intervención para el mantenimiento del orden, donde en reiteradas ocasiones se ha evidenciado que en los alimentos se han encontrado gusanos, cabellos, tanto en la sopas, ensaladas y secos. Por otro lado, la bebida la mayoría de veces sale demasiado agria, lo cual genera malestar estomacal y en lo relacionado a las porciones de alimentos, estas han disminuido en los últimos días, también se ha observado que los cubiertos salen mal lavados y en algunas ocasiones los alimentos llegan bastante sal.

Cabe resaltar que las novedades mencionadas anteriormente, han sido puesta en conocimiento al administrador del casino de suboficiales por parte de la teniente mayor y representante estudiantil, donde él se comprometió a revisar la preparación de los alimentos y variar la proteína tanto en el desayuno como en el almuerzo, pero a pesar de eso se siguen presentando las mismas novedades.

GS-2026-007054-METUN

CONDICIONES A CUMPLIR – CONTRATO NRO. 105–1-10039-25

ASEO:

- El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento preventivo y correctivo de las zonas dadas en arriendo, y de las zonas de común uso utilizadas por el contratista para servir y que el personal consuma los alimentos. 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 en el comedor no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas.

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.
- 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.
- Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso.
- Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.

MENU:

- Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso.

- El contratista debe presentar unas propuestas diferentes para menú básico de desayunos, almuerzos y cena de lunes a domingo, para suministrar en el comedor del Casino de Suboficiales conforme con las características exigidas.

- El contratista suministrar estos menús durante el desarrollo del contrato, se debe prever tener la disponibilidad de los alimentos indicados en cada menú con el fin de no reemplazar los alimentos indicados para cada día, estos menús harán parte integral del contrato.

- coordinación con el supervisor del contrato y posterior aprobación del señor director del CENOP, manteniendo como mínimo las porciones establecidas en el presente estudio previo para desayunos, almuerzos y cenas.

PRIORIDAD:

- El contratista debe garantizar el contrato de alimentación, se establece como criterio de prelación y prioridad la atención al personal adscrito a la Unidad de Diálogo y Mantenimiento del Orden (UDMO), en razón a la naturaleza de sus funciones de instrucción, la exposición permanente, los turnos prolongados y la disponibilidad inmediata que exige el cumplimiento de la misión del personal de instrucción.

3.Relación de los compromisos adquiridos por los participantes así:

ACTIVIDAD	RESPONSBALE
El contratista se compromete a mejoras las observaciones presentadas con el suministro de la alimentación.	**WILSON ENRIQUE PALACIOS** – Representante Legal 105–1-10039-25
El contratista se compromete a realizar él envió del menú de la semana y publicarlo, en el transcurso de la vigencia 2026	
El contratista se compromete a realizar el aseo del casino de suboficiales	
El contratista se compromete a realizar la Desinfección del casino de suboficiales.	
El contratista se compromete a realizar las Coordinaciones de prioridad del personal de UDMO del casino de suboficiales.	
El supervisor del contrato supervisara que los compromisos se realicen en las fechas estipuladas.	Subintendente **CARLOS JULIO GARCIA SIATAMA** Supervisor contrato 105–1-10039-25

CR. GOSSER FREDDY RANGEL TORRES
Director Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP

Anexo: (01) una Planilla de Firmas

Elaborado por: SI. Carlos Julio Gracia
Revisado por: SI. Carlos Julio Gracia
Fecha de elaboción: 29/01/2025
Ubicación: C:\\escritorio/13/06/2023//actas 2026

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL
BRIGADIER GENERAL JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP)
ÁREA ACADÉMICA

Fecha:	San Luis Tolima, 29 de enero 2026		
Hora de inicio:	14:30 horas	**Hora finalización:**	15:30 horas
Lugar:	Instalaciones Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP		

ACTA000312 ARACA-GUSAC– 2.21

QUE TRATA DE LA INSTRUCION BRINDADA REFERENTE A LA REUNIÓN DE COORDINACIÓN POR PARTE DEL SEÑOR CORONEL GOSSER FREDDY RANGEL TORRES, Y EL SEÑOR WILSON ENRIQUE PALACIOS REPRESENTANTE LEGAL COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)", CON EL FIN DE TRATAR TEMAS REFERENTE AL COMUNICADO OFICIAL GS-2026-007054-METUN.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
TC	Julio A Beltrán	SUOBS	julio.beltran@correo	80085422	3144397990	
13	Cormon Cifuentes	GRUCO	[illegible]	80863806	3124591128	
SC.	Rogers S. Rueda	SUMEC	rogers.rueda@correo.pol	74302497	3188187736	
IT	[illegible]	DSJUR	[illegible]	80039889	3143742870	
	Wilson Guzman		daniel.nitro1@hotm	93137227	3206197339	
SI	Carlos Julio Garcia	Gousac	Carlos.garcia7399@	1070 3864599	3144496132	
PP	[illegible]	UNDMO	[illegible]	1006124919	3242117948	
PP	Eyder Esteban Lemus P	UNDMO	elemospino@correopolicia.gov.co	1077496023	3175028846	

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

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

GS-2026-007054-METUN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO DIALOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN NO 6 DEBOY

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2481325014

REDMO-GUDMO - 20.1

San Luis, 26 de enero de 2026

Señor Coronel
GOSSER FREDDY RANGEL TORRES
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP)
Vereda la Laguna , Hacienda los Pijaos
San Luis

Asunto: Informe de novedades de la alimentación por parte del casino de suboficiales.

Respetuosamente me dirijo a mi coronel con la finalidad de remitir la novedad presentada por parte de los estudiantes que se encuentran adelantando el evento académico denominado Curso IV intervención para el mantenimiento del orden hacia el casino de suboficiales en la alimentación y administración, según comunicado oficial GS-2026-003955-JESEP, en el cual manifiestan su inconformidad frente al servicio de alimentación que se viene prestando.

En el documento anexo se exponen diferentes observaciones relacionadas con la calidad del servicio, así como el incumplimiento en los horarios establecidos por parte del comedor, situación que viene afectando el normal desarrollo de las actividades académicas del personal en formación.

Es importante dejar constancia de que la falta de cumplimiento en los tiempos de suministro de los alimentos genera retrasos, inconformidades y perjuicios directos al personal que adelanta el curso, impactando su bienestar y rendimiento.

Por lo anterior, de manera atenta se remite la presente para su conocimiento y las acciones que estime pertinentes, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio y el respeto por los horarios establecidos.

Agradezco la atención prestada.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Jorge Andres Martinez Tunjuelo
Grado: Mayor
Cargo: Comandante Grupo Dialogo Y Mantenimiento Del Orden
Cédula: 1069719333
Título: Administrador Policial
Dependencia: Grupo Dialogo Y Mantenimiento Del Orden No 6 Deboy
Unidad: Metropolitana De Tunja
Correo: jorge.martinez9333@correo.policia.gov.co
26/01/2026 5:58:07 p. m.

Anexo: si

CARRERA 4 29-62
Teléfono: 3507741172
deboy.esmad@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA
JEFATURA NACIONAL DE SERVICIO DE POLICIA

Nro. GS-2026- **-JESEP – UNDMO – 29**

2480183060

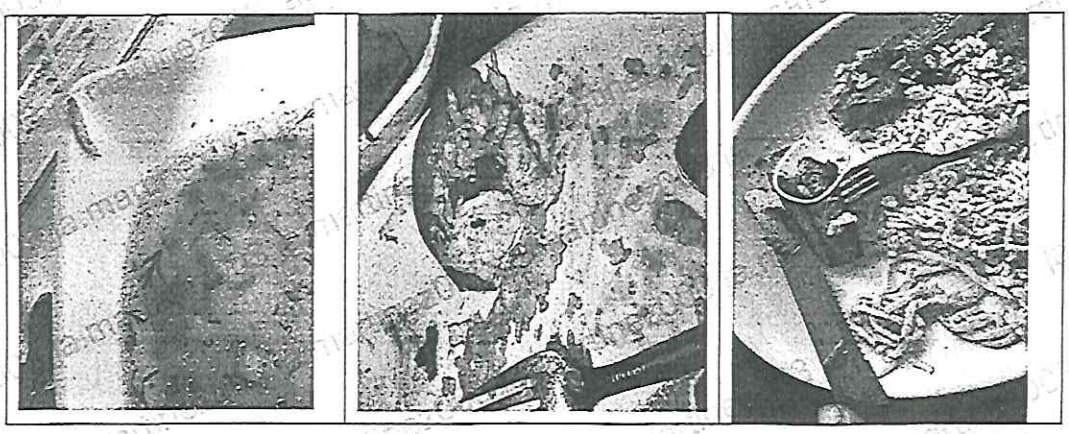
San Luis Tolima, 26 de enero de 2026

Señor Mayor
JORGE ANDRES MARTINEZ TUNJUELO
Coordinador Curso IV intervención para el mantenimiento del orden.
Vereda la Laguna, Hacienda los Pijaos
San Luis

Asunto: Informe de novedades en el casino de Suboficiales.

De manera atenta y respetuosa me dirijo a mi mayor con la finalidad de informar por medio del presente dejar constancia de las novedades presentadas desde el día 13 de enero del presente año en lo relacionado con el servicio de alimentación para el personal del curso 004 intervención para el mantenimiento del orden, donde en reiteradas ocasiones se ha evidenciado que en los alimentos se han encontrado gusanos, cabellos, tanto en la sopas, ensaladas y seco. Por otro lado, la limonada la mayoría de veces sale demasiado agria, lo cual genera malestar estomacal y en lo relacionado a las porciones de alimentos, estas han disminuido en los últimos días; también se ha observado que los cubiertos salen mal lavados y en algunas ocasiones los alimentos tienen bastante sal.

Cabe resaltar que las novedades mencionadas anteriormente, han sido puesta en conocimiento al administrador del casino de suboficiales por parte de la tesorera mayor y representante estudiantil, donde él se comprometió a revisar la preparación de los alimentos y variar la proteína tanto en el desayuno como en el almuerzo, pero a pesar de eso se siguen presentando las mismas novedades.



Scanned with CamScanner

Además, la atención que brinda el servicio del restaurante para otros cursos, interrumpe el horario de las comidas del curso.

Atentamente,

Diana Mejía

Patrullero de Policía DIANA MARCELA MEJIA TOBAR
Representante del Curso IV intervención para el mantenimiento del orden.

Diana Mejía

Elaborado por: PP. DIANA MARCELA MEJIA TOBAR
JESEP.UNDMO

Dirley Rodríguez

Revisado por PP. DIRLEY JASMIN RODRIGUEZ TRIANA
JESEP.UNDMO

Fecha de elaboración: 25/01/2026
Ubicación: W:\2026\

Vereda la Laguna, Hacienda los Pijaos
Teléfono 3183358000
diana.mejiat@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

Scanned with CamScanner