CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 105-1-10028-26 DEL 19 DE OCTUBRE DE 2026, CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP Y GRUPO PROENSA S.A.S., IDENTIFICADA CON NIT 901.201.363-1, REPRESENTADA LEGALMENTE POR LA SEÑORA LEIDY LILIANA BENAVIDES NARVÁEZ, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS, DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA 'BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ' – CENOP".

Entre los suscritos, a saber: de una parte, el **Mayor ÓSCAR MAURICIO ROJAS VARELA**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. **93.137.092**, expedida en El Espinal, Tolima, quien obra en nombre y representación de la **POLICÍA NACIONAL – ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP**, en calidad de **Director Encargado**, conforme a la **Orden Administrativa de Personal No. 26-283 del 10 de octubre de 2026**, expedida por la Dirección de Talento Humano de la Policía Nacional, y debidamente facultado para contratar, comprometer y ordenar el gasto, de conformidad con el artículo 12 de la Ley 80 de 1993, la **Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026**, *"Por la cual se delega la ordenación del gasto y competencias propias de la Gestión Contractual y Convenios en la Policía Nacional de Colombia, y se dictan otras disposiciones"*, y demás disposiciones aplicables, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATANTE**; y, de la otra, **GRUPO PROENSA S.A.S.**, identificada con NIT **901.201.363-1**, representada legalmente por la señora **LEIDY LILIANA BENAVIDES NARVÁEZ**, quien obra en nombre y representación de la citada sociedad y para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**; debidamente identificados conforme a la información consignada en el Anexo No. 1 **"DATOS DEL CONTRATO"**, quienes manifiestan tener capacidad legal para contratar y obligarse y, en consecuencia, hemos convenido celebrar el presente **Contrato de Arrendamiento No. 105-1-10028-26**, previos los siguientes considerandos: **a)** Que, de conformidad con lo establecido en la **Ley 80 de 1993**, la **Ley 1150 de 2007** y el **Decreto 1082 de 2015**, la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP elaboró los **estudios y documentos previos** que soportan la presente contratación, así como el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"** y el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"**, documentos que hacen parte integral del presente contrato y en los cuales se establecen, según corresponda, el objeto contractual, las condiciones particulares de ejecución, el plazo, el valor y forma de pago del canon, así como las condiciones técnicas, sanitarias, operativas, ambientales y de seguridad aplicables a la operación del Comedor Principal, las obligaciones de las partes, los riesgos previsibles y las demás condiciones necesarias para la adecuada ejecución contractual. **b)** Que el presente contrato se deriva del proceso de **Contratación Directa por Arrendamiento de Bien Inmueble PN CENOP CD 035 2026**, modalidad prevista en el artículo 2, numeral 4, literal i), de la **Ley 1150 de 2007**, que contempla como causal de contratación directa el **arrendamiento o adquisición de inmuebles**. Esta modalidad se desarrolla en la Subsección 4 del **Decreto 1082 de 2015**, particularmente en los artículos **2.2.1.2.1.4.1** y **2.2.1.2.1.4.11**, relativos, respectivamente, a la justificación de la contratación directa y al arrendamiento de bienes inmuebles. En aplicación de estas disposiciones, el CENOP adelantó las actuaciones precontractuales correspondientes, verificó las condiciones del mercado, analizó las condiciones del área objeto de arrendamiento y expidió el acto administrativo de justificación de la modalidad. **c)** Que la competencia para la celebración del presente contrato se encuentra sustentada en la **Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026**, *"Por la cual se delega la ordenación del gasto y competencias propias de la Gestión Contractual y Convenios en la Policía Nacional de Colombia, y se dictan otras disposiciones"*, mediante la cual se delegaron competencias contractuales a los ordenadores del gasto de la Policía Nacional y se facultó la celebración de contratos de arrendamiento conforme al procedimiento institucional aplicable. Así mismo, el presente contrato se sujeta a los lineamientos contenidos en la **Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018**, mediante la cual se actualizó, modificó y complementó el Manual de Contratación de la Policía Nacional, y al **Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020**, aplicable a la celebración de contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional cuando

actúa como arrendadora. **d)** Que la **POLICÍA NACIONAL – ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP** designará un **supervisor** para el presente contrato, quien ejercerá el seguimiento técnico, administrativo, financiero, jurídico y operativo de la ejecución contractual, dentro del ámbito de sus competencias, de conformidad con los artículos **83 y 84 de la Ley 1474 de 2011**, el Manual de Contratación de la Policía Nacional y las demás disposiciones institucionales vigentes aplicables a la supervisión contractual. El supervisor verificará, entre otros aspectos, el cumplimiento de las obligaciones pactadas, el pago oportuno del canon y demás conceptos a cargo de **EL CONTRATISTA**, el adecuado uso y conservación del área entregada, la operación del Comedor Principal, las condiciones sanitarias, ambientales, de seguridad institucional y la vigencia de las garantías cuando corresponda. **e)** Que, habiéndose cumplido los trámites y requisitos legales, reglamentarios e institucionales exigidos para este tipo de contratación, incluidos los estudios previos, la verificación de las condiciones del mercado, la justificación de la modalidad de contratación directa, la evaluación de la oferta, la recomendación del Comité de Adquisiciones y la expedición del acto administrativo de adjudicación, resulta procedente la celebración del **Contrato de Arrendamiento No. 105-1-10028-26**, el cual se regirá por las normas de contratación estatal aplicables, las disposiciones civiles y comerciales pertinentes, los documentos que integran el proceso **PN CENOP CD 035 2026** y las demás normas concordantes. **f)** Que, en virtud de lo anterior, **EL CONTRATANTE** y **EL CONTRATISTA** manifiestan su voluntad de celebrar el presente contrato de arrendamiento, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO.** El presente contrato tiene por objeto el **"ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS, DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA 'BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ' – CENOP"**, de conformidad con las condiciones establecidas en los estudios y documentos previos, la oferta presentada por **EL CONTRATISTA**, el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"** y los demás documentos que integran el proceso **PN CENOP CD 035 2026**. **CLÁUSULA SEGUNDA. DESTINACIÓN Y RESTRICCIONES DE USO DEL INMUEBLE. EL CONTRATISTA** destinará el área arrendada exclusivamente al funcionamiento del **Comedor Principal del CENOP**, para la preparación, manipulación, almacenamiento, conservación, distribución, comercialización y suministro de alimentos y bebidas autorizados, de conformidad con el objeto contractual, el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"** y los demás documentos que integran el proceso. No podrá variar, ampliar o modificar dicha destinación sin autorización previa, expresa y escrita de **EL CONTRATANTE**, cuando técnica y jurídicamente resulte procedente. La operación deberá desarrollarse con observancia de las disposiciones sanitarias, de inocuidad alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, gestión ambiental, seguridad institucional y demás normas aplicables. La instalación, modificación o incorporación de equipos, elementos de cocción, sistemas de gas, redes eléctricas, hidráulicas, sanitarias, mobiliario fijo o cualquier intervención sobre la infraestructura requerirá autorización previa de **EL CONTRATANTE**, cuando corresponda. **EL CONTRATISTA** deberá abstenerse de desarrollar actividades diferentes a las autorizadas; comercializar, suministrar o almacenar bebidas alcohólicas, cigarrillos, tabaco, vapeadores, sustancias psicoactivas, armas, municiones, productos de contrabando, adulterados, vencidos o cualquier producto cuya comercialización se encuentre prohibida o restringida por la ley, por las disposiciones de la Policía Nacional o por las normas internas del CENOP; así como ejecutar cualquier actividad que comprometa la seguridad, convivencia, salubridad, imagen institucional o normal funcionamiento de la unidad. **CLÁUSULA TERCERA. CANON Y VALOR TOTAL DEL CONTRATO.** El canon mensual de arrendamiento será de **CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($4.500.000,00)** y el valor total del contrato será de **CINCUENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE ($54.000.000,00)**, correspondiente a un plazo de ejecución de doce (12) meses. El canon permanecerá fijo durante el plazo inicial del contrato, en los términos y condiciones establecidos en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, y corresponde exclusivamente al uso y goce temporal del inmueble, **sin que dichos valores contemplen el cobro del impuesto sobre las ventas (IVA)**. **CLÁUSULA CUARTA. FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO DEL CANON. EL CONTRATISTA** pagará a **EL CONTRATANTE** el canon de arrendamiento por **mensualidades anticipadas**. El primer canon deberá ser pagado dentro de los **cinco (5) días calendario siguientes a la fecha en que se cumplan los requisitos de ejecución del contrato y se registre el inicio de la ejecución contractual en SECOP II**, una vez se encuentre perfeccionado el contrato y hayan sido

aprobadas las garantías exigidas. Para los pagos subsiguientes se tomará como fecha de referencia aquella en la cual se haya registrado el inicio de la ejecución contractual en **SECOP II**, de manera que cada mensualidad se causará en la **misma fecha calendario de cada mes**, y **EL CONTRATISTA** contará, a partir de esta, con un término máximo de **cinco (5) días calendario** para efectuar el respectivo pago. El pago deberá realizarse en la cuenta bancaria, código de consignación y demás condiciones establecidas en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**. **EL CONTRATISTA** deberá acreditar oportunamente ante el supervisor del contrato el respectivo pago mediante el soporte correspondiente. En todo caso, el canon se entenderá pactado y pagadero por **mes anticipado**, **sin que dichos valores contemplen el cobro del impuesto sobre las ventas (IVA)**. El incumplimiento en el pago oportuno del canon dará lugar a las consecuencias económicas, contractuales y legales previstas en el presente contrato, en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"** y en los demás documentos que integran el proceso. **CLÁUSULA QUINTA. SERVICIOS PÚBLICOS, CONSUMOS Y DEMÁS COSTOS A CARGO DEL CONTRATISTA.** Los servicios públicos, consumos y demás costos derivados de la operación del Comedor Principal estarán a cargo exclusivo de **EL CONTRATISTA** y deberán ser asumidos de manera independiente al canon de arrendamiento. En particular, estarán a su cargo el consumo de energía eléctrica, el suministro y consumo de gas propano, la recolección y manejo de residuos y los demás conceptos derivados de la operación, en la forma, oportunidad, cuentas y condiciones establecidas en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"** y demás documentos del proceso. **EL CONTRATISTA** deberá conservar y presentar al supervisor los respectivos soportes de pago cuando le sean requeridos y responderá por cualquier mora, diferencia, recargo o consecuencia derivada de su incumplimiento. En ningún caso estos conceptos se entenderán incluidos dentro del canon de arrendamiento. **CLÁUSULA SEXTA. PLAZO DE EJECUCIÓN.** El plazo de ejecución del presente contrato será de **doce (12) meses**, contados a partir de la fecha en que se registre el inicio de la ejecución contractual en la plataforma **SECOP II**, una vez se encuentre perfeccionado el contrato y hayan sido aprobadas las garantías exigidas. La prórroga, renovación y demás aspectos relacionados con la terminación del plazo contractual se regirán por lo previsto en la **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA** del presente contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA. ENTREGA DEL INMUEBLE, ACTA E INVENTARIO.** La entrega material del inmueble se realizará mediante la suscripción del **Acta de Entrega e Inventario del Inmueble** por **EL CONTRATISTA** y el supervisor del contrato, con acompañamiento del responsable de infraestructura del CENOP. En dicha acta se dejará constancia detallada del estado físico, locativo y funcional del inmueble, sus instalaciones, redes, equipos y demás bienes institucionales que sean entregados, así como de las novedades identificadas al momento de la entrega, incorporando registro fotográfico y los demás soportes que resulten pertinentes. El acta constituirá el documento de referencia para verificar durante la ejecución contractual la adecuada conservación del inmueble y, a la terminación del contrato, las condiciones en que deberá efectuarse su restitución, sin perjuicio del deterioro normal derivado del uso adecuado y autorizado. **CLÁUSULA OCTAVA. DERECHOS Y OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA. EL CONTRATISTA** tendrá derecho a recibir y usar el inmueble durante el plazo contractual para la destinación autorizada y en las condiciones pactadas. Asimismo, deberá cumplir integral y oportunamente el objeto contractual y las obligaciones previstas en el presente contrato, el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"** y los demás documentos que integran el proceso **PN CENOP CD 035 2026**, en cuanto resulten aplicables a la naturaleza y condiciones del presente contrato. En desarrollo de lo anterior, **EL CONTRATISTA** deberá obrar con lealtad y buena fe; atender oportunamente los requerimientos de aclaración, información o mejora formulados por **EL CONTRATANTE** o el supervisor; cumplir las obligaciones laborales, de seguridad social y parafiscales que resulten aplicables; constituir, mantener, actualizar y restablecer las garantías exigidas; guardar la confidencialidad de la información institucional a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución contractual; informar a **EL CONTRATANTE** y a las autoridades competentes cualquier amenaza, presión, petición o actuación contraria a la ley que pueda afectar la ejecución del contrato; permitir las visitas, inspecciones y verificaciones que adelanten el supervisor, las autoridades competentes o las dependencias autorizadas del CENOP; informar oportunamente cualquier daño, novedad, riesgo o circunstancia que pueda afectar el inmueble o la ejecución contractual; y obtener, mantener vigentes y aportar cuando le sean requeridos los permisos, conceptos, registros, certificaciones, habilitaciones y demás requisitos sanitarios, ambientales, técnicos, comerciales o administrativos legalmente exigibles para la operación del Comedor Principal. Las demás obligaciones específicas de carácter técnico, operativo, sanitario, ambiental, económico, de seguridad, conservación, mantenimiento, pago, restitución y cierre contractual serán exigibles en los términos

establecidos en las demás cláusulas del presente contrato, en el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"** y en los demás documentos contractuales que resulten aplicables. **CLÁUSULA NOVENA. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE EL CONTRATANTE. EL CONTRATANTE** tendrá derecho a recibir oportunamente el canon de arrendamiento y los demás valores a cargo de **EL CONTRATISTA**; verificar la correcta destinación, uso y conservación del inmueble; efectuar, por conducto del supervisor o de los funcionarios autorizados, las visitas, inspecciones y verificaciones que resulten necesarias; y exigir el cumplimiento integral de las obligaciones contractuales. A su vez, **EL CONTRATANTE** se obliga a efectuar la entrega material del inmueble en las condiciones pactadas; garantizar a **EL CONTRATISTA** el uso y goce del área durante el plazo contractual, siempre que este cumpla sus obligaciones; informar las disposiciones institucionales aplicables a la operación del Comedor Principal; y adelantar las actuaciones que sean de su competencia respecto de situaciones estructurales o no imputables a **EL CONTRATISTA**. **CLÁUSULA DÉCIMA. SUPERVISIÓN.** La supervisión del presente contrato será ejercida por el funcionario que designe el Ordenador del Gasto, o por quien haga sus veces, en los términos establecidos en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, quien realizará el seguimiento **técnico, administrativo, financiero, jurídico y operativo** de la ejecución contractual, de conformidad con los artículos **83 y 84 de la Ley 1474 de 2011**, la Resolución No. **00090 del 15 de enero de 2018** y demás disposiciones legales e institucionales aplicables. El supervisor verificará, entre otros aspectos, el cumplimiento integral de las obligaciones previstas en el presente contrato, el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"** y los demás documentos que integran el proceso **PN CENOP CD 035 2026**, en cuanto resulten aplicables; el pago oportuno del canon de arrendamiento y demás obligaciones económicas a cargo de **EL CONTRATISTA**; la correcta destinación, uso y conservación del inmueble; la adecuada operación del Comedor Principal; el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, ambientales, operativas, laborales, de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST y de seguridad institucional; la vigencia y suficiencia de las garantías cuando corresponda; el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con mantenimiento, manejo de residuos, servicios públicos, gas, inventarios y demás aspectos a cargo de **EL CONTRATISTA**; así como las condiciones de entrega, conservación y restitución del inmueble. Asimismo, el supervisor deberá elaborar los informes, requerimientos, comunicaciones y demás actuaciones propias de la supervisión contractual; conservar y verificar los soportes que correspondan; formular las observaciones y acciones de mejora a que haya lugar; e informar oportunamente al Ordenador del Gasto cualquier situación que pueda constituir mora, incumplimiento, uso indebido del inmueble, afectación sanitaria, ambiental, operativa o de seguridad institucional, daño o deterioro imputable a **EL CONTRATISTA**, incumplimiento de obligaciones económicas o cualquier otra circunstancia que pueda afectar los intereses de **EL CONTRATANTE**. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. PERSONAL AUTORIZADO Y CONDICIONES DE ACCESO. EL CONTRATISTA** será responsable del personal que vincule, emplee o autorice para la operación del Comedor Principal y deberá suministrar previamente a **EL CONTRATANTE** o al supervisor la información y documentación que sea requerida para su identificación, verificación y autorización de ingreso. El acceso y permanencia de dicho personal estará sujeto a las normas de seguridad institucional, control de ingreso, horarios, identificación y demás disposiciones internas del CENOP. **EL CONTRATISTA** deberá mantener actualizada la relación del personal autorizado, garantizar que este cuente con la capacitación, condiciones sanitarias, uniformes, elementos de protección personal y demás requisitos exigibles de acuerdo con las funciones desarrolladas, y retirar o sustituir oportunamente a quien pierda la autorización de ingreso, incumpla las disposiciones institucionales o pueda representar un riesgo para la seguridad, salubridad o adecuada ejecución del contrato. La autorización de acceso no generará vínculo laboral, contractual ni relación de subordinación entre dicho personal y **EL CONTRATANTE**. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. CONSERVACIÓN, REPARACIONES LOCATIVAS, ADECUACIONES Y MEJORAS. EL CONTRATISTA** deberá conservar el inmueble, sus instalaciones y los bienes que le sean entregados mediante inventario en adecuadas condiciones de funcionamiento, aseo, higiene, presentación y seguridad, y asumirá las reparaciones locativas, mantenimiento menor y daños que le sean imputables como consecuencia del uso del área, de la operación del Comedor Principal o de las actuaciones de su personal, proveedores, usuarios o terceros vinculados a su actividad. Asimismo, deberá efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de su propiedad y de aquellos bienes institucionales cuyo mantenimiento le sea asignado contractualmente, así como el mantenimiento y limpieza periódica de los sistemas de extracción de grasas, gases y vapores, campanas, ductos, filtros, extractores, trampas de grasa, instalaciones de gas y demás componentes cuya responsabilidad le corresponda. Ninguna obra, modificación estructural, perforación,

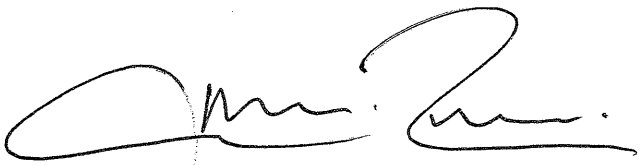
adecuación permanente o intervención sobre redes eléctricas, hidráulicas, sanitarias, de gas o infraestructura podrá efectuarse sin autorización previa, expresa y escrita de **EL CONTRATANTE** y sin el cumplimiento de los requisitos técnicos y de seguridad aplicables. Las mejoras o adecuaciones autorizadas no generarán derecho automático a reconocimiento económico, compensación o reembolso a favor de **EL CONTRATISTA**, salvo estipulación expresa y escrita en contrario. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. EL CONTRATISTA** será responsable del cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias aplicables en materia de **Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST**, respecto del personal que emplee, contrate o vincule para la operación del Comedor Principal. Para tal efecto, deberá garantizar, cuando corresponda, la afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social Integral y al Sistema General de Riesgos Laborales, suministrar los elementos de protección personal requeridos, adoptar las medidas de prevención necesarias y mantener disponibles los elementos de prevención y atención de emergencias exigibles para la actividad. Igualmente, deberá cumplir los protocolos, instrucciones y medidas de seguridad establecidas por el CENOP y reportar inmediatamente al supervisor cualquier accidente, incidente, condición insegura o situación que pueda representar riesgo para las personas, instalaciones, bienes institucionales o adecuada operación del Comedor Principal. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. GESTIÓN AMBIENTAL Y RESIDUOS. EL CONTRATISTA** deberá desarrollar la operación del Comedor Principal observando las normas ambientales, sanitarias y los lineamientos institucionales aplicables, adoptando las medidas necesarias para prevenir afectaciones al ambiente y mantener en condiciones adecuadas de aseo, orden e higiene el inmueble y sus áreas de influencia. Será responsable de la separación en la fuente, almacenamiento temporal, manejo, recolección y disposición de los residuos ordinarios, orgánicos, aprovechables y demás residuos generados durante la operación; del manejo adecuado de grasas, sustancias químicas y aguas residuales; y de evitar vertimientos de aceites, residuos sólidos, detergentes concentrados u otros elementos que puedan afectar las redes sanitarias o generar contaminación. Los aceites vegetales usados deberán ser recolectados y almacenados adecuadamente y entregados a gestores autorizados cuando corresponda, conservando los respectivos registros y soportes. Asimismo, **EL CONTRATISTA** deberá efectuar el mantenimiento de las trampas de grasa con una periodicidad mínima de **dos (2) veces al mes**, o con una frecuencia superior cuando las condiciones de operación así lo requieran, garantizando la adecuada disposición de los residuos retirados. Deberá igualmente adoptar medidas orientadas al uso eficiente del agua, energía y demás recursos empleados en la operación. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. GARANTÍAS. EL CONTRATISTA** deberá constituir a favor de **EL CONTRATANTE** las garantías que amparen los riesgos derivados de la ejecución del presente contrato, las cuales deberán ser presentadas y aprobadas a través de **SECOP II** como requisito para el inicio de la ejecución contractual. Las garantías deberán contener los siguientes amparos: **a) Cumplimiento del contrato:** por una cuantía equivalente al **veinte por ciento (20 %) del valor total del contrato**, con vigencia igual al plazo de ejecución contractual y **seis (6) meses más**, destinada a amparar el incumplimiento total, parcial, tardío o defectuoso de las obligaciones a cargo de **EL CONTRATISTA**, incluyendo el pago del canon, servicios públicos y demás obligaciones económicas, la destinación autorizada del área, su conservación y restitución, así como las multas y la cláusula penal pecuniaria cuando haya lugar. **b) Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por una cuantía equivalente al **cinco por ciento (5 %) del valor total del contrato**, con vigencia igual al plazo de ejecución contractual y **tres (3) años más**, destinada a amparar los perjuicios que puedan causarse a **EL CONTRATANTE** como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales, prestacionales, de seguridad social e indemnizaciones laborales respecto del personal vinculado por **EL CONTRATISTA**. **c) Calidad del servicio:** por una cuantía equivalente al **cincuenta por ciento (50 %) del valor total del contrato**, con vigencia igual al plazo de ejecución contractual y **seis (6) meses más**, destinada a amparar los perjuicios derivados de deficiencias en la calidad de las actividades, bienes o servicios asociados a la operación del Comedor Principal, conforme a las condiciones técnicas y obligaciones establecidas en el presente contrato y sus anexos. **d) Responsabilidad civil extracontractual:** por una cuantía equivalente a **doscientos (200) SMMLV**, con vigencia igual al plazo de ejecución contractual y **seis (6) meses más**, destinada a amparar los daños que puedan causarse a terceros con ocasión de la ejecución contractual por hechos atribuibles a **EL CONTRATISTA** o a sus subcontratistas. La póliza deberá contener, además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, los amparos mínimos exigidos por el artículo **2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015**. **EL CONTRATISTA** deberá mantener vigentes las garantías durante los términos exigidos y ampliarlas, modificarlas, prorrogarlas, restablecerlas o ajustarlas cuando se produzcan modificaciones contractuales o circunstancias que afecten su valor, cobertura o vigencia.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. MULTAS. En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo de **EL CONTRATISTA**, **EL CONTRATANTE** podrá imponer las multas previstas en el presente contrato, previo agotamiento del procedimiento administrativo y contractual correspondiente, garantizando el debido proceso y el derecho de defensa, así: **a)** Por no constituir, presentar, corregir o subsanar oportunamente las garantías exigidas, una multa equivalente al **cero punto dos por ciento (0,2 %) del valor total del contrato por cada día calendario de retardo**, hasta por diez (10) días calendario. **b)** Por mora o incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales distintas del pago del canon de arrendamiento, tales como el pago de servicios públicos y demás conceptos a cargo de **EL CONTRATISTA**, entrega de soportes, cumplimiento de horarios, conservación del área, mantenimiento de equipos o instalaciones, cumplimiento de condiciones sanitarias, ambientales, operativas o atención de requerimientos, una multa equivalente al **cero punto cinco por ciento (0,5 %) del valor de la obligación incumplida o, cuando esta no sea susceptible de valoración directa, del canon mensual, por cada día calendario de retardo**, hasta por quince (15) días calendario. **c)** Por uso indebido del área o desarrollo de actividades no autorizadas, incluyendo subarrendamiento, cesión, transferencia o explotación del área por terceros sin autorización; ingreso o permanencia de personal no autorizado; comercialización de productos prohibidos o no permitidos; utilización del inmueble para actividades diferentes al funcionamiento autorizado del Comedor Principal; o cualquier otra conducta que implique desviación de la destinación contractual, una multa equivalente al **uno por ciento (1 %) del valor total del contrato por cada evento debidamente verificado**, previa actuación administrativa correspondiente. **PARÁGRAFO.** La mora en el pago del canon de arrendamiento se regirá por las condiciones y consecuencias económicas establecidas en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, sin perjuicio de las demás actuaciones contractuales y legales que resulten procedentes. La imposición y pago de las multas no eximirá a **EL CONTRATISTA** del cumplimiento de la obligación principal ni impedirá la adopción de otras medidas contractuales o legales aplicables. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.** En caso de incumplimiento grave, total o definitivo de las obligaciones a cargo de **EL CONTRATISTA**, este pagará a favor de **EL CONTRATANTE**, a título de cláusula penal pecuniaria, una suma equivalente al **veinte por ciento (20 %) del valor total del contrato**, previa declaratoria de incumplimiento y agotamiento del procedimiento correspondiente, sin perjuicio de las demás consecuencias contractuales y legales a que haya lugar. La cláusula penal podrá hacerse efectiva, entre otros eventos previstos en los documentos del proceso, por abandono del área arrendada, falta de restitución del inmueble, incumplimiento grave o reiterado de las obligaciones económicas, utilización del área para actividades no autorizadas, cesión o subarrendamiento no autorizado, o afectación grave de la seguridad, salubridad, operación o destinación institucional del espacio. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA** mantendrá indemne a **EL CONTRATANTE** frente a reclamaciones, demandas, acciones, daños, perjuicios, sanciones o responsabilidades originadas en hechos, actuaciones u omisiones imputables a **EL CONTRATISTA**, a su personal, dependientes, subcontratistas, proveedores o terceros vinculados con la ejecución del contrato y la operación del Comedor Principal. En consecuencia, asumirá las consecuencias económicas y jurídicas derivadas de daños ocasionados a usuarios, terceros, bienes institucionales, instalaciones o equipos cuando estos sean atribuibles a su actuación, incluyendo aquellos relacionados con la preparación, manipulación, conservación, suministro de alimentos, condiciones sanitarias, utilización de equipos, gas, instalaciones o demás actividades propias de la operación, sin perjuicio de las garantías y demás mecanismos previstos en el contrato y en la ley. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. CESIÓN Y SUBARRENDAMIENTO. EL CONTRATISTA** no podrá ceder total o parcialmente el presente contrato, subarrendar el inmueble, entregar su tenencia, préstamo, explotación o aprovechamiento a terceros, permitir su operación por personas distintas de las autorizadas ni transferir por cualquier título los derechos derivados del contrato, salvo autorización previa, expresa y escrita de **EL CONTRATANTE**, cuando jurídica y contractualmente resulte procedente. El incumplimiento de esta prohibición dará lugar a las actuaciones contractuales, sancionatorias y legales correspondientes. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. SUSPENSIÓN.** El contrato podrá suspenderse cuando se presenten circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito, razones de seguridad institucional u otras situaciones debidamente justificadas que impidan temporalmente su ejecución. La suspensión deberá constar por escrito en el documento correspondiente, en el cual se establecerán sus causas, fecha de inicio, efectos y condiciones para la reanudación. Durante el período de suspensión se mantendrán vigentes aquellas obligaciones que por su naturaleza deban continuar produciendo efectos, incluyendo las relacionadas con custodia, conservación, seguridad y protección de los bienes e instalaciones, cuando corresponda. Superadas las circunstancias que dieron lugar a la suspensión,

EL CONTRATANTE y **EL CONTRATISTA** formalizarán el reinicio de la ejecución y adoptarán las medidas contractuales que resulten necesarias. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. TERMINACIÓN.** El presente contrato terminará por vencimiento del plazo pactado, mutuo acuerdo, imposibilidad definitiva de ejecución, destrucción o pérdida del inmueble que impida su utilización, incumplimiento grave de las obligaciones contractuales, falta de pago del canon o de las demás obligaciones económicas, destinación o utilización no autorizada del inmueble, cesión o subarrendamiento no autorizado, afectación grave de las condiciones sanitarias, ambientales, operativas o de seguridad institucional, orden de autoridad competente y por las demás causales previstas en la ley y en el presente contrato. Cuando la terminación se origine en incumplimiento de **EL CONTRATISTA**, se adelantarán previamente las actuaciones administrativas y contractuales que correspondan, garantizando el debido proceso. La terminación no relevará a **EL CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones económicas, de restitución, reparación, indemnización o demás responsabilidades causadas durante la ejecución del contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. AUSENCIA DE PRÓRROGA AUTOMÁTICA O RENOVACIÓN TÁCITA.** El vencimiento del plazo contractual producirá la terminación de la ejecución del contrato sin necesidad de requerimiento adicional, sin que haya lugar a prórroga automática, renovación tácita ni continuación de hecho de la ocupación del inmueble. Cualquier eventual prórroga deberá encontrarse debidamente justificada, ser jurídica y contractualmente procedente, contar con la aprobación del Ordenador del Gasto y formalizarse antes del vencimiento del plazo contractual, de conformidad con las disposiciones legales, administrativas y contractuales aplicables. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE.** A la terminación del contrato, cualquiera sea su causa, **EL CONTRATISTA** deberá restituir materialmente el inmueble a **EL CONTRATANTE**, libre de personas, bienes y elementos de su propiedad, salvo aquellos cuya permanencia haya sido expresamente autorizada, y encontrarse a paz y salvo por concepto de canon de arrendamiento, servicios públicos, consumos, manejo de residuos y demás obligaciones económicas a su cargo. La restitución se formalizará mediante **acta de devolución o recibo**, suscrita por **EL CONTRATISTA** y el supervisor del contrato, con acompañamiento del responsable de infraestructura del CENOP, en la cual se comparará el estado del inmueble, sus instalaciones, equipos y bienes institucionales con lo registrado en el **Acta de Entrega e Inventario del Inmueble**, dejando constancia de daños, faltantes, reparaciones pendientes, estado de las instalaciones, inventario, registro fotográfico y demás novedades identificadas. **EL CONTRATISTA** responderá por los deterioros, daños o faltantes que le sean imputables y que excedan el desgaste normal derivado del uso adecuado y autorizado. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** Las diferencias que surjan con ocasión de la celebración, ejecución, interpretación, terminación o liquidación del presente contrato procurarán resolverse inicialmente mediante arreglo directo entre **EL CONTRATANTE** y **EL CONTRATISTA**. Cuando no sea posible alcanzar una solución, podrán acudirse a los mecanismos alternativos de solución de conflictos legalmente procedentes y, en último término, a la jurisdicción competente, de conformidad con el régimen jurídico aplicable al contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.** Forman parte integral del presente contrato y obligan a **EL CONTRATANTE** y **EL CONTRATISTA**, en lo que resulte aplicable y sea compatible con la naturaleza y condiciones definitivas de la presente contratación, el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"**, los estudios y documentos previos, el acto administrativo de justificación de la contratación directa, la oferta presentada por **EL CONTRATISTA**, los documentos de evaluación y verificación, el acto administrativo de adjudicación, las garantías y sus respectivas aprobaciones, las actas, informes, requerimientos, comunicaciones y demás documentos con alcance contractual que se generen durante la ejecución, los documentos del proceso publicados en **SECOP II** que resulten aplicables y los demás soportes que integran el expediente del proceso **PN CENOP CD 035 2026**. En caso de discrepancia entre los documentos contractuales, su interpretación deberá realizarse de manera integral y sistemática, atendiendo el objeto contractual, la finalidad de la contratación, las obligaciones asumidas por las partes, las condiciones técnicas, económicas, operativas, sanitarias, ambientales y de seguridad aplicables, así como el régimen jurídico que rige el contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. IMPUESTOS, TASAS Y CARGAS.** Cada parte asumirá los impuestos, tasas, contribuciones, retenciones y demás cargas que legalmente le correspondan. **EL CONTRATISTA** será responsable de los tributos, permisos, registros, autorizaciones, derechos, costos laborales, de seguridad social, parafiscales, sanitarios, ambientales, comerciales y demás obligaciones económicas inherentes a la operación del Comedor Principal. Dichos costos serán asumidos por su cuenta y riesgo y no generarán reconocimiento, compensación, reembolso ni erogación presupuestal a cargo de **EL CONTRATANTE**. El

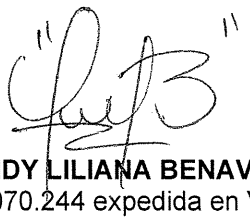
canon de arrendamiento y el valor total del contrato se sujetarán al tratamiento tributario definido en el presente contrato y sus anexos, **sin que dichos valores contemplen el cobro del impuesto sobre las ventas (IVA)**. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. LIQUIDACIÓN.** El presente contrato será objeto de liquidación en los términos establecidos en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"** y de conformidad con las disposiciones legales e institucionales aplicables. Para tal efecto, el supervisor deberá verificar el estado final de las obligaciones contractuales, los pagos efectuados, servicios públicos, consumos, garantías, restitución del inmueble, inventario, reparaciones pendientes, paz y salvo y demás aspectos derivados de la ejecución, dejando constancia de los saldos, obligaciones cumplidas o pendientes y acuerdos a que haya lugar. Cuando no sea posible efectuar la liquidación de común acuerdo, se procederá conforme a los mecanismos legalmente aplicables. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. RÉGIMEN LEGAL.** El presente contrato se regirá por la Constitución Política, la **Ley 80 de 1993**, la **Ley 1150 de 2007**, el **Decreto 1082 de 2015**, las normas civiles y comerciales que resulten aplicables a su naturaleza, la **Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026**, la **Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018**, el **Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020**, los documentos que integran el proceso **PN CENOP CD 035 2026** y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.** El presente contrato se perfecciona con el acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y su suscripción por las partes. Para el inicio de su ejecución deberán cumplirse los requisitos previstos en los documentos del proceso y en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, incluida la aprobación de las garantías exigidas y el registro del inicio de la ejecución contractual en **SECOP II**. La entrega material del inmueble se formalizará mediante la suscripción del **Acta de Entrega e Inventario del Inmueble**, de conformidad con lo previsto en el presente contrato. Ninguna actividad contractual podrá iniciarse antes del cumplimiento de los requisitos establecidos para su ejecución. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA. DOMICILIO CONTRACTUAL.** Para todos los efectos legales, administrativos y contractuales, el domicilio del presente contrato será el municipio de **San Luis, Tolima**, lugar donde se encuentra ubicada la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, sin perjuicio de los datos de notificación de **EL CONTRATISTA** establecidos en el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**. Para constancia, **EL CONTRATANTE** y **EL CONTRATISTA** suscriben el presente **Contrato de Arrendamiento No. 105-1-10028-26** en San Luis, Tolima, el **diecinueve (19) de octubre de 2026**, mediante los mecanismos dispuestos en **SECOP II**.

LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP



Mayor **ÓSCAR MAURICIO ROJAS VARELA**
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia
"Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP (E)

EL CONTRATISTA



Señora **LEIDY LILIANA BENAVIDES NARVÁEZ**
C.C. No. 1.127.070.244 expedida en Villagarzón, Putumayo
Representante Legal del **GRUPO PROENSA S.A.S.**
NIT 901.201.363-1

Elaboró: Intendente **FRANKY MIGUEL LÓPEZ BARAJAS**
Analista de Contratos
Grupo Contratos CENOP

Revisó: Intendente Jefe **WILMAN RAFAEL OROZCO ALVARADO**
Jefe Grupo Contratos (E)
Grupo Contratos CENOP

Revisó: Intendente Jefe **FAIBER FLORIÁN ARDILA**
Jefe Asuntos Jurídicos
Grupo Asuntos Jurídicos CENOP

Revisó: Mayor **JUAN DAVID IZA PÉREZ**
Jefe Área Administrativa (E)
Área Logística y Financiera CENOP

Aprobó: Mayor **WALTER FERNANDO ORTIZ BETANCOURTH**
Subdirector Escuela (E)
Subdirección Escuela CENOP

Fecha de elaboración 19/10/2026
Ubicación c:\\mis documentos\2026
Archivo: Guarde aquí (G) / Contratos 2026

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono (608) 2739040
cenop.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1

"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**Contrato de Arrendamiento No. 105-1-10028-26 del 19 de octubre de 2026**
CONTRATANTE	**POLICÍA NACIONAL – ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP**
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Mayor **ÓSCAR MAURICIO ROJAS VARELA**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	**93.137.092,** expedida en El Espinal, Tolima
CARGO	Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP **(Encargado)**
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden Administrativa de Personal No. 26-283 del 10 de octubre de 2026, expedida por la Dirección de Talento Humano de la Policía Nacional
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional
CONTRATISTA	**REPRESENTANTE LEGAL:** LEIDY LILIANA BENAVIDES NARVÁEZ **CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 1.127.070.244 expedida en Villagarzón, Putumayo **RAZÓN SOCIAL:** GRUPO PROENSA S.A.S. **NIT: 901.201.363-1** **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Bogotá D.C. **DIRECCIÓN:** Carrera 88 No. 6A-90 **TELÉFONO:** 3102012668 **E-MAIL:** admonproensa@hotmail.com – admonproensa@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso **PN CENOP CD 035 2026 – Contratación Directa por Arrendamiento de Bien Inmueble**, adelantado de conformidad con lo previsto en el artículo 2, numeral 4, literal i), de la **Ley 1150 de 2007**, en concordancia con los artículos **2.2.1.2.1.4.1** y **2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015**, así como con los lineamientos institucionales aplicables contenidos en la **Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026**, la **Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018** y el **Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020**. El proceso tiene por objeto el **"ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS, DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA 'BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ' – CENOP"**, bajo las condiciones establecidas en los estudios y documentos previos, el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"**, la oferta presentada por **EL CONTRATISTA** y los demás documentos que integran el proceso contractual.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del presente contrato será ejercida por el funcionario que designe el **Ordenador del Gasto**, o por quien haga sus veces, quien tendrá a su cargo el seguimiento **técnico, administrativo, financiero, jurídico y operativo** de la ejecución contractual, verificando el cumplimiento oportuno e idóneo del objeto y de las obligaciones a cargo de **EL CONTRATISTA**, de conformidad con los artículos **83 y 84 de la Ley 1474 de 2011**, la **Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018**, el **Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020**, los estudios y documentos previos, el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"**, el **ANEXO No. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"**, el presente contrato y los demás documentos que integran el proceso **PN CENOP CD 035 2026**. Entre otros aspectos, el supervisor deberá verificar el pago oportuno del canon de arrendamiento y de los servicios públicos, consumos y demás obligaciones económicas a cargo de **EL CONTRATISTA**; la destinación exclusiva del inmueble para el funcionamiento del Comedor Principal; su adecuado uso y conservación; el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, ambientales, operativas, laborales, de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, de acceso y seguridad institucional; la vigencia y suficiencia de las garantías cuando corresponda; el mantenimiento de los equipos, sistemas e instalaciones

<table>
<tr><td></td><td>cuya responsabilidad corresponda a EL CONTRATISTA; así como informar oportunamente al Ordenador del Gasto cualquier situación que pueda constituir mora, incumplimiento, uso indebido del área, afectación sanitaria, ambiental, operativa o de seguridad institucional.</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS, DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP.</td></tr>
<tr><td>VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor total del presente contrato corresponde a la suma de CINCUENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE ($54.000.000,00), por concepto de canon de arrendamiento, para un plazo de ejecución de doce (12) meses, pagaderos en mensualidades anticipadas por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($4.500.000,00). El canon de arrendamiento corresponde exclusivamente al uso y goce temporal del inmueble y no comprende el costo de energía eléctrica, suministro y consumo de gas propano, recolección y manejo de residuos ni demás consumos, servicios o costos derivados de la operación del Comedor Principal, los cuales estarán a cargo exclusivo de EL CONTRATISTA, sin que dichos valores contemplen el cobro del impuesto sobre las ventas (IVA).
<table>
<tr><th>INSTALACIÓN</th><th>CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL</th><th>MESES</th><th>VALOR TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS, DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP.</td><td>$4.500.000,00</td><td>12</td><td>$54.000.000,00</td></tr>
</table>
FORMA DE PAGO: EL CONTRATISTA se obliga a cancelar el canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas. El primer canon deberá ser pagado dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la fecha en que se cumplan los requisitos de ejecución del contrato y se registre el inicio de la ejecución contractual en SECOP II, una vez se encuentre perfeccionado el contrato y hayan sido aprobadas las garantías exigidas.

Para los pagos subsiguientes se tomará como fecha de referencia aquella en la cual se haya registrado el inicio de la ejecución contractual en SECOP II, de manera que cada mensualidad se causará en la misma fecha calendario de cada mes, y EL CONTRATISTA contará, a partir de esta, con un término máximo de cinco (5) días calendario para efectuar el respectivo pago. En todo caso, el canon se entenderá pactado y pagadero por mes anticipado, sin que dichos valores contemplen el cobro del impuesto sobre las ventas (IVA).

El pago deberá efectuarse a favor de la Policía Nacional – Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, conforme a la siguiente información:

Nombre: Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP
NIT: 900.276.535-8
Número de cuenta: 296-28586-9 DTN PONAL Fondos Especiales CENOP</td></tr>
</table>

	Entidad bancaria: BANCO DE BOGOTÁ **Tipo de cuenta:** CORRIENTE **Código de consignación:** 01 Arrendamiento El incumplimiento en el pago oportuno del canon de arrendamiento generará a cargo de **EL CONTRATISTA** un interés equivalente al **cero punto cinco por ciento (0,5 %)** del valor dejado de pagar, por cada día calendario de retardo y hasta por **quince (15) días calendario**, sin perjuicio de las demás actuaciones contractuales, declaratorias de incumplimiento, afectación de garantías o terminación del contrato que resulten procedentes. Los servicios públicos, consumos y demás conceptos generados con ocasión de la operación del **Comedor Principal** estarán a cargo exclusivo de **EL CONTRATISTA**, así: **Energía eléctrica:** estará a cargo de **EL CONTRATISTA** y deberá ser cancelada mediante consignación independiente a la correspondiente al canon de arrendamiento, de acuerdo con la liquidación periódica que realice la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, con fundamento en las lecturas del sistema de medición dispuesto para el área. La lectura deberá ser verificada por el supervisor del contrato, preferiblemente en presencia de **EL CONTRATISTA** o de la persona que este autorice, conforme a los lineamientos del **Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020**. El pago por concepto de energía eléctrica deberá efectuarse dentro de los **cinco (5) días calendario** al recibo de la comunicación oficial mediante la cual se informe la liquidación correspondiente, en la cuenta destinada para tal fin: **Nombre:** Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP **NIT:** 900.276.535-8 **Número de cuenta:** 296-28587-7 DTN PONAL Servicios Personales CENOP **Entidad bancaria:** BANCO DE BOGOTÁ **Tipo de cuenta:** CORRIENTE **Código de consignación:** 01 Servicios Públicos **Suministro y consumo de gas propano:** estarán a cargo exclusivo de **EL CONTRATISTA**, quien deberá asumir su suministro y pago, así como las obligaciones técnicas, de seguridad y mantenimiento aplicables a los sistemas, redes, instalaciones y equipos utilizados para la operación del Comedor Principal. El almacenamiento, conducción, conexión y utilización del gas deberán realizarse bajo las condiciones técnicas y de seguridad exigibles. **Recolección y manejo de residuos:** deberán ser asumidos y cancelados directamente por **EL CONTRATISTA** ante la empresa prestadora del servicio o conforme al mecanismo que determine la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, de acuerdo con las condiciones de operación del inmueble y las disposiciones sanitarias, ambientales e institucionales aplicables. **EL CONTRATISTA** deberá acreditar ante el supervisor del contrato, cuando sea requerido y con la periodicidad correspondiente, el pago oportuno del canon de arrendamiento, la energía eléctrica, el suministro y consumo de gas, la recolección o manejo de residuos y los demás consumos u obligaciones económicas a su cargo, mediante los respectivos soportes, para efectos de verificar el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del presente contrato será de **doce (12) meses**, contados a partir de la fecha en que se registre el inicio de la ejecución contractual en la plataforma **SECOP II**, una vez se encuentre perfeccionado el contrato y hayan sido aprobadas las garantías exigidas. La entrega material del inmueble se formalizará mediante la suscripción del **Acta de Entrega e Inventario del Inmueble** por **EL**

	CONTRATISTA y el supervisor del contrato, con acompañamiento del responsable de infraestructura del CENOP. En dicha acta se dejará constancia del estado físico, locativo y funcional del inmueble, las instalaciones, redes, equipos y demás bienes institucionales entregados, así como de las novedades existentes, registro fotográfico y demás aspectos relevantes para su posterior verificación y restitución. **Las condiciones relacionadas con prórroga y renovación se regirán por lo establecido en la CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA del contrato.**
VIGENCIA	La vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución de **doce (12) meses** y, para efectos de su liquidación, se extenderá hasta por **cuatro (4) meses adicionales** contados a partir de la terminación del plazo contractual, sin que dicho término adicional implique prórroga de la ejecución ni autorice la continuidad de las actividades propias del arrendamiento.
MONEDA DEL CONTRATO	Todos los valores, cánones, pagos, servicios públicos y demás obligaciones económicas derivadas del presente contrato se expresarán y pagarán en **pesos colombianos (COP)**. No se reconocerán diferencias cambiarias, conversiones a moneda extranjera ni variaciones asociadas a tasas representativas del mercado.
REAJUSTES	El canon mensual de arrendamiento pactado por valor de **CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($4.500.000,00)** permanecerá fijo durante el plazo inicial de **doce (12) meses**, por lo cual no será objeto de reajuste automático durante dicho período. En caso de que, antes del vencimiento del contrato, resulte jurídica y contractualmente procedente una prórroga debidamente justificada, aprobada por el Ordenador del Gasto y formalizada conforme a las disposiciones aplicables, el canon correspondiente al período adicional deberá determinarse con fundamento en las condiciones vigentes al momento de la modificación, atendiendo, según corresponda, el avalúo del inmueble, las condiciones del mercado, la variación del **Índice de Precios al Consumidor – IPC** y las demás disposiciones legales e institucionales aplicables.

LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP

Mayor **ÓSCAR MAURICIO ROJAS VARELA**
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia
"Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP (E)

EL CONTRATISTA

Señora **LEIDY LILIANA BENAVIDES NARVÁEZ**
C.C. No. 1.127.070.244 expedida en Villagarzón, Putumayo
Representante Legal del **GRUPO PROENSA S.A.S.**
NIT 901.201.363-1

Elaboró: Intendente **FRANKY MIGUEL LOPEZ BARAJAS**
Analista de Contratos
Grupo Contratos CENOP

Revisó: Intendente Jefe **WILMAN RAFAEL OROZCO ALVARADO**
Jefe Grupo Contratos (E)
Grupo Contratos CENOP

Revisó: Intendente Jefe **FAIBER FLORIÁN ARDILA**
Jefe Asuntos Jurídicos
Grupo Asuntos Jurídicos CENOP

Revisó: Mayor **JUAN DAVID IZA PÉREZ**
Jefe Área Administrativa (E)
Área Logística y Financiera CENOP

Aprobó: Mayor **WALTER FERNANDO ORTIZ BETANCOURTH**
Subdirector Escuela (E)
Subdirección Escuela CENOP

Fecha de elaboración 19/10/2026
Ubicación c:\\mis documentos\2026
Archivo: Guarde aquí (G) / Contratos 2026

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono (608) 2739040
cenop.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 2

"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"

1. ARRENDAMIENTO

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	MESES
1	CENOP	ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS, DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP.	12

2. EXPERIENCIA DEL CONTRATISTA

No.	CONDICIÓN TÉCNICA MÍNIMA
1	**EL CONTRATISTA** desarrollará actividades relacionadas con la administración, operación o prestación de servicios en restaurantes, cafeterías, comedores institucionales, casinos de alimentación, establecimientos gastronómicos, servicios de alimentación o actividades similares, vinculadas con la preparación, manipulación, comercialización, suministro u operación de alimentos y bebidas.
2	**EL CONTRATISTA** contará con información o soportes relacionados con las actividades desarrolladas, tales como contratos, certificaciones, actas de recibo, actas de liquidación, constancias comerciales u otros documentos idóneos que permitan identificar, como mínimo, el contratante, objeto o actividad desarrollada y período de ejecución.

3. EXPERIENCIA DEL PERSONAL

No.	CONDICIÓN TÉCNICA MÍNIMA
3	**EL CONTRATISTA** deberá disponer de personal suficiente e idóneo para atender las actividades de administración, preparación, manipulación, cocción, distribución, servicio al usuario, aseo y demás labores necesarias para la operación del Comedor Principal.
4	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar que el personal encargado de la preparación, manipulación y suministro de alimentos cumpla con la formación, capacitación y demás condiciones sanitarias exigibles de acuerdo con la actividad desarrollada y la normativa vigente.
5	**EL CONTRATISTA** deberá disponer de una persona responsable de coordinar la operación del Comedor Principal, quien actuará como enlace frente al supervisor del contrato para la atención de novedades técnicas, operativas, sanitarias y administrativas.
6	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar que el personal se encuentre debidamente presentado, identificado y dotado con uniformes, elementos de protección personal y demás implementos requeridos para el desarrollo higiénico y seguro de sus funciones.
7	**EL CONTRATISTA** deberá suministrar, antes del ingreso del personal, la información y documentación requerida para los controles, estudios de seguridad y confiabilidad que establezca **EL CONTRATANTE**.
8	**EL CONTRATISTA** deberá efectuar oportunamente la sustitución del personal que no sea autorizado para ingresar, se retire o deba ser reemplazado, sin afectar la continuidad de la operación.
9	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar el cumplimiento de las obligaciones laborales, salariales, prestacionales, de seguridad social, riesgos laborales y demás obligaciones derivadas de la vinculación de su personal.

4. CAPACIDAD OPERATIVA

No.	CONDICIÓN TÉCNICA MÍNIMA
10	**EL CONTRATISTA** dispondrá durante la ejecución contractual de la capacidad técnica, operativa, logística y administrativa necesaria para garantizar el funcionamiento continuo y adecuado del Comedor Principal, conforme a las condiciones establecidas en los documentos del proceso.
11	**EL CONTRATISTA** deberá disponer de los equipos, utensilios, mobiliario, sistemas de refrigeración, congelación, cocción, conservación, lavado, almacenamiento y demás elementos requeridos para la adecuada operación, adicionales a aquellos que eventualmente sean entregados por **EL CONTRATANTE** mediante inventario.
12	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar una cadena de abastecimiento suficiente y continua de materias primas, alimentos, bebidas e insumos, adoptando mecanismos que permitan evitar desabastecimientos durante la operación.
13	**EL CONTRATISTA** deberá contar con capacidad para atender incrementos de demanda derivados de cursos, entrenamientos, reentrenamientos, ceremonias, comisiones, actividades académicas, operativas o eventos institucionales desarrollados en el CENOP.
14	**EL CONTRATISTA** deberá mantener mecanismos de contingencia para garantizar la continuidad de la operación ante novedades relacionadas con personal, abastecimiento, equipos, servicios públicos o situaciones operativas previsibles.
15	**EL CONTRATISTA** deberá disponer de mecanismos de pago suficientes para facilitar la atención a los usuarios, pudiendo incluir efectivo, datáfono, transferencias, códigos QR u otros medios electrónicos.
16	**EL CONTRATISTA** deberá prestar la atención en los horarios establecidos por **EL CONTRATANTE**, de acuerdo con la dinámica académica, administrativa y operacional del CENOP, pudiendo requerirse servicio durante fines de semana, días festivos o jornadas especiales, previa coordinación con el supervisor.
17	**EL CONTRATISTA** deberá disponer de capacidad suficiente para efectuar la recepción, almacenamiento, preparación, cocción, conservación, distribución y suministro de alimentos bajo condiciones sanitarias adecuadas.
18	**EL CONTRATISTA** deberá mantener operativos los equipos de refrigeración y congelación y garantizar que permitan conservar los alimentos dentro de las temperaturas requeridas, evitando rupturas de la cadena de frío.
19	**EL CONTRATISTA** deberá implementar procedimientos para el control de inventarios, recepción y almacenamiento de materias primas, control de fechas de vencimiento, trazabilidad y rotación de alimentos e insumos, aplicando el principio PEPS – "Primero en Entrar, Primero en Salir" (FIFO – First In, First Out), o un mecanismo equivalente que garantice la adecuada rotación y utilización oportuna de los productos.
20	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM aplicables a la preparación, manipulación, almacenamiento, conservación, distribución y suministro de alimentos, de conformidad con la **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social**, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
21	**EL CONTRATISTA** deberá implementar y mantener los programas, procedimientos y registros de saneamiento aplicables a la operación del Comedor Principal, incluyendo limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua, de conformidad con la **Resolución 2674 de 2013**, el **Decreto 1575 de 2007** y demás normas aplicables.

5. OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

No.	CONDICIÓN TÉCNICA MÍNIMA
22	**EL CONTRATISTA** deberá destinar el área exclusivamente al funcionamiento del Comedor Principal, absteniéndose de desarrollar actividades distintas a las autorizadas por **EL CONTRATANTE**.

23	**EL CONTRATISTA** deberá mantener las áreas de cocina, preparación, almacenamiento, distribución, servicio, consumo, baños y demás espacios asociados a la operación en condiciones adecuadas de aseo, orden, salubridad, higiene y conservación.
24	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar que las materias primas, alimentos y bebidas sean aptos para consumo humano, se encuentren dentro de su vida útil y cuenten con los registros, permisos, notificaciones o autorizaciones sanitarias aplicables.
25	**EL CONTRATISTA** deberá implementar controles de recepción de materias primas, verificando condiciones de transporte, empaques, fechas de vencimiento, características organolépticas y demás aspectos sanitarios aplicables.
26	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar que los alimentos crudos, preparados, productos químicos, detergentes, desinfectantes y elementos de limpieza se almacenen de manera separada, debidamente identificados y rotulados, conforme a las recomendaciones del fabricante, evitando contaminación cruzada y manteniendo las sustancias químicas fuera de las áreas de procesamiento de alimentos.
27	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar que las sustancias químicas utilizadas en las actividades de limpieza, desinfección, mantenimiento u operación se encuentren debidamente identificadas y rotuladas, y contar con las respectivas hojas de datos de seguridad o fichas técnicas, según corresponda, disponibles para consulta del personal y del supervisor. Su almacenamiento y manipulación deberán efectuarse conforme a las recomendaciones del fabricante y a las condiciones de seguridad aplicables.
28	**EL CONTRATISTA** deberá implementar las medidas necesarias para prevenir y controlar plagas, incluyendo fumigación o control integrado con la periodicidad que corresponda y conservando los respectivos soportes.
29	**EL CONTRATISTA** deberá mantener disponibles los elementos de prevención y atención de emergencias exigibles para la actividad, incluidos extintores, botiquín, señalización y demás elementos aplicables.
30	**EL CONTRATISTA** deberá cumplir las disposiciones de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST aplicables a su actividad y al personal vinculado.
31	**EL CONTRATISTA** deberá efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos que sean de su propiedad y de aquellos bienes institucionales cuyo mantenimiento le sea asignado contractualmente.
32	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar el mantenimiento preventivo y la limpieza periódica del sistema de extracción de grasas, gases y vapores de la cocina, incluyendo campanas, ductos, filtros, extractores y demás componentes asociados, mediante personal técnicamente competente. Deberá conservar los registros, informes o certificaciones que acrediten las actividades realizadas y atender la periodicidad establecida en la normativa y lineamientos institucionales aplicables.
33	**EL CONTRATISTA** no podrá efectuar obras, modificaciones estructurales, perforaciones, ampliaciones o intervenciones sobre redes eléctricas, hidráulicas, sanitarias, de gas o infraestructura sin autorización previa y escrita de **EL CONTRATANTE**.
34	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar el mantenimiento de las trampas de grasa con una periodicidad mínima de **dos (2) veces al mes**, o con la frecuencia superior que resulte necesaria de acuerdo con su capacidad, nivel de operación y controles ambientales implementados. Los residuos retirados deberán manejarse y disponerse conforme a la normatividad aplicable, conservando los respectivos registros y soportes de mantenimiento y disposición.
35	**EL CONTRATISTA** deberá abstenerse de realizar vertimientos de grasas, aceites, residuos sólidos, sustancias químicas, detergentes concentrados u otros elementos que puedan afectar las redes sanitarias o generar contaminación. Las aguas residuales derivadas de la operación deberán manejarse conforme a la normativa ambiental y sanitaria aplicable y a las condiciones de las redes e infraestructura dispuestas por **EL CONTRATANTE**.
36	**EL CONTRATISTA** deberá recolectar y almacenar los aceites vegetales usados provenientes de frituras y entregarlos a gestores autorizados cuando corresponda, manteniendo registro de su generación y disposición.

37	**EL CONTRATISTA** deberá implementar la separación en la fuente y disponer recipientes o puntos ecológicos debidamente identificados para residuos orgánicos, aprovechables, ordinarios y demás residuos generados durante la operación.
38	**EL CONTRATISTA** deberá efectuar la gestión adecuada de residuos orgánicos y demás residuos derivados de la operación, conforme a la normativa vigente y a las directrices ambientales de **EL CONTRATANTE**.
39	**EL CONTRATISTA** deberá adoptar medidas orientadas al uso racional y eficiente del agua, energía y demás recursos utilizados durante la operación.
40	**EL CONTRATISTA** deberá obtener, mantener vigentes y aportar cuando le sean requeridos los permisos, conceptos, registros, certificaciones o autorizaciones sanitarias, ambientales y técnicas que resulten exigibles para la operación del Comedor Principal, de acuerdo con la actividad efectivamente desarrollada.
41	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar que los envases, empaques, recipientes y demás elementos utilizados para el suministro de alimentos cumplan las condiciones sanitarias y ambientales aplicables, procurando reducir el uso de plásticos de un solo uso.
42	**EL CONTRATISTA** deberá mantener visibles, claros y actualizados los precios de los alimentos, bebidas, preparaciones y demás productos autorizados. Cualquier modificación deberá encontrarse debidamente soportada y requerirá autorización previa de **EL CONTRATANTE**, conforme a las condiciones establecidas en los documentos del proceso.
43	**EL CONTRATISTA** deberá abstenerse de comercializar, suministrar o almacenar bebidas alcohólicas, cigarrillos, tabaco, vapeadores, sustancias psicoactivas, armas, municiones, productos de contrabando, adulterados, vencidos o cualquier elemento prohibido por la ley o por las disposiciones internas del CENOP.
44	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar que el ingreso de proveedores, vehículos, mercancías, equipos y demás elementos necesarios para la operación se sujete a los horarios, inspecciones, procedimientos y controles de seguridad establecidos por **EL CONTRATANTE**.
45	**EL CONTRATISTA** deberá mantener actualizado el listado del personal autorizado para laborar dentro del CENOP e informar oportunamente cualquier ingreso, retiro o sustitución.
46	**EL CONTRATISTA** deberá permitir las visitas, inspecciones y verificaciones que adelanten el supervisor, autoridades sanitarias, ambientales, de seguridad o demás dependencias competentes.
47	**EL CONTRATISTA** deberá atender oportunamente los requerimientos, observaciones y acciones de mejora formuladas por la supervisión o por las autoridades competentes.
48	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder, subarrendar, transferir, prestar o permitir la explotación del área por terceros no autorizados sin autorización previa y escrita de **EL CONTRATANTE**.
49	**EL CONTRATISTA** deberá suscribir, al inicio de la ejecución, el acta de entrega e inventario, dejando constancia del estado físico, locativo y funcional del inmueble, equipos y demás bienes institucionales entregados.
50	**EL CONTRATISTA** responderá por los daños, faltantes o deterioros que le sean imputables respecto del inmueble, instalaciones, equipos y demás bienes institucionales puestos a su disposición.
51	**EL CONTRATISTA** deberá restituir el área al finalizar el contrato mediante acta de devolución, inventario y registro del estado de los bienes, en condiciones adecuadas de conservación, salvo el deterioro normal derivado del uso autorizado.
52	**EL CONTRATISTA** deberá encontrarse, previamente al cierre contractual, a paz y salvo por concepto de canon de arrendamiento, servicios públicos, consumos, residuos y demás obligaciones económicas a su cargo.
53	**EL CONTRATISTA** deberá cancelar oportunamente el canon de arrendamiento y asumir el costo de los servicios públicos, consumos y demás conceptos que le correspondan conforme al contrato, el **ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"** y demás documentos contractuales aplicables.
54	**EL CONTRATISTA** deberá cancelar la energía eléctrica de manera independiente al canon, conforme a la liquidación efectuada por **EL CONTRATANTE** con fundamento en el sistema de medición dispuesto para el área.

55	**EL CONTRATISTA** deberá asumir el suministro y pago del gas requerido para la operación del Comedor Principal y garantizar que su almacenamiento, conducción, conexión y utilización se realicen bajo condiciones técnicas y de seguridad aplicables.
56	**EL CONTRATISTA** deberá garantizar, durante la ejecución contractual, el mantenimiento preventivo y correctivo del sistema, redes, instalaciones, equipos y demás componentes asociados al suministro y utilización de gas destinados a la operación del Comedor Principal, mediante personal técnicamente competente y/o empresa autorizada, cuando resulte exigible. Las actividades deberán coordinarse previamente con el supervisor del contrato y la dependencia competente de **EL CONTRATANTE**, conservando los registros, certificados, informes de mantenimiento y demás soportes que acrediten su realización.
57	**EL CONTRATISTA** deberá disponer de un mecanismo para recibir y atender peticiones, quejas, reclamos, sugerencias u observaciones de los usuarios y adoptar las acciones de mejora que correspondan.

LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP

Mayor **ÓSCAR MAURICIO ROJAS VARELA**
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia
"Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP (E)

EL CONTRATISTA

Señora **LEIDY LILIANA BENAVIDES NARVÁEZ**
C.C. No. 1.127.070.244 expedida en Villagarzón, Putumayo
Representante Legal del **GRUPO PROENSA S.A.S.**
NIT 901.201.363-1

Elaboró: Intendente **FRANKY MIGUEL LOPEZ BARAJAS**
Analista de Contratos
Grupo Contratos CENOP

Revisó: Intendente Jefe **WILMAN RAFAEL OROZCO ALVARADO**
Jefe Grupo Contratos (E)
Grupo Contratos CENOP

Revisó: Intendente Jefe **FAIBER FLORIÁN ARDILA**
Jefe Asuntos Jurídicos
Grupo Asuntos Jurídicos CENOP

Revisó: Mayor **JUAN DAVID IZA PÉREZ**
Jefe Área Administrativa (E)
Área Logística y Financiera CENOP

Aprobó: Mayor **WALTER FERNANDO ORTIZ BETANCOURTH**
Subdirector Escuela (E)
Subdirección Escuela CENOP

Fecha de elaboración 19/10/2026
Ubicación c:\\mis documentos\2026
Archivo: Guarde aquí (G) / Contratos 2026

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono (608) 2739040
cenop.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co