ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE CAFETERÍA – CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META			
CIUDAD Y FECHA:	Villavicencio, 29 de enero de 2026	**HORA INICIO:** 3:30 pm	**HORA FIN:** 4:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de Juntas Subdirección del Centro	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Industria y Servicio del Meta.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de asistencia y apertura de la reunión
2. Contexto normativo y necesidad del servicio de cafetería
3. Presentación de ofertas recibidas
4. Análisis de propuestas y valor agregado
5. Intervenciones de los aprendices representantes
6. Decisión del Comité
7. Compromisos
8. Cierre de la reunión

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Dejar constancia del desarrollo, análisis y decisiones adoptadas en el Comité de Cafetería del Centro de Industria y Servicios del Meta – SENA, relacionadas con la revisión de las ofertas recibidas dentro del proceso de invitación para el arrendamiento de los espacios destinados a la prestación del servicio de cafetería y papelería en las diferentes sedes del Centro, en cumplimiento de la normatividad vigente, particularmente la Ley 80 de 1993 y la Ley de Garantías; así como registrar la selección del oferente, los compromisos adquiridos, las recomendaciones formuladas por los aprendices representantes y las directrices establecidas para garantizar una adecuada prestación del servicio a la comunidad SENA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El señor Cristian Gómez, en calidad de delegado de la Dra. Geny Astrid León Currea, Subdirectora del Centro de Industria y Servicios del Meta, da el saludo y la bienvenida a los aprendices representantes de las diferentes jornadas que van ingresando al Comité de Cafetería. Acto seguido, realiza la entrega de copia de las propuestas recibidas dentro del proceso de contratación para la prestación del servicio de cafetería y solicita un tiempo de cinco (5) minutos de espera, con el fin de verificar la posible llegada de más aprendices representantes antes de dar inicio formal a la sesión.

Se da inicio formal a la reunión con la intervención de la Dra. Geny Astrid León Currea, Subdirectora del Centro de Industria y Servicios del Meta, quien brinda un saludo cordial a los asistentes e informa que el tema principal de la convocatoria corresponde a la definición del proceso relacionado con la prestación del servicio de cafetería del Centro. Lo anterior, con el fin de dar cumplimiento a la necesidad institucional, teniendo en cuenta que, en razón a la Ley de Garantías, la decisión sobre la selección del oferente debe adoptarse en la presente sesión, toda vez que, de no definirse en esta fecha, el Centro quedaría sin servicio de cafetería por un periodo aproximado de seis (6) meses.

La Subdirectora expone, además, la conveniencia de analizar de manera independiente las cafeterías de las sedes Guayuriba, Popular y Puerto Gaitán, considerando los costos asociados a la distancia, dado que una de las sedes se encuentra ubicada a aproximadamente tres (3) horas del Centro principal, manifestando que, de ser posible, sería pertinente seleccionar oferentes diferentes para cada sede.

Posteriormente, la Dra. Geny Astrid León Currea consulta al señor Cristian Gómez, oficinista de la Subdirección, sobre el número de propuestas recibidas dentro del proceso, a lo cual este informa que se recibieron dos (2) ofertas, y que ninguna de ellas fue presentada por aprendices del Centro.

La Dra. Geny Astrid León Currea realiza una explicación general sobre la Ley 80 de 1993, indicando que los procesos de contratación deben ajustarse estrictamente a los requisitos y procedimientos establecidos en dicha norma, con el fin de garantizar la legalidad, transparencia y correcta ejecución contractual. Así mismo, señala que, debido a situaciones relacionadas con el incumplimiento de algunos requisitos contractuales, durante la vigencia 2025 se presentó afectación en la apertura y continuidad del servicio de cafetería, el cual únicamente pudo operar hasta el mes de abril del mismo año.

Dada por finalizada la intervención anterior, el señor Cristian Gómez toma la palabra y procede a realizar la presentación de los integrantes del Comité de Cafetería que atienden la convocatoria. Inicia su presentación en calidad de delegado de la Dra. Geny Astrid León Currea para la realización de la presente reunión. Seguidamente, se presenta la señora Yady Rodríguez, en calidad de apoyo administrativo del área de Bienestar al Aprendiz; la aprendiz Nelcy Jácome García, representante de la jornada diurna; el aprendiz Alejandro Castro, representante de la jornada nocturna; la psicóloga Herika Guerrero, adscrita al área de Bienestar al Aprendiz; el aprendiz Alexander Prieto, vocero de la ficha No. 3313343, correspondiente a la jornada nocturna; y, finalmente, el señor Brayan Yesid Chingaté, quien se presenta en calidad de abogado y líder del proceso de contratación.

Posterior a la presentación de cada uno de los integrantes del Comité, el señor Cristian Gómez interviene para informar que la circular de invitación a presentar ofertas fue publicada a través del grupo de voceros del Centro. Señala que, desde el momento de su publicación, no se recibieron propuestas por parte de aprendices, razón por la cual fue necesario realizar un ajuste a la circular, con el fin de permitir la participación de otros oferentes externos.

Así mismo, indica que en la circular ajustada se estableció como fecha y hora de cierre del proceso el día 8 de febrero de 2026 a las 6:00 p. m., dentro del cual se recibieron dos (2) ofertas. Finalmente, reitera la obligatoriedad de dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 para el proceso de contratación del servicio de cafetería, advirtiendo que, en caso de no definirse la oferta ganadora en la presente sesión, el Centro quedaría sin la prestación de dicho servicio.

El aprendiz representante de la jornada nocturna formula la inquietud respecto a dónde fueron radicadas las propuestas presentadas dentro del proceso de invitación. Frente a ello, el abogado Brayan Yesid Chingaté da respuesta indicando que, conforme a lo establecido en la Circular No. 50-2-2026-000032 del 26 de enero de 2026, las propuestas debían enviarse desde la fecha de publicación de la circular y hasta el día 28 de enero de 2026 a las 6:00 p. m., debiendo ser radicadas a través del aplicativo PQRS del SENA ante la Subdirección del Centro.

Así mismo, señala que en la mencionada circular se encuentran descritos los requisitos mínimos habilitantes para la presentación de las ofertas, los cuales deben ser estrictamente cumplidos para poder contratar con entidades públicas, garantizando los principios de legalidad, transparencia, imparcialidad y neutralidad del proceso contractual. Finalmente, reitera la importancia de realizar la revisión y definición de las ofertas en la presente sesión, con el fin de dar inicio oportuno al proceso de contratación, conforme a las directrices impartidas por la Dra. Geny Astrid León Currea, Subdirectora del Centro, para la celebración del contrato con una duración de seis (6) meses.

El aprendiz vocero de la ficha de Enfermería No. 3313343, correspondiente a la jornada nocturna, formula la inquietud al abogado del proceso respecto a la posibilidad de contratar de manera separada los servicios de cafetería y papelería, consultando si sería viable suscribir dos contratos independientes con empresas diferentes, uno para cada servicio.

Frente a esta inquietud, el abogado Brayan Yesid Chingaté explica que, si bien dicha posibilidad podría considerarse, resultaría un proceso administrativamente complejo y dispendioso, teniendo en cuenta que el proceso de contratación que se adelanta corresponde

a un contrato de arrendamiento de los espacios, y no a contratos independientes para la prestación de los servicios de cafetería y papelería. En ese sentido, aclara que la eventual operación de la papelería podría definirse de manera interna, mediante un acuerdo entre el contratista adjudicatario del arrendamiento y un tercero, siendo el arrendatario el responsable de establecer las condiciones y el costo correspondiente.

Posteriormente, los aprendices intervinientes manifiestan que la explicación brindada resulta clara, indicando que comprenden que el manejo del servicio de papelería deberá tratarse de forma interna con el contratista que resulte seleccionado.

El señor Cristian Gómez realiza una intervención solicitando a los asistentes proceder con la revisión de las ofertas presentadas, indicando que los oferentes incluyen en sus propuestas la relación de precios, productos y el valor agregado asociado a la prestación del servicio de cafetería. En consecuencia, procede a dar lectura al valor agregado ofrecido por cada una de las empresas participantes dentro del proceso de contratación.

En primer lugar, se expone el valor agregado presentado por la empresa DKJ SOLUCIONES S.A.S., identificada con NIT 901654859-4, la cual manifiesta que durante la ejecución del contrato aportará a la institución los siguientes beneficios adicionales, según texto tomado de la oferta radicada:

Destinación de un presupuesto para la realización de arreglos locativos, tales como reparación de humedades y pintura de las instalaciones, con el fin de garantizar un ambiente óptimo y agradable.

Aporte de una torta mensual para la celebración de cumpleaños del personal administrativo.

Instalación de uno (1) o dos (2) televisores Smart TV, según la necesidad, para ambientar los espacios.

Apoyo mediante bonos consumibles en actividades que realice la institución.

Oferta de un refrigerio de bienvenida para el personal docente y administrativo de la institución.

Posteriormente, se da lectura al valor agregado presentado por la empresa INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ S.A.S., identificada con NIT 900505142-0, de conformidad con lo indicado en la oferta radicada, el cual contempla:

Vinculación con apoyo social al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, mediante el suministro de cinco (5) refrigerios diarios destinados a apoyar a aprendices de bajos recursos, seleccionados por los directivos y de carácter rotativo.

Contratación de un aprendiz SENA mayor de edad, en un turno contrario a su horario académico, garantizando que no se afecten sus actividades educativas.

Adecuación de las instalaciones para la prestación de un servicio óptimo, incluyendo pintura y adecuaciones eléctricas.

Instalación de uno (1) o dos (2) televisores de servicio y un punto ecológico.

Dotación de las mesas y sillas necesarias.

Disponibilidad de la experiencia, recursos y grupo de proveedores para dar inicio a la operación una vez la institución lo disponga.

Instalación de un microondas para el uso de estudiantes y personal administrativo.

Prestación permanente del servicio de computador, internet, papelería, impresiones y fotocopias durante toda la jornada.

Una vez expuesto lo anterior, el señor Cristian Gómez solicita a los aprendices representantes de cada jornada manifestar su opinión frente a las ofertas presentadas, indicando que son ellos, en su calidad de representantes, quienes deberán expresar cuál de las propuestas consideran más conveniente para la comunidad educativa.

La aprendiz representante de la jornada diurna interviene señalando que, con base en la experiencia previa con la empresa INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ S.A.S., contratista del servicio de cafetería durante la vigencia 2025, se presentaron diversas inconsistencias en la prestación del servicio, tales como alimentos en condiciones inadecuadas para el consumo, incluyendo empanadas de días anteriores, así como desorden en las instalaciones de la cafetería. Asimismo, resalta que la oferta de dicha empresa contemplaba la prestación de los servicios de papelería y cafetería, mientras que la propuesta de la nueva entidad se enfoca únicamente en el servicio de cafetería, siendo para ella fundamental garantizar la disponibilidad del servicio de papelería para los aprendices.

En respuesta, el abogado Brayan Yesid Chingaté interviene indicando que, en caso de seleccionarse la empresa DKJ SOLUCIONES S.A.S., y considerando que esta no demuestra interés particular en la prestación del servicio de papelería, se podría coordinar internamente con el contratista para que otra persona o aprendiz asuma la gestión de dicho servicio, ajustando los términos dentro del contrato de arrendamiento correspondiente.

En consecuencia, la aprendiz representante propone otorgar la oportunidad al nuevo oferente para la prestación del servicio de cafetería, decisión que toma en concordancia con la explicación brindada por el abogado sobre la posibilidad de coordinar internamente la gestión del servicio de papelería.

La representante de aprendices de la jornada diurna consulta al abogado si, durante el año anterior, la persona encargada del servicio de papelería estaba vinculada con el ofertante INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ S.A.S. o si era un contrato por aparte.

El abogado Brayan Yesid Chingaté responde que, dado que el proceso de contratación se realiza bajo la figura de arrendamiento, no debió ser un contrato por aparte y que en caso de realizarlo así este año no resultaría viable iniciar un nuevo proceso de contratación exclusivamente para el servicio de papelería. Señala que este tema debe gestionarse internamente con la nueva empresa contratista, haciendo referencia a la Circular No. 50-2-2026-000032 del 27 de enero de 2026, cuyo objeto es:

"ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA LAS CAFETERÍAS Y PAPELERÍA DE LAS SEDES GUAYURIBA, POPULAR Y SEDE CENTRO."

El oficinista Cristian Gómez, en representación de la Subdirección, agrega que realizar un proceso separado para la papelería resultaría desgastante y poco viable, ya que implicaría emitir una nueva circular modificando el objeto de la invitación a la propuesta para generar dos contratos por separado, y que no se cuenta con el tiempo necesario para ello debido a las disposiciones de la ley de garantías.

La aprendiz representante interviene señalando que se debería consultar a la empresa si está dispuesta a prestar el servicio de papelería, considerando que es un servicio de gran importancia para los aprendices.

El abogado Brayan Yesid Chingaté aclara que la empresa está obligada a prestar dicho servicio, tal como se estipula en la circular de invitación a presentar la propuesta. Adicionalmente, señala que se podría coordinar directamente con el contratista para establecer un acuerdo

interno mediante el cual otra persona o aprendiz pueda encargarse de la prestación del servicio de papelería.

La representante de aprendices de la jornada diurna manifiesta que, de su parte, se debe otorgar la oportunidad al nuevo oferente, indicando que sería conveniente probar con otra empresa para garantizar un mejor servicio a la comunidad SENA. Señala que durante la vigencia 2025 se presentaron diversas incidencias en la prestación del servicio, tales como la entrega tardía de los alimentos, que en ocasiones llegaban alrededor de las 9:00 a.m., y al acercarse a la cafetería los productos ya no estaban disponibles. Adicionalmente, menciona otras deficiencias relacionadas con la prestación general del servicio que afectaron la experiencia de los aprendices.

El aprendiz representante de la jornada nocturna manifiesta su total acuerdo con la intervención de su compañera respecto a dar una nueva oportunidad a un contratista diferente para la prestación del servicio de cafetería. Señala que, respecto al tema de la papelería mencionado por la representante de la jornada diurna, considera que una vez seleccionada la entidad que ejecutará el contrato, se debe comunicar claramente la importancia de este servicio y coordinar directamente con el contratista que otra persona o aprendiz pueda asumir la gestión de la papelería.

El aprendiz enfatiza que se debe asegurar la adecuada organización del espacio y la correcta conservación de los alimentos, garantizando un servicio de calidad para los aprendices de la jornada nocturna, ya que en ocasiones anteriores este servicio no se prestaba de manera completa o se ofrecía únicamente un artículo, sin variedad de alimentos. Asimismo, señala que es necesario que se respeten los horarios establecidos, asegurando que los aprendices tengan acceso a la alimentación durante toda la jornada nocturna.

Posteriormente, consulta al vocero de la ficha de enfermería de la misma jornada si está de acuerdo con lo expuesto. Este vocero confirma su conformidad con sus compañeros en dar la oportunidad al nuevo contratista, mencionando que en la vigencia anterior se presentaron situaciones de mal manejo de los alimentos, tales como alimentos dañados, trasnochados, falta de variedad (sin frutas, fritos ni agua), desorden en el espacio y deficiencia en la atención del personal, incluyendo mesas sucias y residuos no recogidos.

Finalmente, se destaca la importancia de incluir en la propuesta del nuevo contratista el servicio de microondas, considerando que algunos aprendices y personal de la institución

traen su propio alimento y requieren calentarlo adecuadamente, garantizando así un servicio completo y de calidad para la comunidad SENA.

El abogado Brayan Yesid Chingaté indica que, dando respuesta a los puntos expuestos por los aprendices, una vez firmado el contrato de arrendamiento entre el ofertante y el SENA, se puede programar una reunión con el contratista para plantear y acordar los aspectos tratados, tales como la prestación de servicio, el uso del microondas y los horarios de atención.

El aprendiz representante de la jornada nocturna reitera la importancia de garantizar un servicio de calidad en esta jornada, destacando que en la vigencia anterior se presentaron deficiencias significativas en la atención a los aprendices.

En consecuencia, los aprendices acuerdan dar la oportunidad al nuevo contratista, con la condición de que, una vez celebrado el contrato, se realice una reunión con el contratista para establecer y dejar estipulados los acuerdos relacionados con la prestación del servicio, el uso del microondas y los horarios de atención.

La representante de aprendices de la jornada diurna interviene consultando al abogado sobre la posibilidad de que la señora encargada de la papelería durante la vigencia 2025 pueda continuar prestando este servicio, en caso de que no se asigne a un aprendiz.

El oficinista Cristian Gómez aclara que, dado que se trata de un contrato de arrendamiento, la obligación del contratista se limita al arrendamiento de los espacios asignados para cafetería y papelería, por lo que cualquier inconveniente relacionado con la prestación del servicio no constituiría un incumplimiento contractual por parte de la empresa.

De acuerdo con la recomendación del abogado, se deja registrado bajo esta primera acta del Comité de Cafetería que todas las sugerencias y recomendaciones expresadas por los aprendices durante la reunión quedarán como lineamientos de seguimiento. Se establece que los aprendices representantes actuarán como veedores del cumplimiento del servicio de cafetería, supervisando aspectos como horarios, calidad de los alimentos, orden, disponibilidad de microondas y servicio de papelería. En caso de identificarse cualquier irregularidad o incumplimiento, los aprendices podrán informar a la Subdirección para que se tomen las medidas necesarias y se garantice un servicio adecuado para la comunidad SENA.

El oficinista Cristian, de la Subdirección del Centro, refiere que, según el orden de ideas, los aprendices representantes han indicado que seleccionan la oferta presentada por el oferente DKJ SOLUCIONES S.A.S., otorgando la palabra a la Dra. Geny León, Subdirectora del Centro.

La Dra. Geny León consulta si la señora que prestaba el servicio de cafetería en la vigencia anterior tenía subarrendada la cafetería.

Cristian responde que la empresa manifestó que no existió subarrendamiento, sino que contaban con un empleado asignado a esta área, y que los aprendices expresaron su satisfacción con la prestación del servicio durante el periodo anterior.

Por indicación del delegado de la subdirección, queda estipulado en la presente acta que se debe dar la oportunidad de contratar a un aprendiz para la prestación del servicio de la cafetería, dado que la oferta presentada por DKJ SOLUCIONES S.A.S. no lo contempla. Este punto queda registrado como compromiso para el nuevo contratista, con el fin de garantizar la participación de aprendices en la operación del servicio.

La Dra. Geny León interviene manifestando que, si los aprendices desean conocer otra cafetería, ella está de acuerdo, recordándoles que el contrato a celebrarse tendrá una vigencia de seis (6) meses y no podrá extenderse más allá de este período. Asimismo, invita a los aprendices representantes a realizar la difusión entre los voceros y demás aprendices, para que puedan organizarse y acceder a los tres meses de prestación del servicio de cafetería, cumpliendo con la directriz de la Dirección General.

Se deja registrado en la presente acta de comité que se realizó el ejercicio de invitación a presentar propuestas mediante la Circular No. 2-2026-000018 del 22 de enero de 2026, dirigida a los aprendices del centro, sin que se recibiera ninguna propuesta. Debido a esto, se emitió la Circular No. 2-2026-000032 del 27 de enero de 2026, extendiendo la invitación a oferentes ajenos a los aprendices, de la cual se obtuvieron dos propuestas que fueron analizadas en este comité.

Se aclara que la escuela de gastronomía inicia actividades sin materiales, por lo que no es posible iniciar desde el primer día la prestación del servicio de cafetería.

Finalmente, se deja constancia que, dado que los aprendices ya seleccionaron al nuevo contratista, la Dra. Geny León apoya la decisión tomada por los aprendices, sin objeción alguna.

La Dra. Geny León indica al abogado que se deben realizar ajustes en el valor agregado del servicio de cafetería presentado por el oferente, estableciendo que las prevendas y bonos sean otorgados exclusivamente a los aprendices del centro, dado que el personal

administrativo percibe salario, además de precisar de manera clara la cantidad de unidades de refrigerios que se entregarán semanalmente. Se establece que el área de Bienestar al Aprendiz será la encargada de decidir, como incentivo, a qué fichas se otorgarán las prevendas para los aprendices.

Los aprendices representantes de las diferentes jornadas manifiestan estar de acuerdo con las observaciones realizadas por la Subdirectora del centro.

Finalmente, la Dra. Geny León da por terminada la reunión y designa al abogado Brayan Yesid Chincote para gestionar el proceso de contratación, con el fin de que a partir del 2 de febrero de 2026 la empresa DKJ SOLUCIONES S.A.S. inicie la prestación del servicio de cafetería en las sedes Guayuriba y Popular.

Se deja registrado como compromiso derivado de esta reunión y acta de comité, que se realizará un segundo comité de cafetería el día 9 de febrero de 2026, cuya hora exacta queda pendiente por definir.

El objetivo de este segundo comité será incorporar la participación del contratista seleccionado, DKJ SOLUCIONES S.A.S., así como de los miembros del comité de cafetería, con el fin de socializar los compromisos en esta primera reunión, aclarar los puntos referentes a la prestación del servicio, el uso del microondas, los horarios de atención y la disposición de prevendas y bonos para los aprendices.

Queda establecido que este segundo comité servirá como seguimiento y espacio de verificación, asegurando que las recomendaciones y compromisos asumidos por el contratista sean conocidos y atendidos por todos los miembros del comité, garantizando la adecuada prestación del servicio de cafetería en el centro.

CONCLUSIONES

1. Selección del oferente Los aprendices representantes, luego de analizar las ofertas presentadas, seleccionaron como nuevo contratista a DKJ SOLUCIONES S.A.S., considerando la experiencia previa del otro oferente y las inconsistencias presentadas en la prestación del servicio durante la vigencia 2026. Esta decisión cuenta con el respaldo de la Subdirectora del centro, quien apoyó la elección de los aprendices.

2. Valor agregado del servicio

Se acordó que los beneficios adicionales ofrecidos por el contratista, tales como prevendas, bonos y refrigerios, deberán destinarse exclusivamente a los aprendices del centro. El área de Bienestar al Aprendiz será la encargada de determinar la distribución de dichos incentivos, asegurando transparencia y equidad.

3. Prestación del servicio de papelería.

Se dejó estipulado que, en caso de que la empresa DKJ SOLUCIONES S.A.S. no se haga cargo directamente de la papelería, se podrá coordinar internamente con otra persona o aprendiz para garantizar la prestación de este servicio, evitando afectar la operatividad y necesidades de los aprendices. Este acuerdo se realizará bajo la modalidad de arriendo del espacio, cumpliendo con lo estipulado en la Circular No. 50-2-2026-000032.

4. Compromisos de seguimiento.

Se estableció que los aprendices representantes podrán actuar como veedores del cumplimiento de la prestación del servicio de cafetería, reportando cualquier irregularidad a la Subdirección del centro.

5. Segunda reunión del comité

Se programó un segundo comité de cafetería para el 9 de febrero de 2026, con hora por definir, en el cual participará el contratista DKJ SOLUCIONES S.A.S. y los miembros del comité, con el fin de:

Aclarar los puntos tratados en esta primera reunión.

Asegurar la correcta prestación del servicio de cafetería, incluyendo horarios, uso de microondas y entrega de prevendas.

Formalizar compromisos del contratista respecto a la papelería y cualquier ajuste requerido.

6. Marco normativo y transparencia

Todo el proceso se realizó bajo los lineamientos de la Ley 80 de 1993, cumpliendo con los requisitos de contratación pública, garantizando transparencia, parcialidad y neutralidad en la selección del contratista.

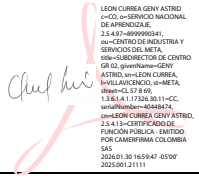
7. Duración del contrato

Se deja claro que el contrato será por un período de seis (6) meses, sin extensión automática, siguiendo directriz de la Dirección General, asegurando que los aprendizajes del centro puedan acceder al servicio en condiciones óptimas.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Firma del contrato con la empresa DKJ SOLUCIONES S.A.S.	30/01/2026	Abogado Brayan Yesid Chingtaté	
Realizar reunión con el contratista para establecer compromisos sobre prestación del servicio, microondas y horarios	09/02/2026	Delegado Subdirección Cristian Gómez	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Dr. Geny Astrid León	Subdirección Centro Meta	Sí	Apoya decisión de contratar a DKJ SOLUCIONES S.A.S.	
Brayan Yesid Chingaté	Abogado proceso contratación	Sí	Realizará trámite para firma de contrato	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

- Lista de asistencia a la reunión del Comité de Cafetería.

- Proceso de gestión contractual - etapa precontractual: formato de carta de presentación de la propuesta.
- Cartas de presentación de las propuestas:
  - INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ S.A.S.
  - DKJ SOLUCIONES S.A.S.
- Circular No. 50-2-2026-000018 del 22 de enero de 2026 – Invitación a presentación de ofertas.
- Circular No. 50-2-2026-000032 del 27 de enero de 2026 – Modifica circular 50-2-2026-000018 del 2026.


SENA

30 / 01 / 2026

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE 01 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Primer Comite de corteferia del CJXL.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Meley Juliana	65.632.748			x	Aprendiz	julieth1913@hotmail	3204655801	✓	
	Alejandro Castro R.	1122502440			x	Aprendiz	aprastrapere2050@gm.	3136686605	—	
	Erika Guerrero	40938925		x		Contratista	enguerrero@sena.edu.co	3106961603		Erika G.
	Alexander Prieto	1121845292			X	Aprendiz	alexanderprieto250@gm	3142966946	✓	
	Cristian Gomez	1024550214	x			oficinista	cdgomcec@sena.edu.co	3157770704	✓	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACE Scanner
PDF Scanner

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad.

Asunto: Presentación oferta – Proceso de contratación

Respetados señores:

MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.123.086.252 expedida(o) en Guamal, Meta , en condición de Representante convencional, de INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS, con domicilio en CR 29B 47 41 Caudal Oriental, debidamente autorizado para el efecto, manifestó al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA que, de conformidad con el Pliego de Condiciones del asunto, me encuentro autorizado para suscribir y presentar la oferta y para suscribir el contrato, en caso que resulte adjudicatario del proceso de contratación del asunto.

DECLARACIONES

Con la suscripción del presente documento declaro que:

1) Conozco las condiciones establecidas en los términos de referencia, los documentos y estudios previos, incluyendo cada uno de sus anexos y formatos, adendas al proceso y, en especial, las especificaciones técnicas y en los demás apartes de los documentos del proceso. Igualmente, declaro que conozco, entendiendo y acepto lo dispuesto en los manuales e instructivos emitidos por Colombia Compra Eficiente, especialmente el que refiere el protocolo de indisponibilidad de la plataforma SECOP II.
2) Esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete al proponente que la presenta.
3) Ninguna persona o entidad distinta tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
4) Reconozco la responsabilidad que implica conocer técnicamente las características de los bienes y servicios descritos en el presente proceso contractual, sus requisitos técnicos mínimos, los apretados y demás documentos del proceso. En consecuencia, asumo la responsabilidad derivada de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar esta propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio y, por tanto, me comprometo a proveer a la entidad, en caso de resultar adjudicatario del presente proceso, los servicios, bienes, coberturas y demás requisitos establecidos en el pliego de condiciones y demás documentos del proceso, en los términos, condiciones y plazos requeridos.
5) **Los valores económicos de la propuesta son los relacionados en la oferta económica y contenidos en la plataforma SECOP II**. Las referidas sumas han sido ofertados bajo el principio de responsabilidad, atendiendo todas las condiciones referidas en el marco del presente proceso, así como en conocimiento de las especificaciones y particularidades de los lugares en los cuales se desarrollará el objeto contractual.
6) El precio ofrecido incluye todos los gastos, costos directos o indirectos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones directas o indirectas que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, en atención a las normas legales vigentes. Por ende, los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.

7) Se realizarán los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro del término asignado para ello por la Entidad según lo consignado en los términos de referencia.
8) Conozco las leyes de la República de Colombia que rigen el proceso de contratación.

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE SANCIONES ESTABLECIDAS EN EL ARTÍCULO 442 DEL CÓDIGO PENAL (LEY 599 DE 2000)

Bajo **la gravedad del juramento** declaro que:

1) La información contenida en la propuesta y en los documentos que forman parte de esta es verídica y que asumimos total responsabilidad frente al SENA y terceros, cuando los datos suministrados sean falsos o contrarios a la realidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el Código Penal y demás normas concordantes.
2) Toda la información que reposa en los Formatos "Experiencia General y Específica habilitante del Proponente" así como en los ponderables es veraz, al igual que la reportada en los documentos soporte.
3) Las personas que intervienen para la presentación de la oferta no están reportadas en el Boletín de Responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República. *(**NOTA**. Se recuerda al proponente que, si está incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad, no puede participar en el proceso de selección de contratistas y debe abstenerse de formular propuesta)*.
4) Actualmente si estamos obligados a constituir sucursal en Colombia por si desarrollar actividades permanentes en el país. Lo anterior, de conformidad con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.
5) Acepto y me comprometo a asumir las consecuencias en la evaluación derivadas de las correcciones aritméticas y en la ejecución del contrato que se suscriba, en el evento en que se deban realizar correcciones aritméticas o modificaciones frente a la información indicada por la entidad.

6) Recibí, por parte del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, información clara, adecuada, oportuna, e inequívoca para la elaboración de la propuesta.
7) La vigencia de la oferta es de noventa (90) días calendario contados desde la fecha de cierre del proceso de contratación.
8) En caso de ser adjudicatario del contrato derivado del presente proceso, me comprometo a suscribir y legalizar las respectivas garantías contractuales del contrato e iniciar la ejecución del contrato, en los plazos previstos en los términos de referencia.
9) A solicitud del SENA me obligó a suministrar cualquier información adicional necesaria para la correcta evaluación de la propuesta.
10) La oferta que presento es independiente, es decir, que los términos de la misma son genuinos y la información que contiene no ha sido divulgada ni compartida con ningún otro participante.
11) He hecho todas las averiguaciones necesarias para asumir los riegos que la ejecución del contrato me demande y, en consecuencia, asumo los resultados económicos de los mismos.
12) No me encuentro ni personal, ni corporativamente, ni la sociedad que represento, ni sus accionistas, y/o representantes estamos incluidos en las listas nacionales e internacionales de lavado de activos y financiamiento del terrorismo.
13) Personalmente y ninguno de los integrantes del proponente que represento nos encontramos incurso(s) en ninguna causal de conflicto de interés, incompatibilidad o inhabilidad.
14) Ni a mí, ni los integrantes del proponente plural se nos ha declarado responsables judicialmente por actos de corrupción, la comisión de delitos de peculado, concusión, cohecho, prevaricato en cualquiera de sus modalidades, soborno trasnacional, lavado de activos, enriquecimiento ilícito, entre otros; de conformidad con la ley penal colombiana y los tratados internacionales sobre la materia, así como sus equivalentes en otras jurisdicciones.
15) Ni yo, ni los integrantes del proponente plural estamos incursos en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.
16) Conozco el “Pacto de transparencia” que se incluye con la suscripción del presente documento y me comprometo a darle estricto cumplimiento.
17) La propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana. En consecuencia, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA se encuentra facultado para

revelar y publicar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes, asesores, los demás proponentes o participantes del proceso de selección impulsado y al público en general.

18) No ejerceré (ejerceremos) prácticas colusorias o restrictivas de la competencia. Asimismo, con ocasión de la participación dentro del presente proceso no realizaremos ofrecimientos por comisiones o dádivas para obtener favorecimientos y mantendremos probidad a lo largo del mismo.
19) En caso de acreditar mediante certificado vigente expedido por la oficina del Ministerio de Trabajo para el presente proceso, nos comprometemos a mantener su condición laboral durante el plazo de ejecución del contrato.
20) Ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de los otros miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.

CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO

Bajo **la gravedad del juramento** manifiesto irrevocablemente la voluntad de las Empresas, sus respectivos accionistas, también salvo sociedades abiertas o inscritas en bolsas de valores, y administradores, que se cuenta con un SISTEMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO, el cual cumple a cabalidad con las normas colombianas que le son aplicables. En virtud de lo anterior se certifica que:

1) EL PROPONENTE da cumplimiento a las normas y regulaciones colombianas relacionadas con la prevención y control al lavado de activos y financiamiento del terrorismo que le son aplicables.
2) EL PROPONENTE cuenta con adecuadas políticas, manuales y procedimientos de prevención y control al lavado de activos y administración del terrorismo, que dan cabal cumplimiento a las regulaciones vigentes que le son aplicables.

3) EL PROPONENTE y/o alguno de sus integrantes no han sido sancionados por violación de las leyes relacionadas con el Lavado de Activos y Financiación de Terrorismo.
4) Se autoriza al SENA, para que, directamente o por intermedio de las personas que designe, verifique y confirme la información acá suministrada, incluyendo la efectiva aplicación del SISTEMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO de la presente manifestación.

ACEPTACIÓN DEL PACTO DE TRANSPARENCIA

El presente Pacto de Transparencia constituye una manifestación ética de los participantes del proceso y tiene por objeto minimizar la ocurrencia de hechos contrarios a la ética de lo público provenientes tanto de la iniciativa privada como la pública y promover un entorno de competencia justa y amplia visibilidad ante la opinión pública.

1) Cumplir estrictamente, en su letra y su espíritu la Ley aplicable.
2) No ofrecer sobornos, dádivas, recompensas o gratificaciones con el fin de incidir con las decisiones relacionadas con el presente proceso de selección.
3) Denunciar de manera inmediata ante las autoridades competentes cualquier ofrecimiento, favores, dádivas prerrogativas, recompensas o gratificaciones efectuadas por Interesados y/o Proponentes a funcionarios públicos o a sus asesores que estén directa o indirectamente involucrados en la estructuración, manejo y decisiones del proceso, durante el mismo, antes del inicio y/o durante la etapa de evaluación, que pueden ser interpretadas como efectuadas con la intención de inducir alguna decisión relacionada con la adjudicación.
4) Adicionalmente, en el evento de conocerse casos especiales de corrupción, reportar el hecho a la Secretaria de Transparencia de la Presidencia de la República.
5) Hacer un estudio completo del Proyecto y del Pliego a fin de contar con los elementos de juicio e información económica relevante y necesaria para tomar una decisión sustentada para presentar una

propuesta. Lo anterior, con el propósito de que la misma sea seria y honesta de tal manera que permita participar en el proceso de selección y en caso de resultar adjudicatario permita ejecutar todas las obligaciones contenidas en el contrato, así como asumir los riesgos asociados a la ejecución del mismo.

6) Solicitar u ofrecer cualquier información utilizando los procedimientos previstos en el pliego de condiciones.
7) No hacer arreglos previos con otros proponentes para tratar de influenciar o manipular los resultados de la adjudicación.
8) Declarar públicamente que se conocen y aceptan las condiciones establecidas en el pliego de condiciones, lo cual se hace a través de la presentación de la propuesta.
9) No utilizar en la etapa de evaluación de las propuestas argumentos carentes de sustento probatorio para efectos de buscar la descalificación de competidores.
10) Interpretar de buena fe las normas aplicables al proceso de selección, de manera que siempre produzcan los efectos buscados por las mismas.
11) No incurrir en falsedad de los documentos exigidos para cumplir con los requisitos del proceso de selección.

Igualmente se acepta que durante la evaluación de las propuestas prime el criterio de respetar el espíritu de la Ley Aplicable y los aspectos de fondo por encima de la forma, buscando siempre favorecer la libre competencia.

1) Abstenerse de proferir juicios de valor contra personas naturales o jurídicas, ni referirse a asuntos personales de otros Interesados y/o proponentes. Por lo tanto, en las audiencias solamente se debatirán asuntos relacionados con el proceso de selección y las propuestas.
2) En las audiencias guardar compostura, no levantar la voz y hacer uso de la palabra únicamente cuando sea concedida y por el tiempo que sea concedida. Acatar las decisiones de la Entidad y en caso de desacuerdo, en los términos de la Ley aplicable, interponer los recursos o acciones que se consideren pertinentes.

3) Actuar con lealtad hacia los demás interesados y/o proponentes, así como frente a la Entidad. Por lo tanto, abstenerse de utilizar herramientas para dilatar el proceso de selección.
4) Abstenerse de hacer manifestaciones orales o escritas en contra de los demás proponentes y sus propuestas o terceros sin contar con las pruebas suficientes, las cuales deberán estar a inmediata disposición de la Entidad para corroborar tales afirmaciones en caso de que se presenten.
5) Asimismo, interesado y/o proponente (en adelante cualquiera los "Obligados") se comprometen a:
    a) Suscribir entre los empleados, proveedores y subcontratistas un pacto ético de conducta que garantice la probidad y transparencia de las actuaciones de todos los involucrados en la preparación de la propuesta y en la ejecución del contrato.
    b) En caso de presentarse alguna queja o denuncia sobre la ocurrencia de un acto corrupción durante el proceso de selección o con cargo al contrato, los obligados darán conocimiento a la entidad y a las autoridades competentes de la ocurrencia de tal situación y de los pagos hechos hasta la fecha a terceros.
    c) No ofrecer trabajo como parte del obligado que resulte adjudicatario a ningún funcionario público o contratista vinculados en la entidad ni a sus familiares en primer grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil a partir de la adjudicación y hasta el año siguiente a la finalización de la ejecución del contrato.
    d) No ofrecer gratificaciones o atenciones en especie, ni financiar fiestas, recepciones u homenajes a funcionarios públicos durante las diferentes etapas del proceso de selección ni durante la ejecución del contrato.

AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS

Para que el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA pueda generar el trámite de la notificación de los actos administrativos de carácter particular, por cualquier vía electrónica, se registra la dirección de correo electrónico y acepto las condiciones relacionadas en el presente documento.

Los integrantes del proponente individual o plural, la empresa, sociedad o persona natural que en adelante y para los efectos de la presente autorización se denominará EL USUARIO, AUTORIZA al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA para que todos los actos administrativos de carácter particular que se profieran respecto de la persona o proponente plural que represento, o a nombre propio, sean notificados electrónicamente, de acuerdo con lo previsto en TÍTULO III, CAPÍTULO IV, artículo 56 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

A partir de la fecha de la presente autorización, el SENA queda facultado para remitir vía correo electrónico a la dirección incluida en el presente documento, todos los actos administrativos proferidos por la Entidad que deban ser objeto de notificación electrónica.

Para efectos de la aplicación del artículo 56 del CPACA, se entenderá que EL USUARIO ha "accedido al acto administrativo" y, por ende, la notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que como USUARIO acceda al acto administrativo remitido por el SENA en el buzón de la dirección electrónica diligenciada en el presente documento.

Los términos procesales para todos los efectos empezarán a contarse a partir del día hábil siguiente de la notificación del acto administrativo correspondiente.

Como USUARIO la responsabilidad es de adoptar las medidas de seguridad idóneas para la administración de la cuenta de correo electrónico indicada en el presente documento, así como del manejo de la clave de ingreso al mismo y de mantener el buzón con la capacidad suficiente para la recepción de los actos administrativos que serán objeto de notificación; para lo anterior el SENA sugiere la creación de una dirección electrónica de uso exclusivo para el propósito de la presente autorización. En consecuencia, la omisión en el cumplimiento de dicha obligación como USUARIO no invalidará el trámite de notificación realizada por medios electrónicos.

El USUARIO es responsable de revisar diariamente el buzón del correo electrónico indicado en el presente documento, razón por la cual la omisión en el cumplimiento de dicha obligación no invalidará el trámite de la notificación realizada por medios electrónicos.

Los actos administrativos objeto de notificación electrónica serán remitidos para su visualización en formato PDF, razón por la cual como USUARIO tengo instalado en el equipo el software que permita la correcta visualización de las imágenes que remita el SENA

Requisitos del correo registrado. El correo electrónico que se registra en el presente formulario será el que como usuario considero válido para que se le efectúe la notificación electrónica de los actos administrativos, el cual cumple con las siguientes condiciones:

a) La bandeja de entrada tiene capacidad para recibir archivos adjuntos, acceso a internet y una dirección de correo válida para notificación electrónica.
b) Si es un correo electrónico de dominio público (Yahoo, Gmail, Hotmail y otros) el estándar que se maneja es de más de 10 MB para la recepción de archivos.

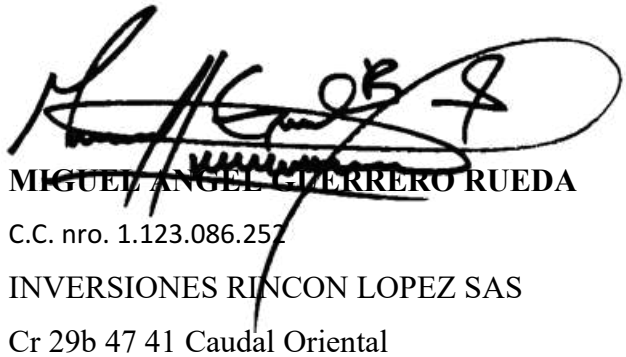
Vigencia de la autorización. La presente autorización tendrá efectos a partir de la suscripción de este documento y hasta tanto como el Usuario comunique al SENA que las notificaciones sucesivas no se realicen por medios electrónicos, sino de conformidad con los otros medios previstos en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Dicha comunicación deberá ser remitida al SENA con una antelación no inferior a ocho (8) días hábiles a la fecha a partir de la cual el usuario desee la cesación de la notificación de los actos administrativos por medios electrónicos.

Buena fe. Con la suscripción de la presente autorización como USUARIO acepto en su totalidad los términos y condiciones establecidos en el presente documento y me compromete a actuar en todo momento bajo los postulados de la buena fe.

Condiciones y términos de uso. Por medio de la suscripción del presente documento como USUARIO autorizo al SENA a realizar la notificación electrónica de todos los actos administrativos proferidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA al correo que se registra en el presente documento.

Aceptación de la autorización. Declaro haber leído, entendido y aceptado la totalidad de los términos y condiciones contenidos en el presente documento, sobre la notificación por medios electrónicos de todos los actos administrativos que profiere el SENA.

Atentamente,



MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA
C.C. nro. 1.123.086.252
INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS
Cr 29b 47 41 Caudal Oriental
3246763927-3212142788
inversionesrinconsas@gmail.com
inversionesrinconsas@gmail.com
Villavicencio

INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ SAS
NIT 900.505.142-0

Villavicencio, 26 enero de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Centro de Industria y Servicios del Meta
Villavicencio

REF: Proceso de contratación cafetería

INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS manifiesta la intención de participar en la oferta del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**, en el Arrendamiento del local comercial que funciona como cafetería y papelería, de acuerdo con los términos y requisitos exigidos en la solicitud de invitación y de conformidad con lo establecido en este documento y los formularios de la invitación a ofertar así:

LOCAL: CAFETERIA Y PAPELERIA DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, SEDE GUAYURIBA CISM VILLAVICENCIO META

Dejo constancia de lo siguiente.

A. Que manifestamos no encontrarnos incursos en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad según lo señalado en los artículos 127 de la constitución política y 8º de la Ley 80 de 1993, así como tampoco encontrarme incurso en causal de disolución o liquidación; en concordato; en quiebra; en cesación de pagos o en concurso de acreedores o embargo.

B. Que manifestamos no estar incluidos en el boletín de responsables fiscales, expedido por la Contraloría General de la República. El Servicio Nacional de Aprendizaje - Sena se reserva el derecho de confirmar esta información.

C. Que manifestamos estar al día en los pagos parafiscales de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y articulo 1º de la Ley 828 del 2003.

D. Que durante los últimos tres (3) años contados desde el 1º de enero de 2023 hasta el 31 de diciembre de 2025, no he sido sancionado por el Ministerio del Trabajo por incumplimiento en las obligaciones laborales.

E. Que manifestamos expresamente haber leído y conocer la invitación a ofertar, así como las comunicaciones escritas expedidas por el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA y en consecuencia me someto a las condiciones en ella establecidas.

F. Que en caso de que nos fuera adjudicado el contrato objeto del presente proceso, me comprometo a suscribir el contrato correspondiente, dentro del término establecido para ello en la presente solicitud.

G. Que esta oferta, una vez aceptada y notificada su adjudicación, me obliga a su cumplimiento hasta la ejecución del contrato.

DATOS PERSONALES

- Carrera 29b # 47- 41 barrio caudal oriental
- Cel. 3246763927
- inversionesrinconsas@gmail.com

Igualmente señalamos como lugar donde recibiremos notificaciones, comunicaciones y requerimientos relacionados con este proceso, el siguiente:

- Carrera 29b # 47- 41 barrio caudal oriental

PERSONAL DE TRABAJO

El personal de trabajo además de tener conocimiento y certificación en el manejo de alimentos tendrá su debido uniforme y carnet de identificación que lo represente y distinga.

PROPUESTA ECONOMICA DE ARRENDAMIENTO

El canon de arrendamiento mensual del local que propongo es el asignado por EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA. Dando un buen uso al inmueble arrendado y como único uso de cafetería y papelería tramitando los permisos legales para su ejecución. Respetando higiene y seguridad, horarios y periodos de recesos de la institución. Y la no pernoctación en el inmueble**. Si fuere necesario hacer adecuaciones para el buen funcionamiento de este estoy en la disposición y con el presupuesto para realizarlos con la previa autorización del contratante.**

A continuación, relaciono la documentación.

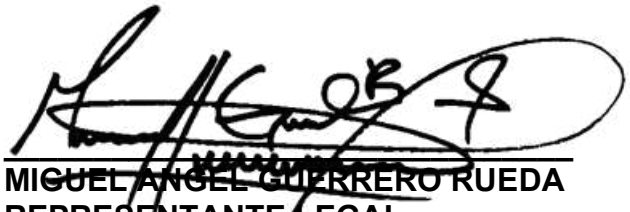
1. Carta de presentación de la oferta
2. Copia de documento de identidad
3. Copia del RUT
4. Certificado de antecedentes disciplinarios (Procuraduría)
5. Certificado de antecedentes fiscales (contraloría)
6. Certificado de antecedentes judiciales (policía)
7. Certificado de deudores alimentarios morosos (REDAM)
8. Certificado de inhabilidades e incompatibilidades
9. Certificados de capacitaciones en higiene y manipulación de alimentos

10. Registro mercantil (Cámara de Comercio)
11. Documentación de experiencia con el objeto a contratar
12. Listado de productos con sus respectivos precios a ofrecer
13. Certificado de cumplimiento de aportes parafiscales
14. Cartas de cumplimiento requeridas

CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA

1. Certificado de prestación de servicio de alimentación a **PALMAR DE ALTA MIRA**
2. Certificado de prestación de servicio de cafetería y papelería en **El Centro de Industria y Servicio del Meta** en el periodo del 18 de marzo al 18 de diciembre del 2025. Se adjunta el contrato, la prórroga No. 01 donde se evidencia la experiencia y el radicado de la solicitud de la certificación de experiencia, debido a que aún no la hemos recibido.

Atentamente,



MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA
REPRESENTANTE LEGAL
INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS
CC. 1.123.086.252
Celular: 3212142788

LOGISTICA DE LA OPERACIÓN:

EL PERSONAL

El personal que va a laborar en la cafetería contara con todos los requerimientos de ley como Seguro Obligatorio, A R.L. Caja de Compensación, Fondo de Pensiones y Cesantías y Carné de Manipulación de Alimentos; así como los exámenes médicos y de laboratorio necesarios para desempeñar sus labores.

Además, el personal estará debidamente uniformado y portará todos los elementos necesarios como delantales, guantes, gorros, tapa bocas.

Lo esencial para los administradores y trabajadores de nuestra empresa es que, conocen ampliamente los principios de higiene y saben que es un hábito, que es un factor determinante en la organización y provisión de comidas higiénicas, para una óptima calidad y atención a los aprendices.
Para el buen funcionamiento interno y su entorno se contará con un buen manejo en la separación, recolección transporte y disposición final de materiales como son los envases de vidrio, plástico y cartón. Los cuales ayudan en los aspectos ambientales, daremos cumplimiento a lo establecido por el servicio nacional de aprendizaje – SENA en el sistema de seguridad y salud en el trabajo de nuestros empleados, y estaremos dispuestos a inspecciones periódicas programadas por la entidad.

HIGIENE PERSONAL: El personal que prepara y sirve las comidas se mantiene completamente limpio para la cual nuestra empresa dispone de los medios necesarios, como, por ejemplo:

- Armarios fuera del área de cocina, donde guardan sus pertenencias.
- No es permitido que guarden ropa u otros objetos personales en la cocina, no solo por razones de higiene sino también de seguridad.
- Lugares apropiados para lavarse las manos.
- Se recomienda el uso de toallas desechables, lo mismo que tapabocas y cofias.
- Portar carnet de manipuladores de alimentos
- Uso permanente de cofias, tapabocas y guantes de manipulación

HIGIENE EN LA COCINA: Hacemos especial énfasis que el desaseo en la cocina ocasiona problemas especialmente a las personas que trabajan en ella, lo mismo a quienes tenemos que servirles, porque pueden sufrir problemas de salud por consumir alimentos no higiénicamente procesados; por esos mantenemos las condiciones mínimas que se deben de reunir para una cocina optima.
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Cuando tratamos de la higiene nos referimos no solo a la pulcritud de la cocina o de las personas que manipulan los alimentos que se preparan a diario

para el buen desarrollo del servicio deben ser también las comidas y bebidas que se sirvan en cada uno de los servicios.

LOS PRODUCTOS PARA LA VENTA

SE MANEJARÁ UN ENFOQUE HACIA LOS PRODUCTOS SALUDABLES TALES COMO LO SON LOS JUGOS NATURALES, FRUTAS PROCESADAS CON CEREAL Y PRODUCTOS ELABORADOS BAJOS EN GRASAS Y INTEGRALES DANDO UN ENFOQUE A LO NATURAL Y A UNA BUENA VIDA SALUDABLE PARA LOS APRENDICES. TALES COMO:

CLASIFICACION	PRODUCTO
BEBIDAS	AGUA BRISA SABORIZADA
BEBIDAS	AGUA CON GAS CRISTAL
BEBIDAS	AGUA MINI 300ML
BEBIDAS	AGUA NATURAL CRISTAL
BEBIDAS	AQUA POSTOBON 400ML
BEBIDAS	AROMATICA PANELA
BEBIDAS	AROMATICA TISANA
BEBIDAS	AVENA BILAC
BEBIDAS	AVENA EN VASOS
BEBIDAS	CAFE CON LECHE
BEBIDAS	COCA COLA 3L
BEBIDAS	COCA COLA 500ml
BEBIDAS	COCACOLA 1,5l
BEBIDAS	GATORADE 500ml
BEBIDAS	H2O
BEBIDAS	HIT 500ml
BEBIDAS	HIT MINI
BEBIDAS	JUGO NATURAL
BEBIDAS	MISTER TE 500ml
BEBIDAS	NATU MALTA 400ML
BEBIDAS	NATUMALTA MINI
BEBIDAS	POSTOBON 250ML
BEBIDAS	POSTOBON 400ml
BEBIDAS	QUATRO 1,5l
BEBIDAS	QUATRO 400ml
BEBIDAS	Schweppes pet
BEBIDAS	SPEED LATA
BEBIDAS	SPRITE 1,5l
BEBIDAS	SPRITE 400ml
BEBIDAS	SQUAHS

CLASIFICACION	PRODUCTO
BEBIDAS	TINTO
LACTEOS	AVENA ALPINA BOLSA
LACTEOS	AVENA ORIG VASO
LACTEOS	BOGGY
LACTEOS	BON YURT
LACTEOS	KUMIS BOLSA 150G
LACTEOS	KUMIS ORIG VASO
LACTEOS	YOGO YOGO BOLSA
LACTEOS	YOGURT GRIEGO
LACTEOS	YOGURT ORIG ALPINA
LACTEOS	YOGURT VASO
HELADERIA	CHOCOCONO
HELADERIA	GALLETA CON HELADO
HELADERIA	HELADO ARTESANAL
HELADERIA	HELADO CASERO
HELADERIA	PALETA ALOHA
HELADERIA	VASO ALOHA
PANADERIA	BROWNIE
PANADERIA	CHOCORRAMO
PANADERIA	GALA
PANADERIA	GANSITO
PANADERIA	PAN DE ARROZ
PANADERIA	PAN DE YUCA
COMIDA	ABORRAJADOS
COMIDA	AREPA BOYACA
COMIDA	AREPA DE HUEVO
COMIDA	AREPA RELLENA
COMIDA	AREPAS DE CHOCOLO
COMIDA	BUÑUELOS
COMIDA	COCHINITOS
COMIDA	DEDITOS DE QUESO
COMIDA	EMPANADAS
COMIDA	EMPANADAS ESPECIAL
COMIDA	PAPAS RELLENAS
COMIDA	PIZZA
COMIDA	SANDWICH ATUN
COMIDA	PERRO CALIENTE
COMIDA	HAMBURGUESA
COMIDA	SANDWICH

INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ SAS
NIT 900.505.142-0

CLASIFICACION	PRODUCTO
COMIDA	EMPAREDADO
COMIDA	AREPA BOYACENSE
PAQUETES	CHI RICO 45gr
PAQUETES	CHIDO 38gr
PAQUETES	PAPA 30gr
PAQUETES	TAJADITAS VERDES 40gr
PAQUETES	TAJAMIEL 45gr
PAQUETES	TODO RICO 45gr
PAQUETES	TROCITO
PAQUETES	TROCITO FAMILAR 120gr
DULCERIA	BIANCHI
DULCERIA	BIGBOM
DULCERIA	BUBALU
DULCERIA	CHAO
DULCERIA	CLUB SOCIAL INTEGRAL
DULCERIA	CLUB SOCIAL ORIGINAL
DULCERIA	Dulce coffee delight
DULCERIA	GALLETA OREO
DULCERIA	GALLETA WAFER
DULCERIA	GALLETAS BRINKY
DULCERIA	GALLETAS LIMONCITAS
DULCERIA	GOMA TROLLI
DULCERIA	HALLS BARRA
DULCERIA	HALLS PEPA
DULCERIA	MANI BARI LIMON
DULCERIA	MANI BARY
DULCERIA	MENTA HELADA
DULCERIA	MORITA
DULCERIA	SPARKIES
DULCERIA	SUPERCOCO
DULCERIA	TRIDENT MENTA
DULCERIA	TUMIX
DULCERIA	XTIME CHICLE
DULCERIA	BIANCHI
FRUTERIA	FRUTA PICADA
FRUTERIA	SALPICON
FRUTERIA	YOGURT CON CEREAL

CLASIFICACION	PRODUCTO
FRUTERIA	YOGURT CON FRUTA
FRUTERIA	YOGURT CON GRANOLA
FRUTERIA	MANZANA VERDE Y ROJA
FRUTERIA	PERA
FRUTERIA	BANANO

TENDREMOS UNA LISTA DE PRECIOS VISIBLE A LOS APRENDICES.

APORTE A LA INSTITUCION- VALOR AGREGADO

- Nos vincularemos con apoyo social para el servicio nacional de aprendizaje – SENA, aportando 5 REFRIGERIOS DIARIOS para apoyar a 5 aprendices de bajos recursos los cuales serán elegidos por los directivos y podrán ser rotativos (jugo natural – solidos o fritos)
- Contratar un aprendiz Sena, mayor de edad, en el turno contrario a su horario de clases, que no haya afectación en sus temas educativos.
- Adecuación de instalaciones para prestar un óptimo servicio tales como, pintura de instalaciones, adecuaciones eléctricas.
- Se instalará 1 o 2 televisores de servicio y un punto ecológico.
- Mesas y sillas necesarias
- Tenemos la disposición, la experiencia, los recursos y grupo de proveedores para dar inicio a la operación apenas los disponga la institución.
- Se instalará un microondas para la disposición de los estudiantes y el personal administrativo.
- Existirá en toda la jornada el servicio de computador, internet, papelería, impresiones y fotocopias.

ACTA DE COMPROMISO

INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS en aras de mejorar la prestación del servicio, se compromete a cumplir fielmente los parámetros presentados a las directivas además de llevar los implementos que sean necesarios para brindar la mejor atención y funcionamiento de este.

De igual forma incorporaremos a las personas que con más experiencia han trabajado anteriormente en las cafeterías ya que estas personas ya conocen el manejo del establecimiento.

También de pagar a tiempo las obligaciones que se adquieran por el funcionamiento de la cafetería.

En cumplir con los lineamientos que el servicio nacional de aprendizaje requiera.

DISPONIBILIDAD DE EQUIPOS

Los siguientes son los Equipos y el personal indispensables para el óptimo funcionamiento de la cafetería.

EQUIPOS

CANTIDAD	DETALLE
1	DISPENSADORES DE JUGO
1	ESTUFA
1	MESON ACERO INOXIDABLE
1	LAVAMANOS ACERO INOXIDABLE
10	JUEGO DE MESAS Y SILLAS
1	GRECA TINTO
1	ESTANTES
3	VITRINAS MOSTRADOR
3	VITRINAS CALIENTES
1	VITRINA PARA DULCERIA
1	PLANCHA EN ACERO
1	NEVERA
1	VITRINA PARA ALIMENTOS
1	LICUADORA

Se instalará televisor grande

INSTALADO EN EL PUNTO SEGÚN SE REQUIERA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

LISTADO MINIMO DE PRODUCTOS

LISTADO DE PRODUCTOS MINIMOS A OFRECER CON SU RESPECTIVO PRECIO

BEBIDAS

CLASIFICACION	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
BEBIDAS	AGUA BRISA SABORIZADA	UND	$ 3.500
BEBIDAS	AGUA CON GAS CRISTAL	UND	$ 3.000
BEBIDAS	AGUA MINI 300ML	UND	$ 1.200
BEBIDAS	AGUA NATURAL CRISTAL	UND	$ 2.500
BEBIDAS	AQUA POSTOBON 400ML	UND	$ 3.000
BEBIDAS	AROMATICA PANELA	UND	$ 1.500
BEBIDAS	AROMATICA TISANA	UND	$ 1.500
BEBIDAS	AVENA BILAC	UND	$ 3.000
BEBIDAS	AVENA EN VASOS	UND	$ 3.500
BEBIDAS	CAFE CON LECHE	UND	$ 2.500
BEBIDAS	COCA COLA 3L	UND	$ 12.000
BEBIDAS	COCA COLA 500ml	UND	$ 4.000
BEBIDAS	COCACOLA 1,5l	UND	$ 8.000
BEBIDAS	GATORADE 500ml	UND	$ 5.000
BEBIDAS	H2O	UND	$ 3.500
BEBIDAS	HIT 500ml	UND	$ 4.000
BEBIDAS	HIT MINI	UND	$ 3.000
BEBIDAS	JUGO NATURAL	UND	$ 2.500
BEBIDAS	MISTER TE 500ml	UND	$ 4.000
BEBIDAS	NATU MALTA 400ML	UND	$ 3.500
BEBIDAS	NATUMALTA MINI	UND	$ 2.000
BEBIDAS	POSTOBON 250ML	UND	$ 2.000
BEBIDAS	POSTOBON 400ml	UND	$ 3.500
BEBIDAS	QUATRO 1,5l	UND	$ 7.000
BEBIDAS	QUATRO 400ml	UND	$ 3.500
BEBIDAS	Schweppes pet	UND	$ 3.500
BEBIDAS	SPEED LATA	UND	$ 3.500
BEBIDAS	SPRITE 1,5l	UND	$ 7.000
BEBIDAS	SPRITE 400ml	UND	$ 3.500
BEBIDAS	SQUAHS	UND	$ 4.000
BEBIDAS	TINTO	UND	$ 1.500

LACTEOS

CLASIFICACION	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
LACTEOS	AVENA ALPINA BOLSA	UND	$ 3.500
LACTEOS	AVENA ORIG VASO	UND	$ 5.500
LACTEOS	BOGGY	UND	$ 3.000
LACTEOS	BON YURT	UND	$ 6.000
LACTEOS	KUMIS BOLSA 150G	UND	$ 3.000
LACTEOS	KUMIS ORIG VASO	UND	$ 4.000
LACTEOS	YOGO YOGO BOLSA	UND	$ 2.800
LACTEOS	YOGURT GRIEGO	UND	$ 7.000
LACTEOS	YOGURT ORIG ALPINA	UND	$ 3.800
LACTEOS	YOGURT VASO	UND	$ 3.000

HELADERIA

CLASIFICACION	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
HELADERIA	CHOCOCONO	UND	$ 4.000
HELADERIA	GALLETA CON HELADO	UND	$ 4.500
HELADERIA	HELADO ARTESANAL	UND	$ 4.000
HELADERIA	HELADO CASERO	UND	$ 3.500
HELADERIA	PALETA ALOHA	UND	$ 2.500
HELADERIA	VASO ALOHA	UND	$ 5.500

PANADERIA

CLASIFICACION	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
PANADERIA	BROWNIE	UND	$ 4.600
PANADERIA	CHOCORRAMO	UND	$ 3.700
PANADERIA	GALA	UND	$ 3.000
PANADERIA	GANSITO	UND	$ 3.000
PANADERIA	PAN DE ARROZ	UND	$ 3.000
PANADERIA	PAN DE YUCA	UND	$ 3.000

COMIDA

CLASIFICACION	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
COMIDA	ABORRAJADOS	UND	$ 4.500
COMIDA	AREPA BOYACA	UND	$ 3.000
COMIDA	AREPA DE HUEVO	UND	$ 4.000
COMIDA	AREPA RELLENA	UND	$ 5.500
COMIDA	AREPAS DE CHOCOLO	UND	$ 3.500

INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ SAS
NIT 900.505.142-0

CLASIFICACION	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
COMIDA	BUÑUELOS	UND	$ 2.800
COMIDA	COCHINITOS	UND	$ 3.500
COMIDA	DEDITOS DE QUESO	UND	$ 2.500
COMIDA	EMPANADAS	UND	$ 3.000
COMIDA	EMPANADAS ESPECIAL	UND	$ 3.500
COMIDA	PAPAS RELLENAS	UND	$ 4.000
COMIDA	PIZZA	UND	$ 4.000
COMIDA	SANDWICH ATUN	UND	$ 4.000
COMIDA	PERRO CALIENTE	UND	$ 6.000
COMIDA	HAMBURGUESA	UND	$ 8.000
COMIDA	SANDWICH	UND	$ 2.500
COMIDA	EMPAREDADO	UND	$ 4.500
COMIDA	AREPA BOYACENSE	UND	$ 3.000

PAQUETERIA

CLASIFICACION	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
PAQUETES	CHI RICO 45gr	UND	$ 2.300
PAQUETES	CHIDO 38gr	UND	$ 2.800
PAQUETES	PAPA 30gr	UND	$ 3.000
PAQUETES	TAJADITAS VERDES 40gr	UND	$ 3.000
PAQUETES	TAJAMIEL 45gr	UND	$ 3.000
PAQUETES	TODO RICO 45gr	UND	$ 3.500
PAQUETES	TROCITO	UND	$ 3.000
PAQUETES	TROCITO FAMILAR 120gr	UND	$ 5.500

DULCERIA

GRUPO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
DULCERIA	BIANCHI	UND	$ 300
DULCERIA	BIGBOM	UND	$ 800
DULCERIA	BUBALU	UND	$ 300
DULCERIA	CHAO	UND	$ 200
DULCERIA	CLUB SOCIAL INTEGRAL	UND	$ 1.500
DULCERIA	CLUB SOCIAL ORIGINAL	UND	$ 1.500
DULCERIA	Dulce coffee delight	UND	$ 200
DULCERIA	GALLETA OREO	UND	$ 2.500
DULCERIA	GALLETA WAFER	UND	$ 2.500
DULCERIA	GALLETAS BRINKY	UND	$ 2.000
DULCERIA	GALLETAS LIMONCITAS	UND	$ 1.500

INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ SAS
NIT 900.505.142-0

GRUPO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
DULCERIA	GOMA TROLLI	UND	$ 3.000
DULCERIA	HALLS BARRA	UND	$ 2.500
DULCERIA	HALLS PEPA	UND	$ 300
DULCERIA	MANI BARI LIMON	UND	$ 2.500
DULCERIA	MANI BARY	UND	$ 2.500
DULCERIA	MENTA HELADA	UND	$ 200
DULCERIA	MORITA	UND	$ 200
DULCERIA	SPARKIES	UND	$ 300
DULCERIA	SUPERCOCO	UND	$ 300
DULCERIA	TRIDENT MENTA	UND	$ 2.500
DULCERIA	TUMIX	UND	$ 200
DULCERIA	XTIME CHICLE	UND	$ 300

FRUTERIA

GRUPO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO VENTA
FRUTERIA	FRUTA PICADA	UND	$ 4.500
FRUTERIA	SALPICON	UND	$ 4.000
FRUTERIA	YOGURT CON CEREAL	UND	$ 4.000
FRUTERIA	YOGURT CON FRUTA	UND	$ 4.500
FRUTERIA	YOGURT CON GRANOLA	UND	$ 3.800
FRUTERIA	MANZANA VERDE Y ROJA	UND	$ 3.000
FRUTERIA	PERA	UND	$ 3.000
FRUTERIA	BANANO	UND	$ 700

MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA
REPRESENTANTE LEGAL
INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS
CC. 1.123.086.252
Celular: 3212142788

Nota:
Los productos de proveedores industrializados como gaseosas, heladería, paquetes, chocolatinas entre otros estarán sujetos a precios sugeridos que ellos nos vayan proporcionando durante el año.

30 / 01 / 2026

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141219154895

(415)7707212489984(8020) 000014121915489 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 5 0 5 1 4 2	0	Impuestos y Aduanas de Villavicencio 2 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
INVERSIONES RINCON LOPEZ S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Meta 5 0	Villavicencio 0 0 1

41. Dirección principal
CR 54 N 7 177 AP 401 TO 2 TORRES DE MONTEARROYO

42. Correo electrónico inversionesrinconsas@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 4 6 7 6 3 9 2 7	6 0 8 6 7 3 5 5 9 4

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		**Actividad secundaria**		**Otras actividades**				
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 2 1 0	2 0 2 2 0 1 0 1	0 2 4 0	2 0 2 2 0 1 0 1					

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	7	9	1	4	4	2	4	7	4	8	5	2	5	5												

07- Retención en la fuente a título de rent 55 - Informante de Beneficiarios Finales
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
47 - Régimen Simple de Tributación - SIM
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre GUERRERO RUEDA MIGUEL ANGEL
985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141219154895

(415)7707212489984(8020) **000014121915489 5**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 5 0 5 1 4 2	0	Impuestos y Aduanas de Villavicencio	2 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número	1	1
73. Fecha	2 0 1 2 0 2 1 7	2 0 2 1 1 0 2 7
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 1 2 0 3 0 1	2 0 2 1 1 1 1 0
77. No. Matrícula mercantil	2 2 8 0 4 2	R M 0 9 - 8 7 7 1 6
78. Departamento	5 0	5 0
79. Ciudad/Municipio	4 0	4 0

Vigencia

80. Desde	2 0 1 2 0 2 1 7
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 6 0 9 0 5		-
2	1 0 1	2 0 2 3 0 1 0 1		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

30 / 01 / 2026

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141219154895

(415)7707212489984(8020) **000014121915489 5**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 5 0 5 1 4 2	0	Impuestos y Aduanas de Villavicencio	2 2

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 4 0 2 2 6

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 1 2 3 0 8 6 2 5 2		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
GUERRERO	RUEDA	MIGUEL	ANGEL

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

30 / 01 / 2026

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141219154895

(415)7707212489984(8020) **000014121915489 5**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 5 0 5 1 4 2	0	Impuestos y Aduanas de Villavicencio	2 2

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 1 2 1 9 1 5 3 7 8	6	2 7 3 7 2 4 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
GROSSO	RAMOS	JULIAN	DAVID

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 2 5 0 2 0 1

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141219154895

(415)7707212489984(8020) **000014121915489 5**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 5 0 5 1 4 2	0	Impuestos y Aduanas de Villavicencio 2 2	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por mayor de maquinaria y equipo agropecuarios 4 6 5 3

162. Nombre del establecimiento: INVERSIONES RINCÓN LOPEZ S.A.S

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Meta 5 0	Villavicencio 0 0 1

165. Dirección: CR 19 8 D 45 49 BRR BOCHICA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
2 4 9 8 9 5	2 0 1 3 0 5 2 7
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 1 4 4 4 4 7 9 1 5	2 0 2 2 1 1 0 1

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

30 / 01 / 2026



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.123.086.252
GUERRERO RUEDA

APELLIDOS
MIGUEL ANGEL

NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 04-MAR-1993
CAPARRAPI
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.71 ESTATURA
A+ G.S. RH
M SEXO

22-MAR-2011 GUAMAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-5204000-00293359-M-1123086252-20110415 0026713698A 1 35330273

CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 19/01/2026 - 14:36:25
Recibo No. S002311362, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN UqbrARQ5gz

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=40 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : INVERSIONES RINCON LOPEZ S.A.S
Nit : 900505142-0
Domicilio: Villavicencio, Meta

MATRÍCULA

Matrícula No: 228042
Fecha de matrícula: 01 de marzo de 2012
Ultimo año renovado: 2025
Fecha de renovación: 12 de mayo de 2025
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CR 54 NO. 7 - 177 AP 401 TORRE 2 TORRES DE MONTEARROYO
Barrio : PRIMAVERA
Municipio : Villavicencio, Meta
Correo electrónico : nicolasrinconl@hotmail.com
Teléfono comercial 1 : 3144447915
Teléfono comercial 2 : 6735594
Teléfono comercial 3 : 3144447915

Dirección para notificación judicial : CR 29B 47 41
Barrio : CAUDAL NORTE /ORIENTAL/OCCIDENTAL
Municipio : Villavicencio, Meta
Correo electrónico de notificación : inversionesrinconsas@gmail.com

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por documento privado No. 1 del 17 de febrero de 2012 de la Asamblea Constitutiva de Villavicencio, inscrito en esta Cámara de Comercio el 01 de marzo de 2012, con el No. 40821 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada INVERSIONES RINCON LOPEZ S.A.S.

Por documento privado No. 1 del 17 de febrero de 2012 de la Asamblea Constitutiva de Villavicencio, inscrito en esta Cámara de Comercio el 01 de marzo de 2012, con el No. 40821 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada INVERSIONES RINCON LOPEZ S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 6 del 02 de enero de 2015 de la Asamblea De Accionistas de Villavicencio, inscrito en esta Cámara de Comercio el 27 de enero de 2015, con el No. 51170 del Libro IX, se decretó CAMBIO DE DOMICILIO DE PUERTO GAITAN A VILLAVICENCIO

Por Acta No. 6 del 02 de enero de 2015 de la Asamblea De Accionistas de Villavicencio, inscrito en esta Cámara de Comercio el 27 de enero de 2015, con el No. 51170 del Libro IX, se decretó CAMBIO DE DOMICILIO DE PUERTO GAITAN A VILLAVICENCIO

CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 19/01/2026 - 14:36:25
Recibo No. S002311362, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN UqbrARQ5gz

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=40 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

Por Acta No. 001 del 27 de octubre de 2021 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas de Villavicencio, inscrito en esta Cámara de Comercio el 10 de noviembre de 2021, con el No. 87716 del Libro IX, se decretó POR ACTA NO. 001 DE FECHA 27 DE OCTUBRE DE 2021, EN ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS, CONSTA REFORMA PARCIAL DE ESTATUTOS (ART. 1 RAZON SOCIAL)

Por Acta No. 007 del 15 de julio de 2022 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas de Villavicencio, inscrito en esta Cámara de Comercio el 27 de julio de 2022, con el No. 92899 del Libro IX, se decretó MEDIANTE ACTA N° 007 DE FECHA 15 DE JULIO DE 2022 EN ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS, CONSTA REFORMA PARCIAL DE ESTATUTOS (ARTICULO 2 OBJETO SOCIAL)

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL. La Sociedad tendrá como objeto principal el desarrollo o ejecución de las siguientes actividades: 1- producciones agrícolas; producciones pecuarias, producciones mixtas agropecuarias y agroindustriales,' silvicultura, extracción de maderas y actividades de servicios conexas; pesca, acuicultura y actividades de servicios relacionados, explotación de minas y canteras; elaboración de productos alimenticios y bebidas; fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir adobo y teñido de pieles, curtido y adobo de cueros, fabricación de calzado,' fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano, y similares, artículos de talabartería y guarnicionería, transformación de la madera, fabricación de productos de madera, fabricación de papel y cartón, productos de papel y cartón; actividades de edición e impresión y de reproducción de grabaciones, fabricación de sustancias y productos químicos, fabricación de productos de caucho y plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos; fabricación de productos metalúrgicos básicos, fabricación de productos elaborados de metal, fabricación de maquinarias y equipos, fabricación de maquinaria de oficina, contabilidad e informática, fabricación de maquinaria y aparatos eléctricos; fabricación de equipos y aparatos de radio, televisión y comunicaciones, fabricación de instrumentos médicos, ópticos y de precisión, fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques fabricación de otros tipos de equipos de transporte; fabricación de muebles, reciclaje, actividades de construcción, preparación de terrenos, trabajos de demolición, construcción de edificaciones, construcción de obras de ingeniería civil, acondicionamiento de edificaciones y de obras civiles, instalaciones hidráulicas y trabajos conexos, trabajos de electricidad, trabajos de instalación de equipos; terminación y acabado de edificaciones y obras civiles, instalación de vidrios y ventanas,' trabajos de pintura y terminación de muros y pisos, otros trabajos de terminación y acabado, alquiler de equipo de construcción y demolición dotado de operarios, comercio, mantenimiento y reparación de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios,' comercio al por menor de combustibles y lubricantes para vehículos automotores,' comercio al por mayor y en Comisión o por contrata, comercio al por mayor a cambio de una retribución o por contrata, comercio al por mayor de materias primas agropecuarias, animales vivos, alimentos, bebidas y tabaco; comercio al por mayor de productos de uso doméstico; comercio al por mayor de productos textiles y productos confeccionados para uso doméstico; comercio al por mayor de prendas de vestir accesorios de prendas de vestir y artículos elaborados en piel, comercio al por mayor de calzado,' comercio al por mayor de aparatos, artículos y equipo de uso doméstico; comercio al por mayor de productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador comercio al por mayor de equipos médicos y quirúrgicos y de aparatos ortésicos y protésicos comercio al por mayor de papel y cartón; productos de papel y cartón,' comercio al por mayor de otros productos de consumo, comercio al por mayor de materiales de construcción, vidrio, artículos de ferretería y equipo y materiales de fontanería y calefacción, comercio al por mayor de pinturas y productos conexos, comercio al por mayor de productos químicos básicos, plásticos y caucho en formas primarias y productos químicos de uso agropecuario; comercio al por mayor de fibras textiles; comercio al por mayor de desperdicios O desechos industriales y material para reciclaje,' comercio al por mayor de otros productos intermedios, comercio al por mayor de maquinaria y equipo para la agricultura, minería, construcción y la industria; comercio al por mayor de equipo de transporte, excepto vehículos automotores y motocicletas; comercio al por mayor de maquinaria y equipos de oficina; comercio al por mayor de computadores, equipo periférico y de programas de informática,' comercio al por mayor de partes y equipos

---

electrónicos y de comunicaciones, comercio al por mayor de maquinaria y equipo, mantenimiento y reparación de maquinaria y equipo,' comercio al por mayor de productos diversos,' comercio al por menor; en establecimientos no especializados, con surtido Compuesto principalmente de alimentos (víveres en general, bebidas y tabaco; comercio al por menor en establecimientos no especializados, con surtido compuesto principalmente por productos diferentes de alimentos (víveres en general), bebidas y tabaco; comercio al por menor de alimentos (víveres en general), bebidas y tabaco, en establecimientos especializados,' comercio al por menor de productos nuevos de consumo doméstico, en establecimientos especializados, comercio al por menor de productos farmacéuticos, medicinales y odontológicos,' artículos de perfumería, cosméticos y de tocador en establecimientos especializados; comercio al por menor de productos textiles, en establecimientos especializados,' comercio al por menor de prendas de vestir y sus accesorios (incluye artículos de piel), en establecimientos especializados,' comercio al por menor de todo tipo de calzado, artículos de cuero y sucedáneos del cuero, en establecimientos especializados,' comercio al por menor de electrodomésticos, en establecimientos especializados; comercio al por menor de muebles para el hogar en establecimientos especializados,' comercio al por menor de equipo y artículos de uso doméstico diferentes de electrodomésticos y muebles para el hogar en establecimientos especializados; comercio al por menor de productos nuevos de consumo doméstico, en establecimientos especializados,' comercio al por menor de otros nuevos productos de consumo, en establecimientos especializados; comercio al por menor de materiales de construcción, artículos de ferretería, cerrajería y productos de vidrio, excepto pinturas, en establecimientos especializados,' comercio al por menor de pinturas, en establecimientos especializados,' comercio al por menor de muebles para oficina, maquinaria y equipo de oficina, computadores y programas de computador en establecimientos especializados; comercio al por menor de libros, periódicos, materiales y artículos de papelería y escritorio, en establecimientos especializados; comercio al por menor de equipo fotográfico, en establecimientos especializados,' comercio al por menor de equipo óptico y de precisión, en establecimientos especializados,' comercio al por menor de otros nuevos productos de consumo en establecimientos especializados,' comercio al por menor de artículos usados, en establecimientos especializados,' actividades de compraventa con pacto de retroventa, alojamiento en hoteles, campamentos y otros tipos de hospedaje no permanente,' expendio de alimentos preparados en el sitio de venta,' expendio a la mesa de comidas preparadas en restaurantes, hospitales, cárceles, batallones, colegios, etc.,' expendio a la mesa de comidas preparadas en cafeterías,' expendio por autoservicio de comidas preparadas en restaurantes,' expendio por autoservicio de comidas preparadas en cafeterías,' servicios de alimentación bajo contrato (catering),' otros tipos de expendio de alimentos preparados; expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento,' cursos a manipuladores de alimentos, capacitaciones en estilos de vida saludables, consultorías en buenas prácticas de manufactura y certificaciones sanitarias; procesos de calidad en alimentos,' suministro de alimentos en paquetes nutricionales para comunidades, transporte por vía terrestre; transporte no regular de pasajeros por vía terrestre,' transporte de carga por carretera, alquiler de vehículos de carga con conductor transporte por vía acuática, transporte fluvial; transporte por vía aérea,' actividades complementarias y auxiliares al transporte; actividades de agencias de viajes,' manipulación de carga; almacenamiento y depósito, actividades de las estaciones, vías y servicios complementarios para el transporte; otras actividades complementarias del transporte; señalización para el tránsito y el transporte,' capacitaciones en tránsito y transporte, actividades de otros operadores logísticos,' telecomunicaciones,' servicios telefónicos y básicos,' servicios de transmisión e intercambio de datos,' servicios de transmisión de programas de radio y televisión; servicios de transmisión de radio y televisión por suscripción,' otros servicios de telecomunicaciones, intermediación financiera; intermediación monetaria) leasing financiero; actividades de Compra de cartera o factoring; otros tipos de crédito; banca de segundo piso,' actividades inmobiliarias, de alquiler y empresariales, actividades inmobiliarias realizadas con bienes propios o arrendados,' actividades inmobiliarias realizadas a cambio de una retribución O por contrata,' alquiler de equipo de transporte terrestre; alquiler de equipo de transporte acuático,' alquiler de equipo de transporte aéreo; consultores en equipo de informática; consultores en programas de informática, elaboración y suministro de programas de informática,' procesamiento de datos,' actividades relacionadas con bases de datos y distribución en línea de contenidos,' electrónicos,' mantenimiento y reparación de maquinaria de oficina, contabilidad e informática,' otras actividades de informática,' otras actividades empresariales,' actividades jurídicas,' actividades de contabilidad, teneduría de libros y auditoría,' asesoramiento en materia de impuestos,' estudio de mercados,' realización de encuestas de opinión pública; actividades de asesoramiento empresarial y en materia de gestión,' actividades de arquitectura e ingeniería y actividades conexas de asesoramiento técnico; ensayos y análisis técnicos; publicidad,' obtención y suministro de personal,

---

actividades de investigación y seguridad,' actividades de limpieza de edificios y de limpieza industrial,' actividades de fotografía,' actividades de envase y empaque,' otras Actividades empresariales,' prestación de servicios a la comunidad en general,' actividades de servicios sociales,' servicios sociales con alojamiento,' servicios sociales sin alojamiento, eliminación de desperdicios y aguas residuales, saneamiento y actividades similares,' actividades de esparcimiento y actividades culturales y deportivas,' actividades de cinematografia, radio y televisión y otras actividades de entretenimiento; producción y distribución de filmes y videocintas,' exhibición de filmes y videocintas; actividades de radio y televisión,' actividades teatrales, musicales y otras actividades artísticas,' otras actividades de entretenimiento,' actividades de agencias de noticias,' actividades de bibliotecas, archivos, museos y otras actividades culturales,' actividades de bibliotecas y archivos; actividades de museos y presentación de lugares y edificios históricos; actividades de jardines botánicos y zoológicos y de parques nacionales,' organización y gestión de proyectos, planes de manejo ambiental; ornato y paisajismo; reforestaciones,' intervenciones ambientales,' capacitaciones ambientales, publicaciones ambientales escritas y en video,' actividades deportivas y otras actividades de esparcimiento,' actividades deportivas,' actividades de juegos de azar otras actividades de esparcimiento,' otras actividades de servicios; lavado y limpieza de prendas de tela y de piel, incluso la limpieza en seco,' peluquería y otros tratamientos de belleza,' pompas fúnebres y actividades conexas,' alquiler se sillas, mesas, carpas, tarimas, sonidos, luces, suministro de artistas; importar productos y servicios; exportar productos y Servicios; 2 la contratación con personas naturales y/o jurídicas, privadas o públicas, consorcios, uniones temporales y demás personas morales y demás actividades derivadas del ejercicio comercial,' asimismo, podrá realizar cualquier otra actividad económica lícita tanto en Colombia como en el extranjero. La sociedad podrá llevara cabo,' en general, todas las operaciones, de cualquier naturaleza que ellas fueren, relacionadas con el objeto mencionado, asi como cualesquiera actividades similares, conexas o complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad.

CAPITAL

	* CAPITAL AUTORIZADO *
Valor	$ 20.000.000,00
No. Acciones	100,00
Valor Nominal Acciones	$ 200.000,00
	* CAPITAL SUSCRITO *
Valor	$ 20.000.000,00
No. Acciones	100,00
Valor Nominal Acciones	$ 200.000,00
	* CAPITAL PAGADO *
Valor	$ 20.000.000,00
No. Acciones	100,00
Valor Nominal Acciones	$ 200.000,00

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Representación legal.- La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural, quien tendrá un suplente designado por la asamblea de accionistas. En caso de no realizarse la nueva designación continuará el suplente de la vigencia anterior. Las funciones del representante legal terminarán en caso de dimisión o revocación por parte de la asamblea general de accionistas, de deceso o de incapacidad. La cesación de las funciones del representante legal, por cualquier causa, no da lugar a ninguna indemnización de cualquier naturaleza, diferente de aquellas que le correspondieren conforme a la ley laboral, si fuere el caso. La revocación por parte de la asamblea general de accionistas no tendrá que estar motivada y podrá realizarse en cualquier tiempo. Toda remuneración a que tuviere derecho el representante legal de la sociedad, deberá ser aprobada por la asamblea general de accionistas. ** Facultades del representante legal.- La sociedad será gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por

CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 19/01/2026 - 14:36:25
Recibo No. S002311362, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN UqbrARQ5gz

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=40 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

---

el representante legal, quien no tendrá restricciones de contratación, por razón de la naturaleza, de la cuantia y de los actos que celebre. Por lo tanto, se entenderá que el representante legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad. El representante legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstancias en nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedará obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal. Le está prohibido al representante legal y a los demás administradores de la sociedad, por si o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad jurídica préstamos por parte de la sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personales.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 008 del 26 de noviembre de 2024 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 13 de febrero de 2025 con el No. 109866 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL	MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA	C.C. No. 1.123.086.252
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE	VACANTE VACANTE	C.C. No. VACANTE

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
*) Acta No. 001 del 27 de octubre de 2021 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas	87716 del 10 de noviembre de 2021 del libro IX
*) Acta No. 007 del 15 de julio de 2022 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas	92899 del 27 de julio de 2022 del libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: A0210
Actividad secundaria Código CIIU: A0240
Otras actividades Código CIIU: G4620

CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 19/01/2026 - 14:36:25
Recibo No. S002311362, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN UqbrARQ5gz

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=40 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

A nombre de la persona jurídica, figura(n) matriculado(s) en la CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: INVERSIONES RINCÓN LOPEZ S.A.S
Matrícula No.: 249895
Fecha de Matrícula: 27 de mayo de 2013
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : CARRERA 19 8D N 45-49
Barrio : BOCHICA
Municipio: Villavicencio, Meta

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $283.762.065,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : A0210.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA - REPORTE A ENTIDADES

Se realizó la inscripción de la empresa y/o establecimiento en el Registro de Identificación Tributaria (RIT).

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

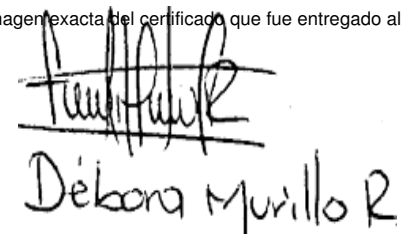
Fecha expedición: 19/01/2026 - 14:36:25
Recibo No. S002311362, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN UqbrARQ5gz

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=40 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 288881950

PIB
11:19:49

Bogotá DC, 16 de enero del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), la persona INVERSIONES RINCON LOPEZ S.A.S identificado(a) con NIT número 9005051420:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 288881878

PIB
11:19:27

Bogotá DC, 16 de enero del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1123086252:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 16 de enero de 2026, a las 11:20:53, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Número de identificación tributario
No. Identificación	9005051420
Código de Verificación	900505142026011611205 2

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 16 de enero de 2026, a las 11:20:28, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1123086252
Código de Verificación	1123086252260116112028

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 11:26:17 AM horas del 16/01/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1123086252**
Apellidos y Nombres: **GUERRERO RUEDA MIGUEL ANGEL**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO
Todos los derechos reservados.

30 / 01 / 2026

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 1123086252 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 21/01/2026 02:52 PM

Código Verificación: **1EVR2PWQY5**

Válida hasta: **21/04/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 26/01/2026 04:38:53 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1123086252** y Nombre: **MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **133509384** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda Imprimir

PROCESO					
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO					
NOMBRE DEL FORMATO					
FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA MENORES DE EDAD					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Villavicencio, 26 de enero de 2026

Generalidades:

1. El objetivo de este formato es tener la constancia de autorización por parte del futuro contratista para que la entidad tenga la potestad de consultar, en las diferentes bases de datos, la existencia o no de una causal de inhabilidad que impida la contratación.
2. No existe un procedimiento adjunto a este formato
3. El formato debe ser diligenciado por el futuro contratista que pretenda suscribir un contrato con la entidad.
4. El formato es diligenciado cada vez que se presente la necesidad de tramitar un futuro contrato.
5. El formato es suscrito por el futuro contratista
6. El formato no requiere impresión y deberá ser suscrito digitalmente.
7. Este documento debe ser cargado en documentos del proceso en la Plataforma de SECOP II.

30 / 01 / 2026

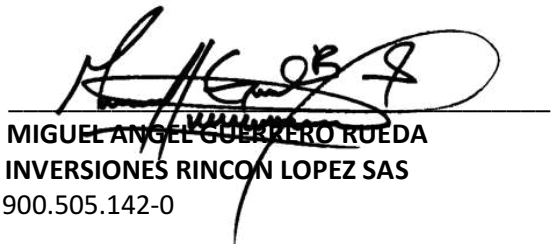
GENY ASTRID LEÓN CURREA
Subdirectora (e)
CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
Villavicencio, Meta

Asunto: Autorización consulta inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad

Estimado señor(a):

El suscrito **MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA** identificado con C.C No. 1.123.086.252 expedida el veintidós (22) de marzo del 2011 en Guamal, Meta, en calidad de Representante legal de **INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS** con Nit. 900.505.142, autorizo libre, expresa e inequívocamente, y exclusivamente para los fines y en los términos señalados en la Ley 1918 de 2018, reglamentada por el Decreto 753 de 2019, al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA con identificado con NIT. 899.999.034-1, a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de 18 años que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a mi eventual vinculación laboral, contractual o legal y reglamentaria.

Así mismo, declaro que conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1074 de 2015 y la Política de Tratamiento de Datos Personales publicada en www.sena.edu.co, manifestando que he sido informado(a) de forma clara y suficiente de los fines de su tratamiento.



Firma
Nombres y Apellidos **MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA**
R/L DE **INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS**
NIT. 900.505.142-0

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Villavicencio – Meta

Señores
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad.

Ref: Proceso No.

Objeto: "Entregar en arrendamiento las instalaciones asignadas para las cafeterías de las sedes Guayuriba, Popular del CISM y Sede Centro para la Formación en Hidrocarburos y Desarrollo Agroindustrial de la Altillanura- (Puerto Gaitán- Meta)"

Relaciono los documentos que demuestran la experiencia que se tiene, adjuntando los documentos soporte.

No.	CONTRATO	OBJETO	CONTRATANTE	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN	VALOR DEL CONTRATO
1	01	Servicio diario de alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena) de lunes a domingo para 450 personas en promedio	Palmar de Altamira SAS	31/01/2014	20/11/2015	$1.935.697.080
2	CO1.PCCNTR. 7666601 DEL 2025	Entregar en arrendamiento las instalaciones asignadas para las cafeterías y papelería de las sedes Guayuriba, Popular del Centro de Industria y servicios del Meta – Regional Meta.	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA	17/03/2025	18/12/2025	$8.035.200

MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA
C.C. 1.123.086.252
Representante Legal
INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Entre los suscritos,

JUAN CARLOS MORALES ARANGO, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 73.574.142 de Cartagena (Bolívar), quien actúa en calidad de Representante Legal de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S**, sociedad constituida mediante escritura pública No. 3337, del 9 de diciembre de 2011, otorgada en la Notaria Primera (1ª) de Palmira, e inscrita en la Cámara de Comercio de la misma ciudad, el 15 de diciembre 2011 bajo el No. 1.400 del libro IX, identificada con el NIT. 900.484.906-9, la que en adelante y para los efectos del presente contrato se denominará **PALMAR DE ALTAMIRA** y,

JOSÉ NICOLÁS RINCÓN LÓPEZ, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10.259.426 de Manizales con domicilio principal en la ciudad de Villavicencio (Meta), quien actúa en calidad de Representante Legal de **PIMIENTA GOURMET RESTAURANTE BAR S.A.S.**, sociedad constituida mediante documento privado No. 1, inscrita en la Cámara de Comercio el 1 de marzo de 2012 bajo el número 40821 del libro IX, identificada con NIT 900.505.142-0, la que en adelante y para los efectos del presente documento se denominará **EL CONTRATISTA**.

Hemos acordado celebrar el presente contrato de prestación de servicios, el cual se regirá por las cláusulas que adelante se mencionan, y en lo no regulado por ellas, por lo establecido en la ley colombiana.

CONSIDERANDOS

1. Que, **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** es una compañía colombiana que tiene por objeto principal la explotación de la industria de las oleaginosas y de los negocios relacionados con el sector agroindustrial en donde su producto principal radica en la producción, procesamiento y comercialización de la palma, biodiesel y sus derivados.

2. **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** requiere la contratación de los servicios de alimentación, administración y manejo del casino ubicado en la Hacienda Altamira Municipio de Orocué, Departamento del Casanare.

3. **EL CONTRATISTA** declara conocer el alcance de los servicios requeridos por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** y contar con la capacidad financiera, idoneidad técnica y experiencia necesaria para proveer los servicios contratados.

4. **EL CONTRATISTA** hace constar que estudió cuidadosamente el proyecto para el cual prestará el servicio, su naturaleza, la localización así como todos los demás factores que puedan tener influencia en la normal prestación del servicio. Por tanto, ya son de conocimiento de **EL CONTRATISTA** todos los factores favorables o desfavorables existentes y su respectiva influencia o incidencia en la ejecución del servicio contratado

5. **EL CONTRATISTA** dará estricto cumplimiento a todas las obligaciones establecidas en este contrato. Adicionalmente, **EL CONTRATISTA** se obliga a ejecutar el presente contrato de buena fe, de conformidad con la ley Colombiana.

CLÁUSULAS:

PRIMERA. OBJETO: Con la suscripción del presente contrato, **EL CONTRATISTA** se obliga directamente para con **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** a prestar los servicios de alimentación, administración y manejo del casino de propiedad de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** (en adelante "Los Servicios"). Dichos servicios se prestarán en las instalaciones de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** del municipio de Orocué, Departamento del Casanare.

SEGUNDA. ACTIVIDADES: En desarrollo de la prestación de servicios que se propone, **EL CONTRATISTA** realizará las actividades descritas a continuación:

1. Los servicios de alimentación serán prestados al personal de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** Contratistas y/o funcionarios en misión y comisión designados por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S,** garantizando el suministro de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, los cuales dependerán del volumen de personas que utilicen el servicio de alimentación del casino.

2. El suministro de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios diarios, por parte de **EL CONTRATISTA** se hará por requerimiento diario y visto bueno del interventor del contrato.

3. Servicios de administración de casino, custodia y cuidado de equipos, muebles y enseres del casino de propiedad de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S,. EL CONTRATISTA** garantizará el uso adecuado, conservación y restitución de la infraestructura locativa y utensilios de cocina de acuerdo con los inventarios que hacen parte integral del presente contrato (Anexo No. 5).

TERCERA. RECURSOS: EL CONTRATISTA proporcionará todos los recursos necesarios para el debido y satisfactorio cumplimiento del objeto del presente contrato.

CUARTA. OBLIGACIONES DE EL CONTRATISTA: Además de las obligaciones que emanan de la naturaleza y de la esencia del presente contrato, y de las derivadas de las disposiciones legales, con el presente contrato, **EL CONTRATISTA** se compromete para con **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** a:

1. Ejecutar bajo su responsabilidad todas las labores que sean necesarias para el debido y satisfactorio cumplimiento del objeto del presente contrato, suministrando tanto el personal idóneo como los materiales necesarios para la ejecución del mismo.

2. Seleccionar, contratar, dirigir, controlar y supervisar el personal necesario para la ejecución del presente contrato, controlando su funcionamiento y administración.

3. Informar oportunamente a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** sobre cualquier dificultad o inconveniente que se presente durante el desarrollo del presente contrato.

4. Mantener las áreas en donde se realizarán las actividades en total orden, en completo aseo y en buen estado de conservación.

5. Cumplir con todas las obligaciones laborales y en materia de seguridad social, como quiera que es quien tiene la calidad de empleador y patrono del personal con que dispone para ejecutar el presente contrato.

6. Presentar la factura y/o cuenta de cobro como soporte para cada uno de los pagos, indicando el presente contrato. **EL CONTRATISTA** no podrá facturar Los Servicios si no en los eventos en los que estos hayan sido efectivamente prestados a satisfacción de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S. EL CONTRATISTA** entiende y acepta la imposibilidad de **PALMAR DE ÁLTAMIRA S.A.S.,** de recepcionar sus facturas en caso de no cumplir con lo establecido en este numeral y la reglamentación tributaria aplicable al régimen contributivo de **EL CONTRATISTA**.
7. **EL CONTRATISTA** indemnizará a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** por el uso indebido de marcas o imagen corporativa de este último, y en general por cualquier evento de irrespeto a la propiedad intelectual del mismo.

8. Constituir y mantener vigentes las pólizas que se indican en el presente contrato.

9. Deberá velar porque sus empleados y el personal que llegare a requerir, respete las normas de seguridad y los procedimientos de orden interno establecidos por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** quedándoles prohibido el acceso a los lugares restringidos, o que no tengan relación con el presente contrato.

10. Tanto el mismo personal de **EL CONTRATISTA** como el requerido para el cabal desarrollo del contrato, deberán guardar absoluta confidencialidad acerca de la información que por razones de su oficio llegaran a conocer de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** como de sus operaciones y procesos internos, de tal manera que únicamente se utilice para los fines pertinentes del presente contrato, obligándose a su total reserva.

11. Toda la información escrita o documental que le sea suministrada, deberá devolverla a la terminación del presente contrato. En caso de que la misma no sea susceptible de devolución, deberá destruirla y queda obligado a certificar lo anterior cuando se lo solicite **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**

12. No hacer divulgación de ninguna de las relaciones jurídicas que tiene o llegare a tener con **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** salvo que este otorgue su autorización previa y por escrito en cada caso o evento. Para estos efectos se entenderán como eventos de divulgación pública, sin limitarse a ellos, las menciones o avisos en medios masivos de comunicación, vallas, correo electrónico, páginas web, comunicados o ruedas de prensa, información relevante, etc. El desconocimiento de esta obligación por parte de **EL CONTRATISTA** se entenderá como incumplimiento grave este contrato y facultará a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** a ejercer todas las acciones derivadas de dicho incumplimiento.

13. Custodia y cuidado de equipos, muebles y enseres del casino de propiedad de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S. EL CONTRATISTA** garantizará el uso adecuado, conservación y restitución de la infraestructura locativa, utensilios de cocina de acuerdo con los inventarios que hacen parte integral del presente contrato.

14. Velar por la seguridad de sus trabajadores, suministrando y exigiendo el uso de sus elementos y equipos de protección personal, adecuados, para el desarrollo de las labores;

contratadas, de acuerdo con las normas legales que rigen la materia y los reglamentos establecidos por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**

15. Responder por la calidad de los servicios contratados.

16. **El CONTRATISTA**, indemnizará a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, por el uso indebido de marcas o imagen corporativa de este último y en general por cualquier evento de irrespeto a la propiedad intelectual del mismo.

17. Entregar a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, copia de las planillas mensuales de pago de su personal y facilitar la revisión de todos y cada uno de los documentos relacionados con aspectos laborales del **CONTRATISTA**, por parte del personal que **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, designe para este efecto.

18. Tomar las precauciones necesarias y responder por los daños y perjuicios que ocasione a propiedades o bienes de terceros y/o de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, con ocasión de la ejecución del presente contrato, bien sea por culpa suya o de sus trabajadores.

19. Presentar los reportes semanales y mensuales exigidos por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**

20. **El CONTRATISTA** desarrollará el objeto del presente contrato respetando siempre las normas legales de protección ambiental vigentes en Colombia, y aquellas normas internas de protección ambiental que se hayan fijado para su ejecución. Las obligaciones contenidas en las licencias, planes de manejo ambiental, concesiones, autorizaciones, permisos obtenidos por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, necesarios para la ejecución del proyecto serán parte integrante del presente contrato. Para tal efecto **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, entregará copia de éstos documentos al **CONTRATISTA**.

21. **EL CONTRATISTA** deberá cumplir con el objeto del presente contrato cumpliendo con el deber de protección del medio ambiente y de los recursos naturales, para lo cual deberá adoptar las medidas de protección necesarias de éstos, aunque no existan obligaciones específicas al respecto derivadas de los planes de manejo ambiental, las concesiones, autorizaciones, permisos y licencias otorgadas por la autoridad ambiental, o tampoco exista legislación o normas ambientales sobre tales aspectos.

22. **El CONTRATISTA** responderá y saldrá siempre en defensa de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, por las acciones judiciales derivadas por amenaza de daño, daño al medio ambiente o a la salud humana, o por procedimientos sancionatorios adelantados por la autoridad ambiental, en virtud de hechos, omisiones o acciones derivados de la ejecución del presente contrato.

23. En los eventos en que se notifique al **CONTRATISTA** de cualquier acción judicial o administrativa, **EL CONTRATISTA** deberá comunicar a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al recibo de la misma, sobre la existencia de esta situación con el fin de coordinar las actuaciones a seguir dentro de cada trámite. En caso que **EL CONTRATANTE** sea condenado en un proceso judicial o administrativo por responsabilidad ambiental o daño ambiental, por causas imputables al **CONTRATISTA, PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, podrá repetir contra éste para que pague todos los costos

erogaciones realizados para cancelar las sumas a las cuales se haya condenado, así como los demás gastos en que haya incurrido durante el proceso judicial o administrativo.

25. **EL CONTRATISTA** deberá elaborar y entregar oportunamente toda la información de carácter técnico que requiera **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, para dar cumplimiento a los informes que debe presentar ante las autoridades competentes.

26. **EL CONTRATISTA** será responsable por cualquier pérdida o daño ocasionado a cualquier bien de propiedad de **EL CONTRATISTA** o terceros.

QUINTA. OBLIGACIONES DE PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S: Constituyen obligaciones a cargo de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** las siguientes:

1. Reconocer autonomía a **EL CONTRATISTA** para la efectiva ejecución del objeto del presente contrato.

2. Suministrar a **EL CONTRATISTA** la información necesaria e imprescindible para el cumplimiento del objeto del presente contrato.

3. Cancelar el valor de las facturas y/o cuentas de cobro, presentadas de conformidad con el numeral 6° de la cláusula cuarta del presente contrato y conforme a los plazos establecidos.

SEXTA. DURACIÓN: El presente contrato estará vigente a partir de su firma por las partes, hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2013. Cualquier modificación al plazo definido en la presente cláusula, deberá constar por escrito por medio de documento firmado por los representantes legales de cada una de las partes.

PARÁGRAFO PRIMERO: La prestación de Los Servicios objeto del presente contrato se realizará durante la vigencia del presente contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S., se reserva para sí el derecho de dar por terminado en cualquier momento y de manera unilateral el presente contrato, previa comunicación escrita a **EL CONTRATISTA** con treinta (30) días de anticipación, sin que ello acarree indemnización o compensación alguna. En este caso, se pagarán Los Servicios efectivamente prestados y recibidos a entera satisfacción hasta la fecha de terminación.

SÉPTIMA. VALOR: El valor estimado del presente contrato es la suma de **CIEN MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA (COP$100.000.000)** mensuales IVA incluido, y su valor final se liquidará con base en la información contenida en la cuenta de cobro presentada por **EL CONTRATISTA,** de acuerdo con el número real y efectivo de las raciones de almuerzos (COP$5.000 IVA incluido por almuerzo) y refrigerios (con base en los valores acordados por **EL CONTRATISTA** con **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**) suministradas por **EL CONTRATISTA** las cuales serán aprobadas por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.** El valor podrá ser mayor o menor dependiendo del volumen de almuerzos y/o refrigerios suministrados al personal, Contratistas y/o funcionarios en misión y comisión designados por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**

PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos de trámite de pago de la respectiva cuenta de cobro mensual, el administrador del contrato designado por **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, y **EL CONTRATISTA** levantarán un acta resumen de los vales de servicio y de las órdenes de suministro de alimentación durante el periodo que se va efectuar el cobro.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En todo caso, las facturas y/o cuentas de cobro sólo serán canceladas a los diez (10) días de recibidas, y siempre y cuando exista plena satisfacción por el servicio prestado. El pago de las facturas no implica renuncia o limitación a cualquiera los derechos que pueda ejercer posteriormente **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S**, en caso de vicios, defectos o imperfectos de los servicios, o que se deriven de los servicios.

OCTAVA. NATURALEZA Y AUTONOMÍA: Para todos los efectos legales, **EL CONTRATISTA** actuará de manera independiente, por lo cual deberá ejecutar el presente contrato íntegramente con sus propios medios, con autonomía técnica, y jurídica. El personal que **EL CONTRATISTA** emplee en la ejecución del objeto del presente contrato será de su libre nombramiento y remoción, estará bajo su inmediata subordinación y dependencia y estarán exclusivamente a su cargo los salarios, pagos parafiscales, seguros, riesgos, prestaciones sociales, indemnizaciones, y cualquier otra obligación que se derive de su vinculación laboral, sin que **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** tenga que asumir ninguna obligación, ni soportar carga ni riesgo alguno por este concepto. Así mismo, **EL CONTRATISTA** se compromete a suministrar a sus trabajadores la dotación de trabajo de acuerdo con los términos de la Ley y los elementos de protección indispensables para realizar su labor en condiciones seguras.

PARÁGRAFO PRIMERO: EL CONTRATISTA se obliga a afiliar al personal que emplee en la ejecución del presente contrato al sistema de seguridad social integral, es decir, tanto al sistema general de pensiones, como al sistema de seguridad social en salud y al sistema general de riesgos profesionales. Así mismo, se obliga a cancelar oportunamente todos los aportes, contribuciones y cargos, para mantener todas las obligaciones anteriores al día.

PARÁGRAFO SEGUNDO: EL CONTRATISTA no podrá emplear en la ejecución del presente contrato como empleados suyos a trabajadores que estén al servicio de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** y éste, a su vez, se obliga a no emplear a su servicio al personal que labore para **EL CONTRATISTA**.

PARÁGRAFO TERCERO: PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S podrá retener cualquier suma pendiente de pago, y podrá pagar por cuenta y en nombre de **EL CONTRATISTA** cualquier obligación salarial o de seguridad social que adeude **EL CONTRATISTA** a sus empleados. **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** no asumirá ninguna responsabilidad por la práctica o no de las retenciones o pagos indicados anteriormente, y así lo acepta expresamente **EL CONTRATISTA**.

PARÁGRAFO CUARTO. La contravención de las anteriores prohibiciones, constituye causal de incumplimiento por parte del **CONTRATISTA** y para lo cual **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** podrá declarar unilateralmente terminado el contrato y proceder de inmediato a su liquidación en el estado en que se encuentre sin que haya lugar a reconocimiento o pago de indemnización alguna a su cargo.

NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN: EL CONTRATISTA no podrá ceder los derechos y obligaciones, ni el presente contrato, ni subcontratar total o parcialmente el presente contrato, sin previo consentimiento escrito de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S**, y en todo caso será responsable solidariamente por su cumplimiento, obligándose a pactar en los contratos o acuerdos que celebre con sus subcontratistas para la prestación de los servicios, todas las obligaciones por el contraídas en virtud del a celebración de este contrato, en materias; laboral; de seguridad social; seguridad industrial, responsabilidad social, ambiental, confidencialidad y propiedad intelectual. **EL CONTRATISTA** se obliga a mantener indemne a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** frente a posibles reclamaciones que pudiesen tener sus subcontratistas por la aplicación de lo estipulado en la cláusula de Terminación del presente contrato.

PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S frente a posibles reclamaciones que pudiesen tener sus subcontratistas por la aplicación de lo estipulado en la cláusula de Terminación del presente contrato.

DÉCIMA.TERMINACIÓN: En adición a las causales de Ley y a las establecidas en el presente contrato, éste se terminará por cualquiera de las siguientes causales:

1. Por la completa ejecución de las obligaciones que surjan del presente contrato.
2. Por vencimiento del término establecido en el presente contrato.
3. Por solicitud unilateral de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**

DÉCIMA PRIMERA. FUERZA MAYOR. En caso de presentarse un evento de fuerza mayor o caso fortuito durante la ejecución del contrato, que impida a **EL CONTRATISTA** la ejecución de sus obligaciones, **EL CONTRATISTA** pondrá en conocimiento de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** dicho evento dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del mismo y prestará toda su colaboración en la solución de la situación y en la limitación de la extensión de un eventual perjuicio derivado de la situación.

DÉCIMA SEGUNDA. NOTIFICACIONES: Para todos los efectos del presente contrato, se tiene la ciudad de Villavicencio como el domicilio, y todas las comunicaciones que se crucen entre las partes en desarrollo del objeto del contrato deberán ser enviadas a las siguientes direcciones:

PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S:
JUAN CARLOS MORALES ARANGO
Dirección: Centro Comercial Villacentro Local 5 y 6 Villavicencio – Meta
Teléfono: (8) 670 9797
Con copia electrónica a juan.morales@manuelita.com

EL CONTRATISTA:
JOSÉ NICOLÁS RINCÓN LÓPEZ
Dirección: Calle 47, No 38ª – 09 Barrio Panorama.
Teléfono: 314-4447915 317-6363566
Con copia electrónica a nicolasrinconl@hotmail.com

DÉCIMA TERCERA. MODIFICACIONES: Toda modificación al presente contrato, para que surta efecto, deberá constar por escrito firmado por los representantes legales de las partes.

DÉCIMA CUARTA. IMPUESTOS Y GRAVÁMENES. Todos los impuestos, contribuciones, tasas, derechos o gravámenes, que se llegaren a causar por razón o como consecuencia de la ejecución del presente contrato, serán asumidos por la parte que corresponda según la Ley.

DÉCIMA QUINTA. REPRESENTACIÓN: Este contrato no confiere la representación de una parte a la otra. Por tanto, las obligaciones frente terceros serán asumidas exclusivamente por quien las contraiga, garantizándose las partes entre sí la mutua indemnidad ante eventuales reclamaciones.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZAS DE SEGUROS: Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de firma del contrato, EL CONTRATISTA deberá constituir por su cuenta y riesgo a favor de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** las garantías descritas a continuación, mediante pólizas de seguro expedidas por alguna de las compañías de seguros legalmente autorizadas para

1. De cumplimiento del contrato. Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del Valor Estimado del contrato, para garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones que se deriven del contrato. La vigencia de esta garantía deberá ser igual a la vigencia del contrato, más noventa (90) días, contados a partir de la fecha de firma.

2. De pago de salarios y prestaciones sociales. Equivalente al diez por ciento (10%) del Valor Estimado del contrato, para garantizar el pago de salarios, prestaciones sociales, reclamaciones o indemnizaciones con motivo de la ejecución del contrato. Este amparo deberá extenderse por el término de Vigencia del contrato, más tres (3) años.

3. De Responsabilidad Civil Extracontractual. Por un monto del veinte por ciento (20%) del Valor Estimado del contrato, vigente hasta la fecha de terminación del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO EL CONTRATISTA. Manifiesta que en ningún caso la cuantía de las pólizas señaladas en la presente Cláusula constituirá límite de su responsabilidad. Por esta razón, si **EL CONTRATISTA** resultare adeudando una suma mayor de la cubierta por la aseguradora, **EL CONTRATISTA** deberá pagar directamente la diferencia a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S**.

PARÁGRAFO SEGUNDO. EL CONTRATISTA deberá reponer las pólizas cada vez que el valor de las mismas se vea afectado por razón de siniestros. Así mismo, en el evento que se aumente o prorrogue el plazo de ejecución o vigencia señalado en el presente contrato o su valor, **EL CONTRATISTA** deberá ampliar o prorrogar las pólizas y pagar el valor de las primas correspondientes.

PARÁGRAFO TERCERO. El costo de la prima y demás gastos que demande la constitución de esta garantía, correrán por cuenta de **EL CONTRATISTA** y deberán ser expedidas conforme a las normas que regulen la materia.

PARÁGRAFO CUARTO. Dentro del término de Vigencia del contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S**. **El CONTRATISTA** deberá mantener vigentes las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato del valor asegurado cada vez que se afecte.

DÉCIMA SÉPTIMA. MÉRITO EJECUTIVO: El presente contrato prestará mérito ejecutivo para todos los efectos legales, y las partes renuncian a tener que ser constituidas en mora.

DÉCIMA OCTAVA. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL: EL CONTRATISTA declara conocer y se compromete a respetar las normas legales de protección ambiental vigentes en Colombia, así como las obligaciones que se deriven de cualquier norma interna, licencia o permiso que resulte aplicable. **EL CONTRATISTA** responderá y saldrá siempre en defensa de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S** por las acciones judiciales derivadas por amenaza de daño, daño al medio ambiente o a la salud humana, o por procedimientos sancionatorios adelantados por la autoridad ambiental, en virtud de hechos, omisiones o acciones derivados de la ejecución del presente contrato y que tengan relación con el servicio prestado.

DÉCIMA NOVENA. CONOCIMIENTO DEL PROVEEDOR. PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S podrá terminar de manera unilateral e inmediata la prestación de Los Servicios, en caso de que **EL CONTRATISTA** llegare a ser: (i) Incluida en listas para el control de lavado de activos y

acciones derivados de la ejecución del presente contrato y que tengan relación con el servicio prestado.

DÉCIMA NOVENA. CONOCIMIENTO DEL PROVEEDOR. PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S podrá terminar de manera unilateral e inmediata la prestación de Los Servicios, en caso de que **EL CONTRATISTA** llegare a ser: (i) Incluida en listas para el control de lavado de activos y financiación del terrorismo administradas por cualquier autoridad nacional o extranjera, tales como la lista de la Oficina de Control de Activos en el Exterior – OFAC emitida por la Oficina del Tesoro de los Estados Unidos de Norte América, la lista de la Organización de las Naciones Unidas, así como cualquier otra lista pública relacionada con el tema del lavado de activos y financiación del terrorismo. (ii) Condenado por parte de las autoridades competentes en cualquier tipo de proceso judicial relacionado con la comisión de los anteriores delitos. En ese sentido, **EL CONTRATISTA** autoriza irrevocablemente a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** para que consulte tal información en dichas listas y/o listas similares. En caso de terminación unilateral del contrato por parte de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** en los eventos antes descritos, **EL CONTRATISTA** no tendrá derecho a reconocimiento económico alguno.

VIGÉSIMA. REEMPLAZO: EL CONTRATISTA reemplazará a cualquier miembro del personal a su cargo, que de conformidad con los procedimientos, controles de calidad, seguridad y circulares de organización, no sea apto para el cumplimiento y ejecución del presente contrato.

VIGÉSIMA PRIMERA. PREVALENCIA: En el evento que surja un conflicto entre una cláusula del contrato y los documentos anexos al mismo, se preferirá la condición estipulada en el presente contrato.

VIGESIMA SEGUNDA. LEGISLACIÓN APLICABLE: El contrato se regirá por las normas de la legislación colombiana, en especial, las normas del Código Civil, Código de Comercio y normatividad ambiental.

VIGESIMA TERCERA. EXPERIENCIA DEL CONTRATISTA. El CONTRATISTA declara y garantiza que tiene total experiencia y está plenamente calificado, registrado, licenciado, equipado, organizado, financiado, facultado y legalmente autorizado para cumplir con el objeto y las obligaciones que se derivan del presente contrato.

VIGESIMA CUARTA. INDEMNIDAD. El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a **EL CONTRATANTE** por cualquier reclamo, acción legal o proceso derivado de las obligaciones adquiridas por **EL CONTRATISTA** bajo el presente contrato, incluyendo pero sin limitarse a obligaciones laborales adquiridas con sus trabajadores, asociados o miembros o por los trabajadores de sus subcontratistas, u obligaciones en materia de propiedad intelectual, mientras el contrato se encuentre en ejecución y con posterioridad a su terminación durante un término de cinco (5) años que se contarán a partir de la fecha del Acta de Liquidación Final. En caso de que éstos se presenten, **EL CONTRATANTE** llamará en garantía al **CONTRATISTA** quien se compromete a asumir el pago de la totalidad de las indemnizaciones, condenas, costas judiciales, agencias en derecho y demás gastos y erogaciones en que tenga que incurrir **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** como consecuencia de tales reclamos, acciones legales o procesos. Dicho pago se hará efectivo dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de la comunicación de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** que así lo solicite.

VIGÉSIMA QUINTA. CONOCIMIENTO DEL PROVEEDOR. PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S., podrá terminar de manera unilateral e inmediata la prestación de Los Servicios, en caso de que **EL CONTRATISTA** llegare a ser: (i) incluido en listas para el control de lavado de activos y financiación del terrorismo administradas por cualquier autoridad nacional o extranjera, tales

como la lista de la Oficina de Control de Activos en el Exterior – OFAC emitida por la Oficina del Tesoro de los Estados Unidos de Norte América, la lista de la Organización de las Naciones Unidas, así como cualquier otra lista pública relacionada con el tema del lavado de activos y financiación del terrorismo, o (ii) condenado por parte de las autoridades competentes en cualquier tipo de proceso judicial relacionado con la comisión de los anteriores delitos. En ese sentido, **EL CONTRATISTA** autoriza irrevocablemente a **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** para que consulte tal información en dichas listas y/o listas similares.

En caso de terminación unilateral del contrato por parte de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.,** en los eventos antes descritos, el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reconocimiento económico alguno.

VIGESIMA SEXTA. CONFIDENCIALIDAD: Toda la información que las partes compartan, proporcionen o tengan acceso, en virtud de este contrato, será considerada "Información Confidencial". La parte que recibe la "Información Confidencial" no debe, ya sea durante el término o cualquier momento después de la terminación del presente contrato: (i) difundir o comunicar a cualquier persona la Información Confidencial, (ii) utilizar la Información Confidencial para sus propios fines o para fines distintos a la celebración y ejecución del contrato, o (iii) por negligencia o con conocimiento de causa, permitir cualquier divulgación no autorizada de la Información Confidencial. Las partes deberán en todo momento usar sus mejores esfuerzos para evitar la publicación o divulgación de la Información Confidencial. Estas restricciones dejarán de aplicarse a la información que se vuelva disponible al público, por razones diferentes a la violación de esta cláusula por alguna de las partes, o cuando alguna de las partes sea obligada a revelar la Información Confidencial por un juez u otro organismo competente para solicitar la divulgación.

VIGESIMA SEPTIMA. RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Cualquier, disputa, reclamo o controversia derivada del contrato, que las partes no puedan resolver amigablemente, será resuelta por un tribunal de arbitramento en el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Bogotá (el "Centro"), sujeto al reglamento de arbitraje del Centro, de acuerdo con lo siguiente:

1. El tribunal de arbitramento estará compuesto por un (1) árbitro designado por el Centro de su lista de árbitros.

2. El tribunal decidirá en derecho.

3. El tribunal sesionará en Bogotá en el Centro.

VIGESIMA OCTAVA. ACUERDO TOTAL: El presente contrato y los documentos mencionados en él, constituyen el acuerdo total entre las partes y reemplazan cualquier acuerdo anterior entre las partes.

VIGESIMA NOVENA. DIVISIBILIDAD: Si cualquiera de las disposiciones contenidas en el presente contrato es declarada por un juez u órgano administrativo como inválida o inejecutable, dicha invalidez o inaplicabilidad no afectará a las demás disposiciones contenidas en este contrato, las cuales permanecerán vigentes y aplicables.

TRIGÉSIMA: Interpretación del Contrato. Las partes convienen y acuerdan que ambas han tenido la oportunidad de revisar este Contrato con sus asesores legales y que por lo tanto la

redacción de este Contrato no será estrictamente interpretada en contra de ninguna de las partes.

Las partes convienen y acuerdan que ambas (i) han leído a cabalidad este Contrato antes de suscribirlo, (ii) comprenden las cláusulas de este Contrato y sus efectos, y (iii) han realizado las consultas que consideraron pertinentes con sus asesores legales, contables y financieros con relación a la celebración de este Contrato, (iv) la legislación competente y aplicable será la legislación mercantil Colombiana.

Para constancia, las Partes suscriben el presente contrato en dos (2) copias de igual tenor y valor efectivo desde la fecha de la última de las dos firmas escritas abajo.

PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.

JUAN CARLOS MORALES ARANGO
Representante Legal

Fecha : _____

EL CONTRATISTA

JOSÉ NICOLÁS RINCÓN LÓPEZ

Fecha : _____

Hacen parte del presente contrato los anexos 1 a 5 incluidos.

Anexo 1. Las pólizas establecidas en el presente contrato y su soporte de pago.
Anexo 2. Copia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal de **EL CONTRATISTA**
Anexo 3. Copia del Registro Único Tributario RUT de **EL CONTRATISTA**
Anexo 4. Certificación de la cuenta bancaria de **LA CONTRATISTA.**
Anexo 5. Inventario de la infraestructura locativa y, utensilios de cocina.

OTROSÍ No. 01 DEL CONTRATO DE SERVICOS PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S. Y PIMIENTA GOURMET RESTAURANTE BAR S.A.S.

Entre los suscritos:

JUAN CARLOS MORALES ARANGO, mayor de edad, domiciliado y residente en Bogotá D.C., identificado con cédula de ciudadanía No. 73.574.142 de Cartagena, obrando en nombre y representación de **PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S.**, sociedad constituida mediante Escritura Pública No. 3337, del 9 de diciembre de 2011, otorgada en la Notaria Primera (1ª) de Palmira, e inscrita en la Cámara de Comercio de la misma ciudad, el 15 de diciembre 2011, identificada con el NIT. 900.484.906-9, quien en adelante y para los efectos del presente contrato se denominará **PALMAR DE ALTAMIRA** y

JOSÉ NICOLÁS RINCÓN LÓPEZ, mayor de edad, domiciliado y residente en Cali, identificado con la cédula de ciudadanía No.10.259.426 de Manizales con domicilio principal en la ciudad de Villavicencio (Meta), quien actúa en calidad de Representante Legal de **PIMIENTA GOURMET RESTAURANTE BAR S.A.S.**, Sociedad constituida mediante documento privado No. 1,isncrita en la cámara de comercio el 1 de Marzo de 2012 bajo número 40821 del libro IX, identificada con NIT 900.505.142-0, la que en adelante y para los efectos del presente **OTROSÍ** se denominará **EL CONTRATISTA**.

Hemos acordado suscribir el presente OTROSÍ al contrato de prestación de servicios de suministro de alimentos en el casino de propiedad de **PALMAR DE ALTAMIRA** ubicada en la Hacienda Altamira, en el municiplo de Orocué en el Departamento de Casanare. Suscrito entre las Partes el día 15 de enero de 2014 (en adelante el "Contrato"), previas las siguientes:

CONSIDERACIONES

1. Que las Partes suscribieron el día 15 de enero de 2014, contrato de prestación de servicios de suministro de alimentos en el casino de propiedad de **PALMAR DE ALTAMIRA**, ubicada en la Hacienda Altamira, en el municipio de Orocué en el Departamento de Casanare.

2. Que durante la ejecución del contrato, LAS PARTES observaron la necesidad de continuar con la prestación del servicio de alimentación en el casino de la Hacienda Altamira en **PALMAR DE ALTAMIRA.**

3. Que así mismo, el valor y forma de pago del contrato continua bajo las mismas condiciones de la siguiente forma:

   "El valor mensual es indeterminado pero determinable y será el resultado de multiplicar el número de desayunos, meriendas, almuerzos, cenas y otros servicios suministrados por EL CONTRATISTA mensualmente a PALMAR DE ALTAMIRA, por valores previamente establecidos, en el cual se fijó un valor unitario de $ 4.450 pesos por cada alimento.(desayunos, meriendas, almuerzos, cenas)."

4. Que **LAS PARTES** declaran conocer el alcance del presente OTROSÍ y darán estricto cumplimiento a todas las obligaciones que de él se derivan, así como las que emanan de su naturaleza.

5. Que **LAS PARTES** se obligan a ejecutar el presente OTROSÍ de buena fe, y de conformidad con la ley colombiana.

Con base en las anteriores consideraciones, **LAS PARTES** convienen celebrar el presente OTROSÍ al Contrato, de acuerdo con las siguientes:

OTROSÍ No. 01 DEL CONTRATO DE SERVICOS PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S. Y PIMIENTA GOURMET RESTAURANTE BAR S.A.S.

CLÁUSULAS

PRIMERA. – Modifíquese la cláusula sexta del contrato primigenio, la cual quedará de la siguiente manera:

> *"6. DURACIÓN: El término de duración del presente contrato será de dos (2) años contados a partir del día quince (15) de enero de dos mil catorce (2014) y estará vigente hasta el quince (15) de enero de dos mil dieciséis (2016) y se prestará conforme a lo establecido en el CRONOGRAMA determinado en el ANEXO D. Término de duración que podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo entre las partes por documentos escrito que así lo indique. No obstante lo anterior, PALMAR DE ALTAMIRA podrá dar por terminado el presente contrato en cualquier tiempo de forma unilateral y sin que ello genere el pago de indemnización a su cargo, mediante comunicado escrito dirigido a EL CONTRATISTA con treinta (30) días de antefación.*
>
> *(...)"*

SEGUNDA: Se modifica el anexo D del contrato (Cronograma), adecuándolo al nuevo término de vigencia del contrato.

TERCERA.- De conformidad al parágrafo segundo de la cláusula décima cuarta del contrato primigenio, dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la firma del presente OTROSÍ, EL **CONTRATISTA** se obliga a entregar a **PALMAR DE ALTAMIRA,** las pólizas del contrato actualizadas de conformidad con las modificaciones realizadas en el presente documento con el respectivo comprobante de pago de las primas que tuvieren lugar.

CUARTA.- El presente documento no constituye novación del Contrato. Las partes del Contrato que no han sido modificadas por el presente OTROSÍ permanecen vigentes.

QUINTA.- El presente OTROSÍ se perfecciona con la firma de **LAS PARTES.**

En virtud de lo anterior **PALMAR DE ALTAMIRA** y **EL CONTRATISTA** suscriben este OTROSÍ en dos (2) originales del mismo valor y tenor, en señal de aceptación de los términos aquí expuestos, se firma el día quince (15) del mes de enero de dos mil quince (2015).

PALMAR DE ALTAMIRA

JUAN CARLOS MORALES AMADO
Representante Legal
PALMAR DE ALTAMIRA

EL CONTRATISTAS

JOSE NICOLAS RINCON LOPEZ
Represente Legal
PIMIENTA GOURMET RESTAURANTE BAR SAS

ACTA POR MEDIO DE LA CUAL SE DA POR TERMINADO POR MUTUO ACUERDO EL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION, SUSCRITO ENTRE PALMAR DE ALTAMIRAY PIMIENTA GOURMET RESTAURANTE BAR SAS

En virtud de las anteriores consideraciones, **EL CONTRATANTE** y **EL CONTRATISTA** de manera libre y espontánea proceden a suscribir el presente documento, el cual se regirá por las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA: PALMAR DE ALTAMIRA y **EL CONTRATISTA** dan por terminado por mutuo acuerdo el Contrato de Prestación de servicio de alimentos, y un otrosí al contrato N° 01 a los 20 días del mes de noviembre del presente año.

SEGUNDA: La presente Acta de Terminación por Mutuo Acuerdo queda perfeccionada con la firma de las partes y, en consecuencia, se deberá proceder a la liquidación bilateral del contrato de conformidad con lo dispuesto por la ley.

Para constancia se firma por las partes en la ciudad de Villavicencio, a los 21 días del mes de Noviembre del 2015.

PALMAR DE ALTAMIRA

JUAN CARLOS MORALES AMADO
Representante Legal
PALMAR DE ALTAMIRA

EL CONTRATISTA

JOSE NICOLAS RINCON L
Representante Legal
PIMIENTA GOURMET RESTAURANTE

Palmar de Altamira
Nit. No. 900.484.906-9

#160201 - 001

PALMAR DE ALTAMIRA S.A.S
NIT.900.484.906-9

CERTIFICA QUE:

La empresa **PIMIENTA GOURMET RESTAURANTE BAR SAS.** Identificada con el Nit. 900.505.142-0, sostuvo vínculos de índole comercial con nuestra compañía desde el mes de enero de 2014 hasta el 20 de noviembre de 2015, Facturando en el año 2015 el valor de MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHENTA PESOS ($ 1,935,697,080.00) m/cte, por la prestación de servicios de restaurante como se detalla:

Servicio diario de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) de lunes a domingo para 450 personas en promedio.

Servicio de refrigerios y eventos especiales bajo solicitud de **PALMAR DE ALTAMIRA**.

Se expide a solicitud del interesado, el primer día (1) del mes de febrero de 2016, en la ciudad de Orocué Casanare.

JUAN CARLOS MORALES ARANGO
CC. 73.574.142 de Cartagena
Gerente General
Palmar de Altamira.

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
FORMATO CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA Y/O CLAUSULADO ANEXO AL CONTRATO ETAPA CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA

Villavicencio, Meta 26 de enero de 2026.

Señores
UNION TEMPORAL SENA 2025
R/L MIGUEL ANGUEL GUERRERO RUEDA
CC. 1.123.086.252
inversionesrinconsas@gmail.com
Ciudad.

Asunto: Aceptación de oferta
Referencia: Proceso de selección de contratación directa Nro.

Cordial saludo, señor(a).

De conformidad con lo previsto en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, me permito comunicarle la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por usted, teniendo en cuenta lo establecido en los Estudios previos, la Invitación pública y las condiciones de la oferta presentada y cuyo objeto es "Entregar en arrendamiento las instalaciones asignadas para las cafeterías y papelería de las sedes Guayuriba, Popular del Centro de Industria y servicios del Meta – Regional Meta.".

En ese sentido, es importante aclarar que los referidos documentos, junto con el clausulado que se adjunta a esta comunicación conforman el contrato.

Sin otro particular,

GENY ASTRID LEÓN CURREA
Subdirectora (e) Centro de Industria y Servicios del Meta

Elaboró Brayan Yesid Chingaté Rojas **/** Abogado Contratación CISM - GAAM

ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA]

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7666601 DEL 2025
SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y UNION TEMPORAL SENA 2025
REPRESENTADO LEGALMENTE POR MIGUEL ANGUEL GUERRERO RUEDA, IDENTIFICADO CON CEDULA NO. CC. 1.123.086.252

CONSIDERACIONES

Las condiciones contractuales del contrato corresponderán a la información que se registre del mismo en la plataforma transaccional SECOP II y comprenderá los documentos que para todos los efectos hacen parte integral del este y, en consecuencia, producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales, como lo son y los documentos antecedentes del contrato, las actas y acuerdos suscritos por las partes durante la ejecución del Contrato, entre otros, a saber: a) El estudio previo, pliego electrónico y todos sus anexos, adendas y los demás documentos previos expedidos por el SENA en desarrollo del proceso. b) La propuesta del contratista y los documentos adjuntos presentados con la misma. c) Las instrucciones escritas al contratista para la ejecución de los trabajos. d) Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes. E) Acto administrativo que autoriza la contratación directa.

En ese sentido, el contrato electrónico del SECOP II está compuesto por el formulario, los anexos publicados, los mensajes de datos que la Entidad envía al proveedor y los mensajes de datos de respuesta y aceptación por parte del mismo, los cuales son validados mediante la firma electrónica y el sello de tiempo que provee la plataforma. El contrato electrónico tiene plena validez y fuerza obligatoria, de conformidad con lo preceptuado en la Ley 527 de 1999 y demás normativa aplicable.

Con base en lo anteriormente expuesto, el presente documento se constituye como un Anexo al contrato electrónico de la plataforma SECOP II, con el objetivo de regular las condiciones y cláusulas contractuales adicionales que no se encuentran disponibles en el formulario de la plataforma.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN. El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes, en atención a lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993. Para su ejecución requiere: **1)** Registro presupuestal, **2)** Constitución de la garantía única y las que se requieran según sea el caso y **3)** La aprobación de la misma por parte del SENA. **PARÁGRAFO.** El inicio de la

ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el Estudio previo y/o el Pliego de condiciones.

SUPERVISIÓN. La supervisión de la ejecución del contrato se realizará por el Ordenador del gasto o por el funcionario que este designe. El supervisor velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.

GARANTÍAS. El CONTRATISTA constituirá a favor del SENA la garantía con amparos señalados en el estudio previo. **PARÁGRAFO PRIMERO**. EL CONTRATISTA podrá amparar los riesgos anteriormente señalados, con alguno de los mecanismos de cobertura del riesgo previstos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082 de 2015. La garantía deberá mantenerse vigente por la totalidad del plazo de ejecución establecido en el contrato y hasta la liquidación del mismo. En caso de ser necesario, deberá realizar la modificación de la vigencia de la garantía de acuerdo con la fecha de inicio de actividades o cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento y ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. EL CONTRATISTA se obliga a restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad contratante. De igual manera, en el evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, EL CONTRATISTA deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso; so pena de que el SENA dé aplicación a las sanciones previstas en la Ley.

MULTAS. Las partes acuerdan que, en caso de retraso en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del contratista, señaladas en el contrato y como apremio para que las atienda oportunamente, EL CONTRATISTA pagará a favor del SENA multas equivalentes a un (1) SMLMV por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el veinte por ciento (20 %) del valor total del mismo. Para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA. Si EL CONTRATISTA no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato pagará al SENA hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar. Para tal efecto, EL SENA dará aplicación a lo establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

SUSPENSIÓN. El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas

debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO.** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL. El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015.

RESPONSABILIDAD. EL CONTRATISTA es responsable por el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. Además, responderá por los daños generados al SENA con ocasión de la ejecución del mismo o por aquellos causados por sus contratistas, empleados o subcontratistas.

INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes ocasionados por EL CONTRATISTA o su personal durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el SENA por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del CONTRATISTA, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al SENA y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. EL SENA, a solicitud del CONTRATISTA, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que estos ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad de EL CONTRATISTA se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el SENA en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. **PARÁGRAFO.** Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral EL CONTRATISTA no asume debida y oportunamente la defensa del SENA, la entidad podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al CONTRATISTA, quien pagará todos los gastos que el SENA incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el CONTRATISTA, el SENA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del CONTRATISTA, este cederá el contrato previa autorización escrita del SENA a través de la supervisión y si ello no fuere posible el CONTRATISTA renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Presentada

la causal de inhabilidad o incompatibilidad, EL CONTRATISTA deberá informar al SENA dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. EL SENA se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por EL CONTRATISTA o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato. **PARÁGRAFO TERCERO.** EL CONTRATISTA responderá por haber ocultado, al contratar, cualquier inhabilidad, incompatibilidad o prohibición o por haber suministrado información falsa.

CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN. EL CONTRATISTA no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del SENA pudiendo este negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

GASTOS E IMPUESTOS. Estarán a cargo del CONTRATISTA todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES. Las diferencias que surjan entre las partes por asuntos distintos a la aplicación de la cláusula de caducidad y de los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales, con ocasión de la celebración, ejecución, desarrollo, terminación y liquidación del contrato, serán dirimidas mediante la utilización de los mecanismos de solución ágil de conflictos previstos en la Ley. Por lo tanto, las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CLÁUSULAS EXCEPCIONALES. Se entienden incorporadas al contrato las cláusulas excepcionales a que se refiere el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

CAUSALES DE TERMINACIÓN. Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al SENA. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **d)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución o cuando la fuerza mayor o caso fortuito supere los tres (3) meses, sin que cese dicha causal. **e)** Por disolución de la sociedad del contratista. **f)** Por incapacidad financiera del CONTRATISTA, la cual se presumirá cuando este se declare en iliquidez o inicie proceso de liquidación según la ley. **g)** Cuando no

se entregue información veraz y verificable con ocasión de la prevención del lavado de activos y la financiación del terrorismo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** EL CONTRATISTA entiende que la terminación del contrato por las causales descritas en la presente cláusula no dará lugar a indemnización de perjuicios a favor del mismo, razón por la cual renuncia a iniciar cualquier reclamación en contra del CONTRATANTE. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL. El CONTRATISTA ejecutará el contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos por la ley y los documentos del proceso. Entre EL CONTRATISTA, el personal que este contrate y EL SENA no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, EL CONTRATISTA responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, EL CONTRATISTA deberá verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.

PROPIEDAD INTELECTUAL. Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, estos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982, modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley. Lo anterior, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD. El CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL SENA y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. **PARÁGRAFO.** La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS. El CONTRATISTA se obliga expresamente a entregar al SENA la información veraz y verificable que le sea solicitada para el cumplimiento de la normatividad relacionada con la prevención del lavado de activos y la financiación del terrorismo. En el evento en que no se cumpla con la obligación consagrada en esta cláusula, el SENA tendrá la facultad de dar por terminado el presente contrato. En virtud de lo anterior, el CONTRATISTA declara que:

1) Conoce y cumple integralmente con la normatividad de Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo (SARLAFT) y el Sistema de Prevención y Control del Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiamiento de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva (SIPLAFT) aplicable a su sector y actividad económica.
2) Declara y certifica que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo.

SOBORNO Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN. El CONTRATISTA declara que se abstendrá de dar u ofrecer dinero o cualquier objeto de valor, incluyendo, pero sin limitarse a: favores, promesa o ventaja, sobornos, regalos o entretenimiento, premios, condiciones favorables para préstamos u otros productos financieros, contribuciones, donaciones, empleo u otras oportunidades para un servidor público, funcionario, empleado o contratista de la entidad, o a cualquier asociado o familiar dentro del tercer grado de consanguinidad, segundo de afinidad y único civil, o cualquier otra conducta que una persona razonable pueda considerar como una dadiva a cambio de la realización u omisión de cualquier acto en el ejercicio de sus funciones o para resultar beneficiado en la adjudicación, celebración o ejecución del contrato, en cualquier momento u oportunidad.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término establecido en la configuración del contrato electrónico publicado en la Plataforma SECOP II. En caso de que no se haya establecido dicho término se dará aplicación a plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA REFERIDA PLATAFORMA.

Elaboró Brayan Yesid Chingaté Rojas **/** Abogado Contratación CISM - GAAM

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL

MODIFICATORIO CONTRACTUAL NRO. 1 AL CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7666601 de 2025 SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y UNIÓN TEMPORAL SENA 2025.

De conformidad con la solicitud remitida por el supervisor, se requiere modificar el Contrato Nro**.** CO1.PCCNTR.7666601, así:

PRIMERO. **MODIFÍQUESE** la cláusula del plazo inicialmente previsto del contrato ya referenciado, la cual quedará así:

I. Prorrogar el plazo de ejecución, en tres (03) meses, para la cual la nueva fecha de finalización será el dieciocho (18) de diciembre de 2025.

II. Modificar la cláusula del plazo contractual, en cuanto a la prórroga concedida, tendrá como fecha de terminación final la expresada en el acápite anterior.

DOCUMENTOS. Los documentos que a continuación se relacionan se consideran parte integrante de la presente modificación y, en consecuencia, producen los mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales:
a) Informe de supervisión N° 1
b) Correo electrónico evidencia solicitud y aceptación contratista.
c) Los demás documentos previos expedidos por la entidad con ocasión del proceso de modificación.

ACTUALIZACIÓN DE LA GARANTÍA. EL CONTRATISTA se obliga a actualizar las garantías que amparan el contrato, de conformidad con lo señalado en el presente documento, en caso de ser necesario.

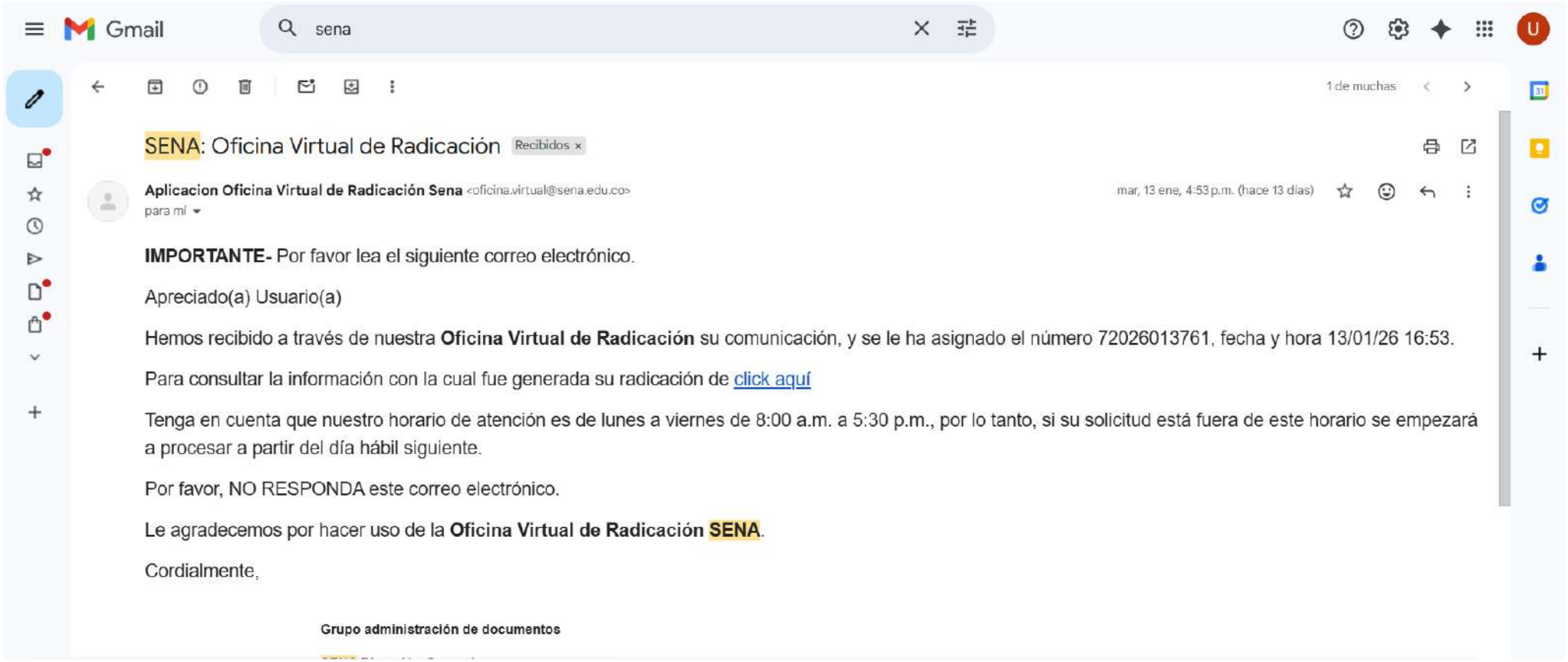
PERFECCIONAMIENTO. El presente documento se perfecciona mediante la aceptación de las partes a través de la plataforma SECOP II. La publicación se realizará conforme a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015.

INMUTABILIDAD. Las condiciones y cláusulas que no hayan sido modificadas en el contrato electrónico o en el presente documento continúan vigentes.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA, UNA VEZ LEÍDO Y ACEPTADO POR QUIENES EN ELLA INTERVINIERON, A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA REFERIDA PLATAFORMA, UNA VEZ SE SURTA EL RECONOCIMIENTO POR LAS PARTES.

Elaboró : Brayan Yesid Chingaté Rojas - Abogado contratación CISM 

30 / 01 / 2026


Gmail
sena
1 de muchas
SENA: Oficina Virtual de Radicación
Recibidos
Aplicacion Oficina Virtual de Radicación Sena <oficina.virtual@sena.edu.co>
para mí
mar, 13 ene, 4:53 p.m. (hace 13 días)
IMPORTANTE- Por favor lea el siguiente correo electrónico.
Apreciado(a) Usuario(a)
Hemos recibido a través de nuestra Oficina Virtual de Radicación su comunicación, y se le ha asignado el número 72026013761, fecha y hora 13/01/26 16:53.
Para consultar la información con la cual fue generada su radicación de click aquí
Tenga en cuenta que nuestro horario de atención es de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:30 p.m., por lo tanto, si su solicitud está fuera de este horario se empezará a procesar a partir del día hábil siguiente.
Por favor, NO RESPONDA este correo electrónico.
Le agradecemos por hacer uso de la Oficina Virtual de Radicación SENA.
Cordialmente,
Grupo administración de documentos

PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL

FORMATO CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Generalidades:

1. Este formato tiene como objetivo certificar por parte de los oferentes interesados en el proceso contractual, la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
2. Este formato está asociado al GCCON-M-001 Manual de Contratación Administrativa y al GCCON-AN-001 Anexo de Verificación Criterios de Contratación.
3. Este formato es diligenciado por el oferente interesado en el proceso contractual cuando aplique conforme a los estudios previos, invitación pública o pliegos de condiciones. La solicitud de este debe ser coherente con el uso del formato GCCON-AN-001 Anexo de Verificación Criterios de Contratación y el objeto contractual.
4. Su diligenciamiento se realiza previo a la radicación de ofertas.
5. Este formato no requiere ser impreso, sin embargo, debe ser cargado en las plataformas transaccionales de Colombia Compra Eficiente por parte del oferente al interior de su oferta.
6. Este formato NO aplica para los procesos contractuales desarrollados por la Tienda Virtual del Estado Colombiano.
7. El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "/" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

26 de enero 2026

Señores
CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
Villavicencio, Meta

Ref.: Proceso No.

MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA, actuando en calidad de representante legal, de INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS, certifico que se encuentra implementado el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO -SG-SST según los estándares mínimos señalados la normatividad vigente al respecto y contamos con el personal idóneo para su implementación , mantenimiento y divulgación correspondiente.

De igual manera, respecto de nuestro personal, daremos cumplimiento en su totalidad a los requisitos legales en Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015 y las normas que lo adicionen o modifiquen, con el fin de garantizar la mitigación y control de los aspectos e impactos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, que puedan generarse en el desarrollo de las actividades contractuales y posteriores a estas.

Para efectos de lo anterior, en constancia firman:

Firma Representante Legal del Proponente o del Proponente Persona Natural
Nombre: MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA
Cargo: REPRESENTANE LEGAL
Documento de Identidad: 1.123.086.252

Firma del Responsable del SG-SST
Nombre: BRYAN ARLEY MORALES GARZÓN.
Licencia 5364 del 22 de enero de 2018.
Cargo: Coordinador SG-SST.
Documento de Identidad: 1.121.927.744.

DOCUMENTOS SOPORTE

Licencia de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

DEPARTAMENTO DEL META
NIT. 892.000.148-8

RESOLUCIÓN NÚMERO No. 5364
(noviembre 22 de 2018)

Por la cual se concede una licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a una persona natural.

EL SECRETARIO DE SALUD

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la Ley 1562 de 2012 y 1º de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

CONSIDERANDO:

Que BRYAN ARLEY MORALES GARZON con cédula de ciudadanía número 1.121.927.744 expedida en Villavicencio, Administrador en Salud Ocupacional de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, presentó solicitud de licencia para la prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, para lo cual allegó la documentación exigida por la norma.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de la licencia solicitada.

Que en mérito de lo expuesto, este Despacho.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Salud y Seguridad en el Trabajo a BRYAN ARLEY MORALES GARZON con cédula de ciudadanía número 1.121.927.744 expedida en Villavicencio, como Administrador en Salud Ocupacional.

ARTÍCULO SEGUNDO: La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

1. Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo
2. Higiene Industrial.
3. Seguridad Industrial.
4. Investigación del Accidente de Trabajo de acuerdo con su competencia según formación académica.
5. Educación
6. Capacitación.
7. Diseño, Administración y Ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ARTÍCULO TERCERO: La presente licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal e intransferible, tendrá validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación por un término igual, en cualquier Secretaría Seccional o Distrital del país.

Licencia de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabaj

DEPARTAMENTO DEL META
NIT. 892.000.148-8

ARTÍCULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a esta Secretaría de Salud, a fin de proceder a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

ARTÍCULO QUINTO: El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolución 4502 de 2012 y demás normas que la modifiquen o adiciones.

ARTÍCULO SEXTO: Notificar personalmente esta Resolución al interesado, informándole que de conformidad con el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden el recurso de reposición, el cual podrá interponer ante esta Secretaría de Salud, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE
Villavicencio, noviembre 22 de 2018

JORGE OVIDIO CRUZ ALVAREZ
Secretario de Salud

Revisó: Yenni Angelina Paredes Ortiz
Gerente de Calidad Inspección y Vigilancia de los Servicios

gloria C.

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE ENCONTRARSE A PAZ Y SALVO POR CONCEPTO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y OBLIGACIONES PARAFISCALES

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Centro de Industria y Servicios del Meta – REGIONAL META
Villavicencio

Yo, **MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.123.086.252 de Guamal - Meta, en mi calidad de REPRESENTANTE LEGAL de la sociedad INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS, identificada con NIT No. 900.505.142-0, legalmente constituida con domicilio principal en Villavicencio, Meta, manifiesto que esta sociedad ha cumplido durante los últimos SEIS (06) MESES anteriores a la fecha de entrega de la presente certificación, con los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales y con los aportes parafiscales correspondientes a la caja de compensación familiar– cuando han sido exigibles, por lo que declaro que se encuentra a PAZ Y SALVO con las Empresas Promotoras de Salud, EPS; Fondos de Pensiones; Administradoras de Riesgos Laborales, ARL y Cajas de Compensación Familiar.

Así mismo de ser adjudicado al proceso de selección me comprometo a realizar los respectivos aportes al sistema de seguridad social conforme a las leyes vigentes.

En constancia de lo anterior, se firma en Villavicencio, a los 25 días del mes de enero de 2026.

MIGUEL ANGEL GUERRERO RUEDA
C.C. No. 1.123.086.252
Representante Legal
INVERSIONES RINCON LOPEZ S.A.S

JULIAN DAVID GROSSO RAMOS
C.C. No. 1.121.915.378
Contador.



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

273724-T

JULIAN DAVID
GROSSO RAMOS
C.C. 1121915378
RES. INSCRIPCION 1674 DEL 21/09/2020
UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS

294654

JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

306883



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

FIRMA

Valido unicamente para certificar seguridad social de la empresa Inversiones Rincon Lopez SAS

30 / 01 / 2026

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

9 6 C A B A D C 6 E 7 B 2 B E 0

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JULIAN DAVID GROSSO RAMOS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1121915378 de VILLAVICENCIO (META) Y Tarjeta Profesional No 273724-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

aportes en línea

Resumen General de Pago

30 / 01 / 2026

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900505142	0	INVERSIONES RINCON LOPEZ SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	BOGOTA	CRA 29 B 47 41	BOGOTA-BOGOTA D.E.	6657109	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-12	2026-01	2096516770	9497549546	E	2026/01/13	2026/01/20	BANCOLOMBIA	7	$351,000

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
Sucursal: VILLAVICENCIO (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$7,500		$0	$0
Centro de Trabajo: VILLAVICENCIO (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$7,500		$0	$0
Ciudad: VILLAVICENCIO Depto: META (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$7,500		$0	$0
1	CC 1133939186	DUCUARA YIRLEY	230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$57,000	CCF34	30	$1,423,500	$57,000	14-4	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**				$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$7,500		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

30 / 01 / 2026

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$1,000	$0	$228,800
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$227,800	$1,000	$0	$228,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$7,500	$100	$0	$7,600
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	1	$7,500	$100	$0	$7,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$57,000	$300	$0	$57,300
COFREM	CCF34	892,000,146	3	1	$57,000	$300	$0	$57,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$57,000	$300	$0	$57,300
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$57,000	$300	$0	$57,300
TOTAL				**1**	**$349,300**	**$1,700**	**$0**	**$351,000**

30 / 01 / 2026

JAIBER PRADA
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria
301 319 2047
314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 119097 - 25

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ

CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CERTIFICA

Que DANIEL MAURICIO MARTÍNEZ UBAQUE, identificado(a) con C.C No. 1123431242.
Realizó la capacitación en:
MANIPULACIóN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA,
el día 9 de MAYO de 2025, con una intensidad de 5 horas.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado(a), el día 9 de MAYO de 2025

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

Verifique el sello seco de autenticidad

30 / 01 / 2026

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 119097- 25

EMPRESA: PARTICULAR
CIUDAD: VILLAVICENCIO
FECHA: 9/05/2025
DPTO: META

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: DANIEL MAURICIO MARTÍNEZ UBAQUE
CC TI CE 1123431242
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
EDAD: null
TELÉFONO: NO REGISTRA
DIRECCIÓN:

LABORATORIOS

COPROLOGICO	Negativo	CULTIVO NASOGARINFEO	Negativo
COPROCULTIVO	Negativo	KOH DE UÑAS	Negativo

DIAGNOSTICO MÉDICO

El paciente no presenta afecciones en la piel que represente un riesgo para la salud pública.

CONCEPTO

Apta Para Manipulacion De Alimentos

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

Dr Fernán E Medina E
MÉDICO GENERAL
RM 806/07
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma del Médico

30 / 01 / 2026


Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.
CONCEPTO MÉDICO
Certifica que el paciente se encuentra apto para manipular alimentos, no tiene ninguna patología infectó contagiosa, se encuentra sano sin ninguna restricción.
FECHA EXPEDICIÓN
9/05/2025
Validez de un (1) año
Dr. Hernán E. Medina C.
MÉDICO GENERAL
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
Firma Médico Especialista
Dr. Hernán Medina C.
Especialista Salud Ocupacional
CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO
JAIBER PRADA
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria
301 319 2047 - 314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos
No. 119097 -25
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.
Hace constar que:
DANIEL MAURICIO MARTÍNEZ UBAQUE
con documento de identidad N°
1123431242
El portador de este carnet asistió a la capacitación
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Firma Capacitador
Jaiber Y. Prada Ruiz
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria

30 / 01 / 2026

JAIBER PRADA
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria
301 319 2047
314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 119099 - 25

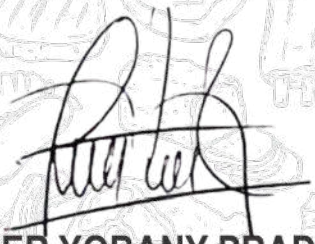
JAIBER YOBANY PRADA RUIZ

CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CERTIFICA

Que HEIDY YULIANA DUCUARA SÁNCHEZ, identificado(a) con C.C No. 1120565078.
Realizó la capacitación en:
MANIPULACIóN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA,
el día 9 de MAYO de 2025, con una intensidad de 5 horas.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado(a), el día 9 de MAYO de 2025



JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

Verifique el sello seco de autenticidad

30 / 01 / 2026

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 119099- 25

EMPRESA: PARTICULAR
CIUDAD: VILLAVICENCIO
FECHA: 9/05/2025
DPTO: META

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: HEIDY YULIANA DUCUARA SÁNCHEZ
CC TI CE 1120565078
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
EDAD: null
TELÉFONO: NO REGISTRA
DIRECCIÓN:

LABORATORIOS

COPROLOGICO	Negativo	CULTIVO NASOGARINFEO	Negativo
COPROCULTIVO	Negativo	KOH DE UÑAS	Negativo

DIAGNOSTICO MÉDICO

El paciente no presenta afecciones en la piel que represente un riesgo para la salud pública.

CONCEPTO

Apta Para Manipulacion De Alimentos

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

Dr Fernán E Medina E
MÉDICO GENERAL
RM 806/07
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma del Médico

30 / 01 / 2026



Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

CONCEPTO MÉDICO

Certifica que el paciente se encuentra apto para manipular alimentos, no tiene ninguna patología infectó contagiosa, se encuentra sano sin ninguna restricción.

FECHA EXPEDICIÓN

9/05/2025

Validez de un (1) año

Dr. Hernán E. Medina C.
MÉDICO GENERAL
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Firma Médico Especialista
Dr. Hernán Medina C.
Especialista Salud Ocupacional

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

JAIBER PRADA

Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria

301 319 2047 - 314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 119099 -25

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que:

HEIDY YULIANA DUCUARA SÁNCHEZ

con documento de identidad N°

1120565078

El portador de este carnet asistió a la capacitación

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Firma Capacitador
Jaiber Y. Prada Ruiz
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

30 / 01 / 2026

JAIBER PRADA
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria
301 319 2047
314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 119096 - 25

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ

CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CERTIFICA

Que LAURA JULIANA CHAPARRO MOLINA, identificado(a) con C.C No. 1002365848.
Realizó la capacitación en:
MANIPULACIóN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA,
el día 9 de MAYO de 2025, con una intensidad de 5 horas.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado(a), el día 9 de MAYO de 2025

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

Verifique el sello seco de autenticidad

30 / 01 / 2026

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 119096- 25

EMPRESA: PARTICULAR
CIUDAD: VILLAVICENCIO
FECHA: 9/05/2025
DPTO: META

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: LAURA JULIANA CHAPARRO MOLINA
CC TI CE 1002365848
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
EDAD: null
TELÉFONO: NO REGISTRA
DIRECCIÓN:

LABORATORIOS

COPROLOGICO	Negativo	CULTIVO NASOGARINFEO	Negativo
COPROCULTIVO	Negativo	KOH DE UÑAS	Negativo

DIAGNOSTICO MÉDICO

El paciente no presenta afecciones en la piel que represente un riesgo para la salud pública.

CONCEPTO

Apta Para Manipulacion De Alimentos

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

Dr Fernán E Medina E
MÉDICO GENERAL
RM 806/07
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma del Médico

30 / 01 / 2026



Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

CONCEPTO MÉDICO

Certifica que el paciente se encuentra apto para manipular alimentos, no tiene ninguna patología infectó contagiosa, se encuentra sano sin ninguna restricción.

FECHA EXPEDICIÓN

9/05/2025

Validez de un (1) año

Dr. Hernán E. Medina C.
MÉDICO GENERAL
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Firma Médico Especialista
Dr. Hernán Medina C.
Especialista Salud Ocupacional

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

JAIBER PRADA

Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria

301 319 2047 - 314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 119096 -25

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que:

LAURA JULIANA CHAPARRO MOLINA

con documento de identidad N°

1002365848

El portador de este carnet asistió a la capacitación

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Firma Capacitador
Jaiber Y. Prada Ruiz
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria

30 / 01 / 2026

JAIBER PRADA
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria
301 319 2047
314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 119098 - 25

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ

CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CERTIFICA

Que MARLON ANDRÉS RAMÍREZ GARCÍA, identificado(a) con C.C No. 1120560440.
Realizó la capacitación en:
MANIPULACIóN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA,
el día 9 de MAYO de 2025, con una intensidad de 5 horas.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado(a), el día 9 de MAYO de 2025

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

Verifique el sello seco de autenticidad

30 / 01 / 2026

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 119098- 25

EMPRESA: PARTICULAR
CIUDAD: VILLAVICENCIO
FECHA: 9/05/2025
DPTO: META

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: MARLON ANDRÉS RAMÍREZ GARCÍA
CC TI CE 1120560440
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
EDAD: null
TELÉFONO: NO REGISTRA
DIRECCIÓN:

LABORATORIOS

COPROLOGICO	Negativo	CULTIVO NASOGARINFEO	Negativo
COPROCULTIVO	Negativo	KOH DE UÑAS	Negativo

DIAGNOSTICO MÉDICO

El paciente no presenta afecciones en la piel que represente un riesgo para la salud pública.

CONCEPTO

Apta Para Manipulacion De Alimentos

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

Dr Fernán E Medina E
MÉDICO GENERAL
RM 806/07
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma del Médico

30 / 01 / 2026



Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

CONCEPTO MÉDICO

Certifica que el paciente se encuentra apto para manipular alimentos, no tiene ninguna patología infectó contagiosa, se encuentra sano sin ninguna restricción.

FECHA EXPEDICIÓN

9/05/2025

Validez de un (1) año

Dr. Hernán E. Medina C.
MÉDICO GENERAL
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Firma Médico Especialista
Dr. Hernán Medina C.
Especialista Salud Ocupacional

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

JAIBER PRADA

Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria

301 319 2047 - 314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 119098 -25

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que:

MARLON ANDRÉS RAMÍREZ GARCÍA

con documento de identidad N°

1120560440

El portador de este carnet asistió a la capacitación

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Firma Capacitador
Jaiber Y. Prada Ruiz
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria

INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ SAS
NIT 900.505.142-0

Villavicencio, 26 de enero 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Centro de Industria y Servicios del Meta
Villavicencio

REF: CERTIFICADO IMPLEMENTACIÓN DE LAS RECOMENDACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS, EN EL USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA.

Yo, **MIGUEL ÁNGEL GUERRERO RUEDA**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.123.086.252, actuando en calidad de Representante Legal de la empresa **INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ S.A.S.**, identificada con NIT **900.505.142**, manifiesto de manera expresa, libre y voluntaria, bajo la gravedad de juramento, que:

La empresa que represento se compromete a adoptar, implementar y mantener las recomendaciones de Buenas Prácticas para el Uso Eficiente y Racional de la Energía, en el desarrollo de sus actividades y en la ejecución del contrato que eventualmente se suscriba, en caso de resultar favorecida en el proceso de selección correspondiente.

Así mismo, certifico que se promoverá el uso responsable de los recursos energéticos, la optimización del consumo de energía eléctrica, el mantenimiento adecuado de los equipos, la sensibilización del personal y la aplicación de medidas orientadas a la eficiencia energética, conforme a la normatividad vigente y a las directrices que emitan las autoridades competentes.

La presente declaración se expide para los fines legales y contractuales pertinentes, y se suscribe bajo la gravedad de juramento.

Atentamente,

MIGUEL ÁNGEL GUERRERO RUEDA
C.C. No. 1.123.086.252
Representante Legal
INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ S.A.S.
NIT 900.505.142

INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ SAS
NIT 900.505.142-0

Villavicencio, 26 de enero 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Centro de Industria y Servicios del Meta
Villavicencio

REF: CERTIFICADO IMPLEMENTACIÓN DE LAS RECOMENDACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS, EN EL USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA.

Yo, **MIGUEL ÁNGEL GUERRERO RUEDA**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.123.086.252, actuando en calidad de Representante Legal de la empresa **INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ S.A.S.**, identificada con NIT **900.505.142**, manifiesto de manera expresa, libre y voluntaria, bajo la gravedad de juramento, que durante el periodo de ejecución del contrato, la empresa cumplirá de manera estricta con todas las disposiciones legales, técnicas y ambientales vigentes relacionadas con el manejo integral de los residuos generados, conforme a la normatividad aplicable y a los lineamientos de las autoridades ambientales y sanitarias competentes.

Así mismo, certifico que se implementarán las medidas necesarias para la adecuada separación, almacenamiento, recolección y disposición final de los residuos, garantizando prácticas responsables que minimicen los impactos ambientales y aseguren el cumplimiento de los principios de prevención, control y protección del medio ambiente.

La presente declaración se expide para los fines legales, administrativos y contractuales a que haya lugar, y se suscribe bajo la gravedad de juramento.

Atentamente,



MIGUEL ÁNGEL GUERRERO RUEDA
C.C. No. 1.123.086.252
Representante Legal
INVERSIONES RINCÓN LÓPEZ S.A.S.
NIT 900.505.142

PLAN Y/O PROGRAMAS DE MANTENIMIENTO Y ASEO

DEL ÁREA FÍSICA, RELACIÓN DE EQUIPOS Y ELEMENTOS

Cafetería y Papelería sede Guayuriba

1. Objetivo

Establecer los lineamientos y procedimientos para el adecuado mantenimiento, limpieza y desinfección del área física, así como la relación y control de los equipos y elementos que ingresan y se utilizan en la cafetería y papelería, garantizando condiciones higiénico-sanitarias óptimas que prevengan riesgos para la salud pública.

2. Alcance

Este plan aplica a todas las áreas físicas de la cafetería y papelería, incluyendo zonas de atención al público, preparación y expendio de alimentos, almacenamiento, áreas administrativas y sanitarias, así como a todo el equipamiento, utensilios y elementos utilizados para la prestación del servicio.

3. Marco normativo

Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social

Decreto 3075 de 1997

Resolución 1956 de 2008 (elementos de protección personal)

Normatividad sanitaria vigente emitida por la Secretaría de Salud competente

4. Programa de mantenimiento del área física

4.1 Mantenimiento preventivo

Se realizarán actividades periódicas para conservar en óptimas condiciones la infraestructura, evitando el deterioro que pueda generar contaminación o riesgos sanitarios.

Actividades:

1. Revisión de pisos, paredes y techos para verificar ausencia de grietas, humedad o desprendimientos.
2. Verificación del adecuado funcionamiento de instalaciones eléctricas, hidráulicas y sanitarias.
3. Mantenimiento de puertas, ventanas, rejillas y sistemas de ventilación.
4. Control y sellado de posibles accesos para plagas.

Frecuencia: Trimestral o cuando se identifique alguna novedad.

Responsable: Administrador del establecimiento o personal designado.

4.2 Mantenimiento correctivo

Se ejecutarán acciones inmediatas para corregir fallas o daños detectados durante las inspecciones o en el desarrollo de la operación.

Actividades:

1. Reparación de superficies deterioradas.
2. Sustitución de luminarias defectuosas.
3. Arreglo de fugas de agua o fallas sanitarias.

Frecuencia: Según necesidad.

Responsable: Administrador del establecimiento.

5. Programa de limpieza y desinfección

5.1 Procedimiento general

Las actividades de limpieza y desinfección se realizarán utilizando productos autorizados, en concentraciones adecuadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

Etapas:

1. Retiro de residuos sólidos.
2. Lavado con detergente.
3. Enjuague con agua potable.
4. Desinfección.
5. Secado al ambiente.

5.2 Áreas y frecuencia

Área	**Frecuencia**
Pisos y paredes	Diario
Mesones y superficies de trabajo	Antes y después de cada jornada
Equipos de preparación y expendio	Diario
Estanterías y vitrinas	Semanal
Baños	Mínimo dos veces al día
Área de atención al público	Diario

5.3 Insumos de limpieza

- Detergente biodegradable
- Desinfectante (hipoclorito de sodio o equivalente autorizado)
- Traperos, escobas y paños diferenciados por área
- Guantes, tapabocas y delantales

6. Relación de equipos y elementos que ingresan y se utilizan

6.1 Equipos de cafetería

- Nevera
- Congelador
- Greca
- Microondas
- Vitrinas exhibidoras
- Licuadora
- Dispensadores de bebidas

6.2 Utensilios y menaje

- Ollas y recipientes en acero inoxidable
- Cucharas, espátulas y pinzas
- Vasos, tazas y platos
- Bandejas de servicio

6.3 Equipos y elementos de papelería

- Computador
- Impresora / fotocopiadora
- Laminadora
- Guillotina de papel
- Estanterías
- Mostrador de atención

6.4 Elementos adicionales

- Canecas con tapa
- Extintor
- Botiquín de primeros auxilios
- Elementos de protección personal (guantes, tapabocas, cofias)

7. Control y almacenamiento de equipos

Todos los equipos y utensilios se mantendrán:

- En buen estado de limpieza y funcionamiento.
- Almacenados en áreas limpias, secas y protegidas.
- Separados los equipos de cafetería de los elementos de papelería para evitar contaminación cruzada.

8. Registros y seguimiento

Se llevará control mediante:

- Listas de chequeo de limpieza y desinfección.
- Registros de mantenimiento preventivo y correctivo.
- Actas de revisión interna.

9. Responsables

El administrador del establecimiento será el responsable de la implementación, seguimiento y actualización del presente plan, asegurando su cumplimiento por parte del personal.

CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Villavicencio 26 de Enero de 2026

Señores

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Villavicencio-

Meta

REFERENCIA: Invitación a presentar propuesta para Contrato – Arrendamiento Servicio de Cafetería Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM

El suscrito KENNY LORENA ORJUELA R identificada con cedula de ciudadanía 1.121.823.703 de v/cio Meta, en mi condición de representante legal de DKJ SOLUCIONES SAS con Nit 901654859-4 , debidamente facultado y de acuerdo con las disposiciones y especificaciones contenidas en los términos de referencia y demás documentos de la presenta invitación a cotizar, presento la siguiente propuesta.

En el evento en el que resulte favorecido en este proceso licitatorio, me comprometo a firmar el contrato u otro documento que ustedes estimen conveniente, a suscribir las garantías del caso y a cumplir con todas las obligaciones señaladas en los términos de referencia.

Declaro igualmente:

1. Que he revisado cuidadosamente las especificaciones y condiciones de la licitación en referencia, aceptando todos los requisitos contenidos en el presente pliego de condiciones.

2. Que considero suficiente la información suministrada por Sapuga S.A.

3. Que considero que las especificaciones técnicas suministradas son claras y suficientes para el cumplimiento de los objetivos perseguidos por Sapuga S.A. En este sentido, considero que no serán necesarias obras o servicios adicionales para el completo cumplimiento de los objetivos consignados en los términos de referencia.

4. Que conozco el objeto del contrato a ejecutar y sus condiciones específicas, considerándolos en mi propuesta.

5. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a (nombre o razón social del licitante).

6. Que ninguna entidad o persona distinta a (nombre o razón social del licitante) tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.

7. En caso de que aplique: El valor único y definitivo del contrato será el que resulte de multiplicar los precios unitarios del suministro por las cantidades reales recibidas por el PROPONENTE.

8. Esta oferta es válida por dos (2) meses, contados a partir del día de la presentación de esta.

9. Expresamente manifiesto que, en caso de no resultar favorecido con la adjudicación, acepto la decisión del PROPONENTE, sin que sea necesaria justificación alguna de su parte y renuncio a adelantar cualquier acción legal por este motivo.

Nombre completo, dirección y teléfono comercial del licitante:

Cordialmente



KENNY LORENAORJUELA
RIOBUENO CC.1.121.823.703

RERESENTANTE LEGAL DKJ
SOLUCIONES CEL 3168762278

EMAIL DKJ.SOLUCIONES@GMAIL.COM

Villavicencio 26 de Enero de 2026

Señores:
SERVICIO NACIONAL DE APENDIZAJE – SENA
Villavicencio– Meta

Asunto: Invitación a presentar propuesta para Contrato – Arrendamiento Servicio de Cafetería Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM
Servicios de Alimentación.

La Empresa DKJ SOLUCIONES S.A.S ofrece una variación en menús para cada mes donde contarán con cuatro (4) menús diferentes con sus respectivas cargas calóricas y nutritivas para cada una de ellas (desayuno, almuerzo y cena), los cuales serán realizados por el chef y nutricionista de la empresa.

a continuación, nuestra propuesta diaria durante la ejecución del futuro contrato:

- ***Sede Guayuriba y popular.***

DESAYUNO	GRAMAJE	VALOR UNITARIO
Caldo	300 ML	$13.000
Cereal-Arroz	70 GR	
Proteína	110 gr	
Acompañante	60 gr	
Bebida	300 ml	
ALMUERZO	**GRAMAJE**	**VALOR UNITARIO**
Sopa	400 ML	$14.000
Cereal-Arroz	90 GR	
Proteína	120 gr	
Acompañante	60 gr	
Bebida	300 ml	
ensalada	50 gr	
principio	90 a 100gr	

PANADERIA		
PRODUCTO	**PRECIO**	**UND**
CHICHARRONA	$3.000	1
HOJALDRA DE POLLO	$3.500	1
PASTEL GLORIA	$3.000	1
PAN ALIÑADO	$700	1
PAN DE YUCA	$2.000	1
PAN DE ARROZ	$2.000	1
PASTEL DE CARNE	$3.500	1
DEDITOS DE QUESO	$3.000	1
SANDWICHW	$2.700	1
PAN DE BONO	$3.000	1

PRODUCTOS DE VITRINA		
PRODUCTO	**PRECIO**	**UND**
EMPANADA	$3.000	1
AREPA BOYACENSE	$3.000	1
DEDITOS BOCADILLO Y QUESO	$2.700	1
AREPA HUEVO	$3.800	1
EMPANADAS DE TRIGO	$3.500	1
PAPA RELLENA	$3.000	1
PASTEL YUCA	$3.000	1
COCHINILLOS	$3.000	1
BUÑUELOS	$2.000	1
AREPAS DE QUESO	$3.000	1
ALMOJABANAS	$3.000	1
HAMBURGUESA	$7.000	1
PERRO CALIENTE	$6.500	1
EMPANADA HAWAINA	$3.500	1

BEBIDAS CALIENTES		
PRODUCTO	**PRECIO**	**UND**
TINTO 4 OZ	$8.00	1
TINTO 7 OZ	$1.500	1
PERICO 4OZ	$1.000	1
CAFÉ EN LECHE 7 OZ	$2.200	1
AROMATICA 4 OZ	$1.000	1
AROMATICA 7 OZ	$1.500	1
MILO CALIENTE 7 OZ	$3.000	1

Calle 71B 83 37
Cel. 3168762278
Dkj.soluciones@gmail.com

FRUTERIA		
PRODUCTO	**PRECIO**	**UND**
JUGO DE FRUTA EN AGUA, VASO 10 OZ	$3.000	1
JUGO DE FRUTA EN LECHE, VASO 10 OZ	$4.000	1
JUGO DE NARANJA U OTRA FRUTA 10 OZ	$3.000	1
JUGO DE FRUTA EN LECHE VASO 16 OZ	$6.000	1
JUGO DE FRUTA EN LECHE VASO 10 OZ	$4.000	1
JUGOS VERDES VASO 16 OZ	$10.000	1
JUGOS VERDES VASO 10 OZ	$5.000	1
CHOCOLATE VASO 10 OZ	$3.500	1
LECHE EN VASO 10 0Z	$2.500	1
MALTEADAS VASO 16 OZ	$9.000	1
MALTEADAS VASO 10 OZ	$6.000	1
ENSALADA DE FRUTA ESPECIAL	$16.000	1
ENSALADA DE FRUTA SENCILLA	$12.000	1
SALPICON EN VASO 12 OZ	$4.500	1
CEREAL CON YOGURT 10 OZ	$3.000	1
PORCIÓN DE FRUTA EN VASO DE 16 OZ	$4.500	1

DULCERIA		
PONQUE BROWNIE 65GR	$3.700	1
PONQUE GANSITO 37GR	$2.500	1
PONQUE RAMO DE NUEZ	$5.500	1
PONQUE RAMO TRADICIONAL 230GR	$5.200	1
PONQUE RAMO CHOCOLATE 230GR	$5.500	1
PONQUE CHOCORAMO TAJADA 65G	$2.800	1
PONQUE GALA TAJADA CHOCOLATE	$2.500	1
PONQUE GALA TAJADA COCO 60GR	$2.500	1
PONQUE GALA TAJADA NATURAL 60G	$2.500	1
PONQUE GALA TAJADA VAINILLA 60G	$2.500	1
CHICLE TRIDENT SURTIDOS 3U	$1.000	1
CHICLE TRIDENT SURTIDO 5S	$2.000	1
CHICLETS TUMIX SURTIDOS	$300	1
HALLS BARRA FRUIT MIX	$2.500	1
HALLS MENTA U	$200	1
MENTA HELADA CHAO	$700	1
GOL TRADICIONAL	$2.000	1
CHOCOLATINA JET	$1.900	1
CHOCOLATINA JUMBO MANI	$2.400	1
GALLETAS FESTIVAL SURTIDAS X 6	$2.000	1
GALLETAS MILO SANDWICH	$1.500	1
GALLETA TOSH SURTIDAS	$1.800	1
GALLETAS CLUB SOCIAL SURTIDAS	$1.500	1
GALLETAS OREO ORIGINAL	$2.000	1

GALLETAS MINI CHIPS	$2.000	1
GALLETAS PIAZZA SURITDAS	$800	1
GALLETAS BRIDGE SURTIDAS	$1.000	1

GALLETERIA Y SNACKS		
PRODUCTO	**PRECIO**	**UND**
GALLETAS QUIMBAYAS	$1.200	1
GALLETAS CHOKIS CHISPAS 40G	$2.000	1
GALLETAS QUAKER SURTIDAS	$1.800	1
BON BOM BUM SURTIDO	$700	1
DULCE SPARKIES	$500	1
DULCE COFFEE DELIGHT DURO	$200	1
DULCE SUPERCOCO TURRON	$500	1
DULCE BIG BEN	$400	1
DULCE BARRILETE BARRA	$500	1
DULCE FRUNAS ORIGINAL	$500	1
MANIMOTO NATURAL	$2.500	1
PAPAS MARGARITA ONDULADA	$3.000	1
MAYONESA	$3.000	1
PAPAS MARGARITA ONDULADA	$3.000	1
TOMATE	$3.000	1
PAPAS MARGARITA LIMON	$3.000	1
PAPAS MARGARITA POLLO	$3.000	1
PAPAS MARGARITA CREMA CEBOLLA	$3.000	1
PAPAS MARGARITA NATURAL	$3.000	1
PAPAS MARGARITA BBQ	$3.000	1
DETODITO BBQ	$3.500	1
DETODITO NATURAL	$3.500	1
DETODITO MIX	$3.500	1
DETODITO CRIOLLO	$3.500	1
CHEETOS NATURAL	$3.500	1
CHEETOS TRISSITOS PICANTES	$3.500	1

GASEOSAS		
PRODUCTO	**PRECIO**	**UND**
GASEOSA COCA COLA S/AZ 1.5LT PET	$7.500	1
GASEOSA FRESH CITRUS 1.5LT PET	$6.500	1
GASEOSA DVFRESH CITRUS 500ML	$3.000	1
GASEOSAS SCHWEPPES SODA 400ML	$3.500	1
GASEOSA SPRITE 3LT	$10.500	1
GASEOSA QUATRO 3LT	$10.500	1
GASEOSA COCA COLA 3LT	$10.500	1
GASEOSA SCHWEPPES GINGER 1.75L	$7.000	1
GASEOSA KOLA ROMAN 1.5LT	$7.000	1
GASEOSA QUATRO 1.75LT	$7.000	1
GASEOSA COCA COLA 1.5LT	$7.500	1

GASEOSA KOLA ROMAN 250ML	$2.500	1
GASEOSA KOLA ROMAN 400ML	$3.500	1
GASEOSA QUATRO 250ML	$2.500	1
GASEOSA QUATRO 400ML	$3.500	1
GASEOSA SPRITE 250ML	$2.500	1
GASEOSA SPRITE 400ML	$4.000	1
GASEOSA COCA COLA 250ML	$2.500	1
GASEOSA COCA COLA 400ML	$4.000	1
GASEOSA MANZANA 400ML	$3.500	1
GASEOSA COLOMBIANA 400ML	$3.500	1
GASEOSA UVA 1.5L	$7.000	1
GASEOSA NARANJA 1.5LT	$7.000	1
GASEOSA PEPSI 400ML	$3.500	1
GASEOSA COLOMBIANA 1.5	$7.000	1
GASEOSA NARANJA 1.5L	$7.000	1
GASEOSA SEVENTUP 400ML	$3.500	1
GASEOSA UVA 400ML	$3.500	1
GASEOSA COLOMBIANA 400ML	$3.500	1
JUGO HIT MORA	$3.500	1
JUGO HIT MANGO	$3.500	1
JUGO HIT NARANJA PIÑA	$3.500	1
JUGO HIT LULO	$3.500	1
JUGO HIT FRUTOTROPICAL	$3.500	1
JUGO FRUTAL MANGO 500ML	$6.000	1
JUGO FRUTAL MORA 500ML	$6.000	1
JUGO FUZE MANZANA 400ML	$3.500	1
JUGO NECTAR CAJA	$2.900	1
FUZE MANGO 400 ML	$3.500	1
FUZE NEGRO LIMON 400ML	$3.500	1
FUZE NEGRO DURAZNO 400ML	$3.500	1
AGUA BOTELLA SIN GAS 600ML	$2.000	1
AGUA BOTELLA CON GAS 600ML	$2.500	1
AGUA CRISTALINA 600ML	$2.000	1

AGUA CRISTALINA 250ML	$1.500	1
AGUA SABORIZADA H20H	$3.200	1
AGUA SABORIZADA H20H	$3.200	1
AGUA SABORIZADDA H20H	$3.200	1
AGUA SABORIZADDA H20H	$3.200	1
BEBIDA TEA LIMON	$3.500	1
BEBIDA TEA DURAZNO	$3.500	1
BOTELLA ALPINA	$4.000	1
BEBIDA GATORADE TROPICAL	$4.500	1
BEDIDA GATORADE MANDARINA	$4.500	1
BEBIDA AVENA EN VASO FINESSE	$4.500	1
BEBIDA AVENA VASO ALPINA	$4.000	1
BEBIDA YOGO YOGO EN VASO	$3.000	1
BEBIDA YOGO YOGO EN BOLSA	$2.500	1
LECHE CHOCOLATADA EN CAJA	$3.000	1
LECHE CHOCOLATA EN BOLSA	$2.500	1

Coma valor agregado o plus ofrecemos durante la ejecución del contrato:

- Se destinara un presupuesto para arreglos locativos cuando se requiere ya sea arreglo de humedades pintura de las instalaciones para mantener un optimo y agradable ambiente
- Aportaremos una torta mensual para le celebración de cumpleaños para el personal administrativo
- Se instalara uno o dos tv Smart tv según necesidad para ambientar los espacios
- Apoyaremos con bonos consumibles en actividades que realice la institución

- Ofrecemos un refrigerio de bienvenida para todo el personal docente y administrativo de l institucion

Atentamente,



NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL
KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO
CC 1.121.823.703 DE VILLAVICENCIO
TELÉFONO: 3168762278
EMAIL: DKJ.SOLUCIONES@GMAIL.COM

CEDULA REPRESENTANTE LEGAL

CEDULA REPRESENTANTE LEGAL





RUT – DKJ SOLUCIONES S.A.S

30 / 01 / 2026

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141231624495

(415)7707212489984(8020) 000014123162449 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 6 5 4 8 5 9	4	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
DKJ SOLUCIONES SAS

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CL 7 B 83 37

42. Correo electrónico DKJ.SOLUCIONES@GMAIL.COM

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 6 8 7 6 2 2 7 8	3 2 1 4 6 8 3 9 4 8

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
1 0 8 4	2 0 2 2 1 1 1 7	5 6 2 1	2 0 2 2 1 1 1 7	8 2 3 0				

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	7	9	1	4	3	3	4	7	4	8	5	2	5	5												

07- Retención en la fuente a título de rent 55 - Informante de Beneficiarios Finales
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
33- Impuesto nacional al consumo
47 - Régimen Simple de Tributación - SIM
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre ORJUELA RIOBUENO KENNY LORENA

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141231624495

(415)7707212489984(8020) **000014123162449 5**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 6 5 4 8 5 9	4	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número	0	
73. Fecha	2 0 2 2 1 1 1 6	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 2 1 1 1 7	
77. No. Matrícula mercantil	0 3 6 0 8 0 7 3	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	1 1 6	2 0 2 4 0 1 1 9		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

30 / 01 / 2026

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141231624495

(415)7707212489984(8020) **000014123162449 5**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 6 5 4 8 5 9	4	Impuestos de Bogotá	3 2

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 2 1 1 1 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 1 2 1 8 2 3 7 0 3		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
ORJUELA	RIOBUENO	KENNY	LORENA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

CAMARA DE COMERCIO

CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE SUCURSAL NACIONAL

Fecha expedición: 20/01/2026 - 17:03:39
Recibo No. S002312836, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN EHsjqVCUjQ

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=40 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, DATOS GENERALES Y MATRÍCULA

Nombre : DKJ SOLUCIONES SAS V/CIO
Matrícula No: 491058
Fecha de matrícula: 20 de enero de 2026
Activos vinculados : $25.000.000,00

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CR 35 A SUR 5 A 91 T 6 APTO 607
Municipio : Villavicencio, Meta
Correo electrónico : dkj.soluciones@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3168762278
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CR 35 A SUR 5 A 91 T 6 APTO 607
Municipio : Villavicencio, Meta
Correo electrónico de notificación : dkj.soluciones@gmail.com
Teléfono para notificación 1 : 3168762278

La persona jurídica **NO** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

PROPIETARIO – CASA PRINCIPAL

Nombre de la persona jurídica propietaria (Casa Principal): DKJ SOLUCIONES SAS
Matrícula/inscripción : 04-3608073
Nit/Identificación : 901654859-4
Dirección : CL 71 B NO. 83 37 BARRIO LA CLARITA
Teléfono : 3168762278
Domicilio Casa Principal : Bogotá, Distrito Capital

APERTURA DE SUCURSAL

Por Acta No. 2 del 28 de diciembre de 2025 de la Asamblea Extraordinaria de Villavicencio, inscrito en esta Cámara de Comercio el 20 de enero de 2026, con el No. 55789 del Libro VI, APERTURA SUCURSAL DENOMINADA DKJ SOLUCIONES SAS V/CIO.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS – CIIU

Actividad principal Código CIIU: C1084
Actividad secundaria Código CIIU: I5621
Otras actividades Código CIIU: N8230

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social -RUES- :

CONSTITUCIÓN Y REFORMAS CASA PRINCIPAL

Por Acta No. 2 del 28 de diciembre de 2025 de la Asamblea Extraordinaria de Villavicencio, inscrito en esta Cámara de Comercio el 20 de enero de 2026, con el No. 55790 del Libro VI, se inscribió CONSTITUCION CASA

CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE SUCURSAL NACIONAL

Fecha expedición: 20/01/2026 - 17:03:39
Recibo No. S002312836, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN EHsjqVCUjQ

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=40 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

PRINCIPAL.

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA – REPORTE A ENTIDADES

Se realizó la inscripción de la empresa y/o establecimiento en el Registro de Identificación Tributaria (RIT).

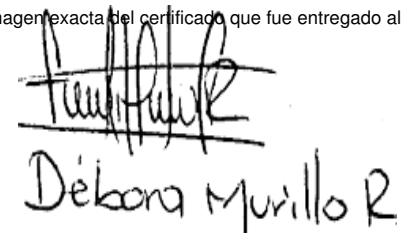
Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sucursal, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

PLANILLA APORTES SEGURIDAD SOCIAL

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-01-19, 08:59:44 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1078898853

Periodo Cotización: diciembre de 2025 **Periodo Servicio:** enero de 2026

PAGADO 19/01/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	DKJ SOLUCIONES SAS	**Nombre Sucursal**	GAITAN	**Código Sucursal**	001
Documento	NI901654859	**Dirección**	CL 7 #1 - 1 K 7 VIA RPO VDA B UPIN		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	6664721		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL		
Ciudad	VILLAVICENCIO	**Departamento**	META		
Representante Legal	ORJUELA RIOBUENO KENY LORENA	**Identificación**	CC 1121823703		
Total Afiliados	3	**ARP**	ARL SURA		

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1071628585	JAQUELINE LARA DAZA	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(CCFC55) CAJACOPI EPS S.A.S	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF34) COFREM	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1121823703	KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF34) COFREM	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 52016287	NUBIA GUTIERREZ HERNANDEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF34) COFREM	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 4.270.500	$ 4.270.500	$ 4.270.500	$ 4.270.500	$ 683.400	$ 171.000	$ 104.100	$ 171.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.129.500	$ 2.700	$ 1.132.200

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

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

ANTECEDENTES LEGALES

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 289900181

PIB
11:46:26

Bogotá DC, 26 de enero del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1121823703:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 26 de enero de 2026, a las 11:43:08, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1121823703
Código de Verificación	11218237032601261143 08

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 26 de enero de 2026, a las 11:42:32, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Número de identificación tributario
No. Identificación	9016548594
Código de Verificación	901654859426012611423 1

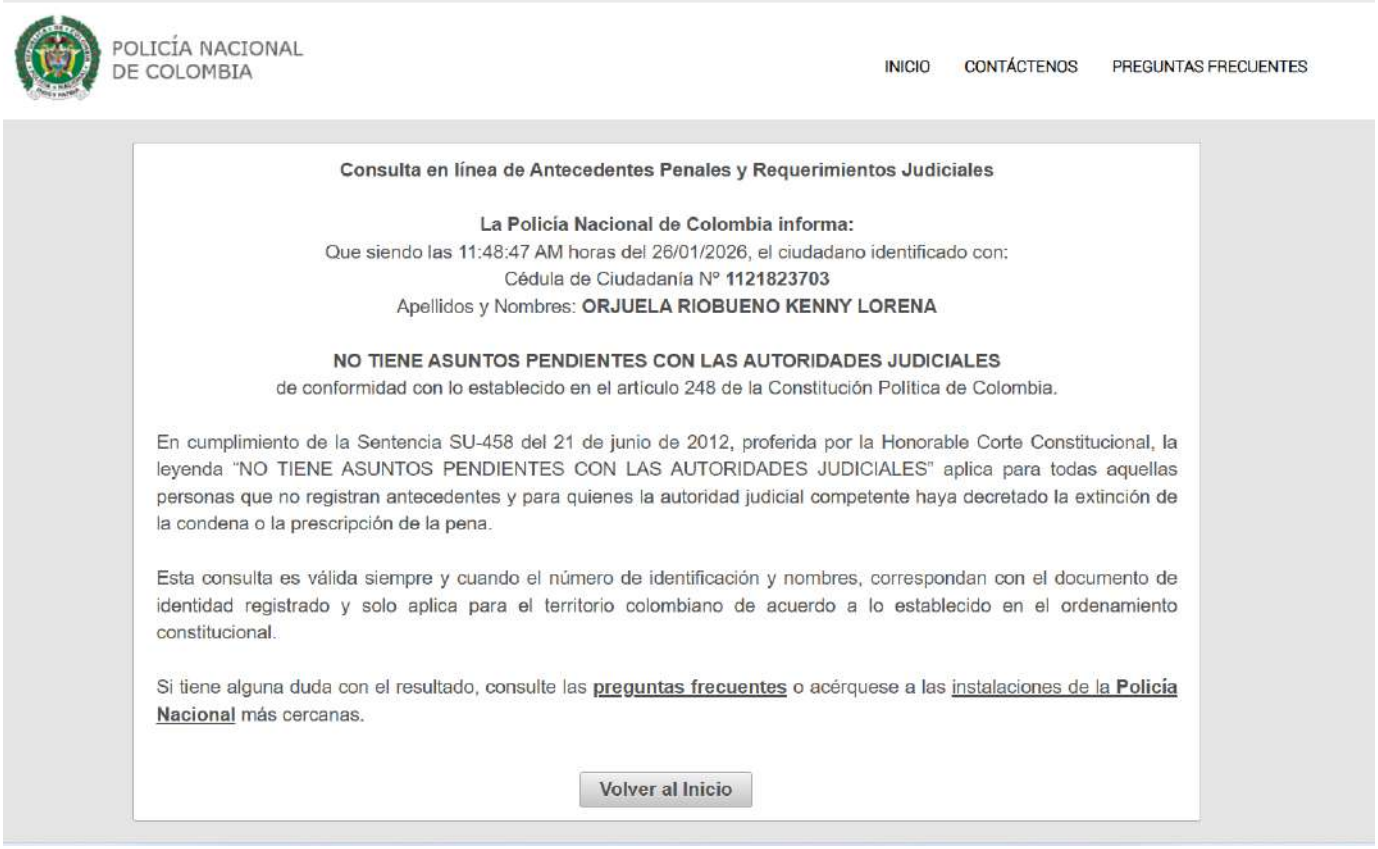
Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

Antecedentes Policía



POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

INICIO CONTÁCTENOS PREGUNTAS FRECUENTES

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 11:48:47 AM horas del 26/01/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1121823703**
Apellidos y Nombres: **ORJUELA RIOBUENO KENNY LORENA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Volver al Inicio

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 26/01/2026 11:52:57 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1121823703** y Nombre: **KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **133470486** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:56:43 horas del 26/01/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1121823703,** Apellidos y Nombres **ORJUELA RIOBUENO KENNY LORENA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **KENNY LORENA ORJUELA**, con NIT **901654859-4** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

30 / 01 / 2026

Certificado de experiencia

INVERSIONES EDUKA S.A.S.

N.I.T. 901.221.215-3

INVERSIONES EDUKA S.A.S
NIT 901221215

CERTIFICA

Que la empresa **DKJ SOLUCIONES SAS** identificada con NIT 901.654.859 – 4, ha tenido vínculos comerciales con nosotros mediante contrato de arrendamiento de cafetería escolar durante los años 2023 por valor de $48.625.000 y 2024 por valor de $46.580.600. presentando buenas relaciones comerciales.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los 02 días del mes de Diciembre de 2024.

Cordialmente,

Nubia Esperanza Angulo Lorza.
Representante legal
INVERSIONES EDUKA S.A.S
NIT 901221215

PALMERAS SILLATAVA S.A.S.
NIT 900.121.578-9

CERTIFICA QUE

DKJ SOLUCIONES S.A.S con **NIT 901.654.859-4,** suscribió con **PALMERAS SILLATAVA S.A.S.,** el siguiente contrato:

CONTRATO No. PS 025- 2023

OBJETO: "Suministro de alimentos y bebidas preparados incluye desayunos almuerzos y cenas para el personal de Palmeras Sillatava"

Plazo de ejecución: Uno (01) Año
Fecha de inicio: septiembre 02 de 2023
Valor del contrato: $1.223.394.388
Fecha de terminación: febrero 25 de 2025

CALIFICACION:

Cumplimiento: Excelente
Calidad del servicio: Excelente
Seriedad: Excelente

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, en Villavicencio, a los diecinueve (19) días del mes de marzo de 2025.

Atentamente,

LEIDY BALDION FANDIÑO
Cedula No. 1.122.124.714
Director de Compras

Elaboró: Lady Milena Flórez Joya

cuadro de experiencia dkj soluciones sas

ITEM	ENTIDAD	NO. CONT. O CONVENIO.	No FECHA DEL CONTRATO O CONVENIO	OBJETO	VALOR
1	LPX GROUP	789	OCTUBRE 19 DE 2022- AL 22 DE AGOSTO DE 2023	SUMINISTRO DE CATERING, APOYO LOGISTICO Y TRANSPORTE A NIVEL NACIONAL	$ 417.459.000
2	SERVELIZ	SER 025	15 FEBRERO DE 2023- AL 31 DE DICIEMBRE DE 2024	ALIMENTACION DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN PS-PO-PE	$ 445.744.544
3	INVERSIONES EDUKA	EDK 023	15 FEBRERO DE 2023- AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023	ARRENDAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA ESCOLAR PARA EL COLEGIO CAMPESTRE LOS PORTALES	$ 48.625.000
4	LPX GROUP	803	MARZO 18 DE 2023- AL 22 DE AGOSTO DE 2023	SUMINISTRO DE CATERING, APOYO LOGISTICO Y TRANSPORTE A NIVEL NACIONAL	$ 12.830.000
5	SEGURIDAD JANO	923	SEPTIEMBRE 1 DE 2023- AL 28 DE FEBRERO DE 2024	ALIMENTACION PARA LOS GUARDAS DE SEGURIDAS EN LAS INSTALACIONES DE PALMERAS SILLATAVAY EXTRACTORA SAN SEBASTIANO	$ 89.046.814
6	PALMERAS SILLATAVA S.A.S	PS 025-2023	SEPTIEMBRE 2 DE 2023 -AL 25 DE FEBRERO DE 2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y BEBIDAS PREPARADOS INCLUYE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS PARA EL PERSONAL DE OALMERAS SILLATAVA	$ 1.223.394.388

7	ITALCOL DE OCCIDENTE	PS 001-2023	SEPTIEMBRE 2 DE 2023 -AL 10 DE ABRIL DE 2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y BEBIDAS PREPARADOS INCLUYE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS PARA EL PERSONAL DE PALMERAS SAMANI	$ 530.304.661
8	PALMERAS OCARRAVA	PO 003-2023	20 DE DICIEMBRE DE 2023-AL 28 DE FEBRERO DE 2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y BEBIDAS PREPARADOS INCLUYE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS PARA EL PERSONAL DE PALMERAS OCARRAVA	$ 111.629.935
9	EXTRACTORA SAN SEBASTIANO S.A.S	005-2024	FEBRERO 28 DE 2024- AL 28 DE FEBRERO DE 2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y BEBIDAS PREPARADOS INCLUYE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS PARA EL PERSONAL DE PALMERAS SILLATAVA	$ 692.245.304
10	INVERSIONES EDUKA	EDK 024	15 FEBRERO DE 2024- AL 15 DE DICIEMBRE DE 2024	ARRENDAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA ESCOLAR PARA EL COLEGIO CAMPESTRE LOS PORTALES	$ 46.580.600
11	RYJ MULTISERVICIOS S.A.S	987	01 DE AGOSTO DE 2024- AL 20 DE MARZO DE 2025	PROVEEDOR DE ALIMENTOS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA)	$ 51.552.800

12	AGROMETALICAS HERRERA S.A.S	004- 2024	1 DE SEPTIEMBRE DE 2024- AL 20 DE MARZO DE 2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACION PERSONAL AGROMETALIZAS EN PALMERAS	$ 29.525.757
13	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NARIÑO	001-2025	1 DE JULIO DE 2025- EN EJECUCION	ARRENDAMIENTO DE ESPACIO FISICO, SEDE VILLAVICENCIO PARA PRESTACION DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA Y PAPELERIA CORPORACION AUTINOMA DE NARIÑO MENAJE	$ 36.000.000
14	INVERSIONES EDUKA	EDK 025	15 FEBRERO DE 2025- EN EJECUCION	ARRENDAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA ESCOLAR PARA EL COLEGIO CAMPESTRE LOS PORTALES	$ 38.250.000
15	POLICIA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS	51-1-10026-25	15 SEPTIEMBRE- EN EJECUCION	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI) CON UN ESPACIO DE 49,12 METROS CAUDRADOS `PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA Y FRUTERIA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTESY AUXILIARES DE LA ESCUALA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA	$ 19.530.804

30 / 01 / 2026

Certificados de Experiencia

30 / 01 / 2026

PALMERAS SILLATAVA S.A.S.
NIT 900.121.578-9

CERTIFICA QUE

DKJ SOLUCIONES S.A.S con **NIT 901.654.859-4,** suscribió con **PALMERAS SILLATAVA S.A.S.,** el siguiente contrato:

CONTRATO No. PS 025- 2023

OBJETO: "Suministro de alimentos y bebidas preparados incluye desayunos almuerzos y cenas para el personal de Palmeras Sillatava"

Plazo de ejecución: Uno (01) Año
Fecha de inicio: septiembre 02 de 2023
Valor del contrato: $1.223.394.388
Fecha de terminación: febrero 25 de 2025

CALIFICACION:

Cumplimiento: Excelente
Calidad del servicio: Excelente
Seriedad: Excelente

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, en Villavicencio, a los diecinueve (19) días del mes de marzo de 2025.

Atentamente,

LEIDY BALDION FANDIÑO
Cedula No. 1.122.124.714
Director de Compras

Elaboro: Leidy Milena Florez Joya

30 / 01 / 2026

ITALCOL DE OCCIDENTE S.A.
NIT 8 9 1 3 0 4 7 6 2 - 2

CERTIFICA QUE

DKJ SOLUCIONES S.A.S con **NIT 901.654.859-4,** suscribió con **ITALCOL DE OCCIDENTE S.A.,** el siguiente contrato:

CONTRATO No. PS 001- 2023

OBJETO: "Suministro de alimentos y bebidas preparados incluye desayunos almuerzos y cenas para el personal de Palmeras Samani"

Plazo de ejecución: Uno (01) Año
Fecha de inicio: 02 septiembre 2023
Valor del contrato: $530.304.661
Fecha de terminación: 10 abril 2025

CALIFICACION:

Cumplimiento: Excelente
Calidad del servicio: Excelente
Seriedad: Excelente

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, en Villavicencio, a los diecinueve (19) días del mes de marzo de 2025.

Atentamente,

LEIDY BALDION FANDIÑO
Cedula No. 1.122.124.714
Director de Compras
Villavicencio, 2024

30 / 01 / 2026

EXTRACTORA
SAN SEBASTIANO S.A.S.

EXTRACTORA SAN SEBASTIANO S.A.S.
NIT 900.452.709-7

CERTIFICA QUE

DKJ SOLUCIONES S.A.S con **NIT 901.654.859-4,** suscribió con **EXTRACTORA SAN SEBASTIANO S.A.S.,** el siguiente contrato:

CONTRATO No. 005- 2024

OBJETO: "Suministro de alimentos y bebidas preparados incluye desayunos almuerzos y cenas para el personal de Palmeras Sillatava"

Plazo de ejecución: Uno (01) Año
Fecha de inicio: 28 febrero de 2024
Valor del contrato: $692.256.304
Fecha de terminación: 28 febrero de 2025

CALIFICACION:

Cumplimiento: Excelente
Calidad del servicio: Excelente
Seriedad: Excelente

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, en Villavicencio, a los diecinueve (19) días del mes de marzo de 2025.

Atentamente,

LEIDY BALDION FANDIÑO

Cedula No. 1.122.124.714
Directora de Compras

30 / 01 / 2026

PALMERAS OCARRAVA S.A.S.
NIT 900.126.158 -1

CERTIFICA QUE

DKJ SOLUCIONES S.A.S con **NIT 901.654.859-4,** suscribió con **PALMERAS OCARRAVA S.A.S.,** el siguiente contrato:

OBJETO: "Suministro de alimentos y bebidas preparados incluye desayunos almuerzos y cenas para el personal de Palmeras Sillatava"

Plazo de ejecución: Uno (01) Año
Fecha de inicio: 20 Diciembre 2023
Valor del contrato: $111.626.935
Fecha de terminación: 28 febrero 2025

CALIFICACION:

Cumplimiento: Excelente
Calidad del servicio: Excelente
Seriedad: Excelente

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, en Villavicencio, a los diecinueve (19) días del mes de marzo de 2025.

Atentamente,



LEIDY BALDION FANDIÑO

Cedula No. 1.122.124.714
Director de Compras

Elaboro: Leidy Milena Florez Joya

INVERSIONES EDUKA S.A.S.

N.I.T. 901.221.215-3

INVERSIONES EDUKA S.A.S

NIT 901221215

CERTIFICA

Que la empresa **DKJ SOLUCIONES SAS** identificada con NIT 901.654.859 – 4, ha tenido vínculos comerciales con nosotros mediante contrato de arrendamiento de cafetería escolar durante los años 2023 por valor de $48.625.000 y 2024 por valor de $46.580.600. presentando buenas relaciones comerciales.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los 02 días del mes de Diciembre de 2024.

Cordialmente,

Nubia Esperanza Angulo Lorza.
Representante legal
INVERSIONES EDUKA S.A.S
NIT 901221215

Seguridad JANO
NIT: 822002315-6

EL SUSCRITO

DIRECTOR DE COMPRAS

C E R T I F I C A:

Por medio de la presente hago constar que la empresa **DKJ SOLUCIONES SAS.** identificada con **NIT. 901654859-4**, PERSONA JURIDICA, mantiene relaciones comerciales con nuestra compañía como proveedor, cumpliendo satisfactoriamente desde el 01/09/2023 y el servicio/producto que le presta a la empresa es **SERVICIO DE ALIMENTACION.**

Desde la fecha de inicio 01/09/2023 hasta el día 28/02/2025, la empresa **DKJ SOLUCIONES SAS.** identificada con **NIT. 901654859-4**, ha prestado los servicios a nuestra entidad por un valor total de Ochenta y nueve millones cuarenta y seis mil ochocientos catorce pesos moneda corriente ($89.046.814).

Razón por la cual damos Fe de que es una empresa cumplidora de los compromisos contractuales de nuestra relación comercial, motivo por el cual recomendamos ampliamente a nuestro aliado estratégico.

Se expide la presente certificación a los veintitrés (20) días del mes de Marzo de 2025

Atentamente,

RICARDO ALBERTO PIEDRAHITA BAYONA
Director de Compras

Supervigilancia R. 2017-0017667 del 3 de abril de 2017.
VIGILADO

30 / 01 / 2026

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE

RYJ MULTISERVICIOS SAS

NIT 901.855.557-8

CERTIFICA QUE:

La empresa **DKJ SOLUCIONES SAS** identificada con **NIT: 901654859-4**, mantiene relaciones comerciales con nuestra empresa desde agosto de 2024, como proveedor de alimentos (casino) generando una facturación de $43.404.000 hasta diciembre de 2024 y $7.948.800 hasta la fecha de 2025.

Que durante el periodo que llevamos de relación comercial con esta empresa, nos han prestado un servicio de calidad, compromiso y garantía

La anterior solicitud se expide a solicitud del interesado, a los 20 días del mes de marzo de 2025.

Cordialmente,



RAUL ALEJANDRO RIAÑO CASTELLANO

REPRESENTANTE LEGAL

RYJ MULTISERVICIOS SAS
NIT 901.855.557-8
MZ P CASA 2 VILLA SUIZA
ryjmultiserviciossas@gmail.com

CERTIFICACION

Por medio de la presente yo RENÉ HERNÁNDEZ ESPINOSA identificado con cédula de Ciudadanía No. 86.065.539 y en calidad de representante legal de la Empresa **LPX GROUP SAS** con NIT **900.838.992-3**, certifico que la empresa **DKJ SOLUCIONES S.A.S**. con NIT **901.654.859-4** presto servicio de suministro de catering, servicio de apoyo logístico, suministro elementos de tecnología, y servicio de transporte a nivel nacional.

Valor contratado Cop:	$ 417.459.000
Fecha de inicio:	Octubre 19 de 2022
Fecha de finalización:	agosto 22 de 2023
Cumplimiento:	100% de ejecución

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los tres (3) días del mes de abril del año 2024.

Cordialmente,



René Hernández Espinosa
Representante Legal

30 / 01 / 2026

SERVELIZ

Villavicencio, 21 de marzo del 2025

CERTIFICACIÓN COMERCIAL

SERVELIZ SAS ZOMAC Identificada con Nit. 901564234, se permite certificar que la empresa **DKJ SOLUCIONES S.A.S.** identificada con el Nit. 901-654.859, nos suministraron en el año gravable del 2023 Y 2024, Alimentación (Desayuno, almuerzo y Cena) por un valor con Ipoconsumo incluido de **CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES SETECIENTES CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($445,744.544)**.

En constancia se firma en la ciudad de Villavicencio a los 21 días del mes de marzo de 2025.

Cordialmente,

Leidy Velasco.

Representante Legal
Leidy Constanza Velasco Peña
3232909299

30 / 01 / 2026

AGROMETALICAS HERRERA SAS
NIT 901.732.113

Villavicencio Meta 20 de marzo de 2025

CERTIFICACIÓN COMERCIAL

AGROMETALICAS HERRERA S.A.S identificada con Nit. 901732113-3, se permite certificar que la empresa **DKJ SOLUCIONES S.A.S** identificada con Nit. 901654859-4, nos suministraron en el año gravable 2024, servicio de alimentación por un valor IVA incluido de **VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 29.525.757)**

En constancia se firma en la ciudad de Villavicencio a los 20 días del mes de marzo de 2025.

Cordialmente,

WILLIAM ALEXANDER HERRERA

HERRERA WILLIAM ALEXANDER
CC 86.068.216
REPRESENTANTE LEGAL

HOJAS DE VIDA PERSONAL MANIPULADOR Y ADMINISTRADOR

HOJA DE VIDA | JAQUELINE LARA DAZA

DATOS PERSONALES



Celular: 320 478 6147
E-mail: dianalaradaza633@gmail.com
Dirección: Carrera 12 No. 11 – 74
Barrio: Balcones de Monserrate
Municipio: Cumaral (Meta)
Estado civil: Casada
Disponibilidad: Inmediata

PERFIL

Con disposición para realizar la labor que me sea asignada con respecto y responsabilidad, tengo experiencia y aptitud para el trabajo en equipo, liderazgo, buenas relaciones interpersonales, toma de decisiones, tolerancia a la presión, proactividad, además de la mejor disposición para aprender de una forma rápida y eficiente demostrando mis habilidades.

FORMACIÓN ACADEMICA

TÉCNICO: **CENACAP**
Título Obtenido: Técnico Profesional En Mesa Y Bar
Villavicencio (Meta)
2023

BACHILLER: **INSTITUTO SER INTERNACIONAL DIAMANTE**
Título Obtenido: Grado 11° - Bachiller Académico
Santiago de Cali (Cali)
2018

COMPLEMENTARIOS: **SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S**
Título Obtenido: Buenas Practicas de Manufactura en Alimentos
Villavicencio (Meta)
05 horas
2025

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa: **JERONIMO MARTINS COLOMBIA S.A.S.**
Cargo: Supervisora de Tienda
Tiempo Laborado: 07/07/2020 hasta el 07/06/2022
Jefe Inmediato: Daniel Eduardo Gomez Raigoso
Teléfono: 322 210 9187 - 322 721 6629 - 321 972 3599

Empresa: **NEJEIM S.A.S.**
Cargo: Auxiliar de Restaurante y Cafeteria
Tiempo Laborado: 02/07/2016 hasta el 22/11/2019
Jefe Inmediato: Raquel Rojas Mondragon
Teléfono: 317 895 1304

Empresa: **RESTAURANTE PIMPOLLO**
Cargo: Mesera
Tiempo Laborado: 26/02/2015 hasta el 26/06/2016
Jefe Inmediato: Lucero Maria Piñeros Ruiz
Teléfono: 311 287 8434

REFERENCIAS FAMILIARES

Nombres: **YIMY ALEXANDER RAMOS**
Ocupación: Independiente
Teléfono: 312 400 9890

Nombre: **DERLY TATIANA LARA DAZA**
Parentesco: Hermana
Teléfono: 312 485 4186



JAQUELINE LARA DAZA
C.C. 1.071.628.585 de Fomeque (Cundinamarca)



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO 1.071.628.585
LARA DAZA

APELLIDOS
JAQUELINE

NOMBRES

Jacqueline Lara Daza.

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 26-ENE-1987
FOMEQUE
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.55 A+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
25-AGO-2005 FOMEQUE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

ÍNDICE DERECHO

A-5202000-01082213-F-1071628585-20190709 0066166705A 3 51808421

CENACAP
Su Mejor Alternativa !
CAPACITAR LIMITADA
NIT: 800218598-1
Resolución 1690 del 1° de diciembre de 2008

CENACAP CERTIFICADO 1066

Servicios educativos integrales y de consultoria con calidad

2024-CEI002

Villavicencio, 10 de enero de 2024

LA DIRECTORA ACADÉMICA

DEL CENTRO DE APRENDIZAJE Y CAPACITACIÓN

CENACAP

CERTIFICA:

Que la aprendiz **JAQUELINE LARA DAZA**, identificada con cédula de ciudadanía 1.071.628.585 expedida en Fomeque (Cundinamarca), cursó y aprobó en esta Institución en el año 2023 los estudios correspondientes al programa de **TÉCNICO PROFESIONAL EN MESA Y BAR**, con una duración de dos semestres. Según Resolución 1900 del 8 de julio de 2019, durante el periodo lectivo de febrero a diciembre de 2023 con una intensidad total de 1.200 horas; realizando los siguientes módulos de formación:

MÓDULO	ESTADO	INTENSIDAD HORARIA	VALORACIÓN NUMÉRICA	DESEMPEÑO
PRIMER SEMESTRE ACADÉMICO				
INDUCCIÓN INSTITUCIONAL	Aprobado	15	4.4	ALTO
TÉCNICAS DE ESTUDIO	Aprobado	20	4.4	ALTO
INGLES I	Aprobado	48	4.4	ALTO
SERVICIO AL CLIENTE	Aprobado	60	4.4	ALTO
BAR	Aprobado	53	4.3	ALTO
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Aprobado	60	4.4	ALTO
ETIQUETA Y PROTOCOLO	Aprobado	70	4.4	ALTO
MONTAJE DE MESA	Aprobado	70	4.4	ALTO
SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO				
CAFÉ EXPRESSO	Aprobado	50	4.4	ALTO
COCINA CALIENTE	Aprobado	50	4.4	ALTO
COCINA FRÍA	Aprobado	50	4.4	ALTO
COCTELERÍA	Aprobado	60	4.4	ALTO
INGLES II	Aprobado	48	4.4	ALTO
INVENTARIO Y ALMACENAMIENTO	Aprobado	50	4.4	ALTO
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Aprobado	48	4.4	ALTO
BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA	Aprobado	48	4.3	ALTO
PRACTICAS EMPRESARIALES	Pendiente	400	4.1	ALTO
BIENESTAR INSTITUCIONAL MESA Y BAR	Aprobado		4.4	ALTO

TÉRMINOS DE VALORACIÓN: BAJO= 1,0 a 3,7 / BÁSICO= 3,8 a 3,9 / ALTO = 4,0 a 4,9 / SUPERIOR = 5,0

JOHANNA ANGÉLICA BRACHHOLZ CONDE
Directora Académica
C.C. 40.187.037 Villavicencio

YUDY BEIDA HOLGUIN SOLER.
Secretaria Académica
C.C. 35.285.543 de Paratebueno

30 / 01 / 2026

La República de Colombia
Y en su nombre el

Instituto Ser Internacional Diamante

Autorizado por la Secretaría de Educación Municipal, según
Resolución de Aprobación Nº 4143.021.6218 del 22 de agosto del 2016 S.E.M.
Libro interno de diplomas Nº 02, folio 115

Confiere a :

Jaqueline Lara Daza

Identificado (a) Con C.C. Nº 1.071.628.585 Fomeque.

El Título de:

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes
Al Nivel de educación Media Académica (art.7 del decreto 3011 y decreto 921 de 1994).
Según los planes y programas vigentes y el P.E.I.

Dado en Santiago de Cali, a los veintiocho (28) días del mes de diciembre del 2018.

Lic. Soraya Duque Guzmán
Directora

Sorany López García
Secretaria

Acta Individual de Grado

Instituto Ser Internacional Diamante

DANE 376001042319 * NIT: 900923979-0
SANTIAGO DE CALI - VALLE

En la ciudad de Santiago de Cali, a los veintiocho (28) días del mes de diciembre del dos mil dieciocho (2018) se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de último año de la Educación Media Académica, las suscritas Directora y Secretaria del **INSTITUTO SER INTERNACIONAL DIAMANTE,** institución aprobada en el nivel de Educación Media Académica según Resolución No. 4143.0.21.6218 del 22 de agosto del 2.016 de la Secretaría de Educación Municipal.

Comprobada la situación legal y Académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Académica, se procedió a otorgar el título de **BACHILLER ACADÉMICO;** al graduando cuyos nombres, apellidos y número de identidad se relacionan a continuación:

Jaqueline Lara Daza

Identificado (a) con C.C 1.071.628.585 Fomeque.

Es fiel copia tomada del Acta Original General **No. 160** de la fecha veintiocho días (28) de diciembre del 2018 que consta de cincuenta y cinco (55) estudiantes, comienza con el nombre de **Arias Yepes Carlos Alberto** y cierra con el nombre **Velasco Aguilar Diego Alexander .**

Dada en Santiago de Cali a los veintiocho (28) días del mes de diciembre del dos mil dieciocho 2018 se firma por quienes intervinieron, en cumplimiento de lo ordenado en el artículo 27 del decreto 3011 de Diciembre 19 de 1997. Registrado para efectos legales en el folio **No. 115** Del Libró de Registro Interno **No. 02.**

FIRMADO Y SELLADO

Lic. Soraya Duque Guzmán
C.C. 66.953.414 de Cali (Valle)
Directora

Sorany López García
C.C. 66.952.558 de Cali (Valle)
Secretaria

30 / 01 / 2026

SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S.

SINTEG

SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S

En cumplimiento de la resolución, 2674 de 2013 Articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que;

JAQUELINE LARA DAZA

Con Número de Documento No.1071628585

N° CONSTANCIA: 5000 – 721 - 680 2025

FECHA EXPEDICIÓN: 7/17/2025

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos con validez de un (1) año

SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S

Participó en el
Curso de Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos (BPM),
con una duración de cinco (05) horas.

VIVIANA QUIROGA

Yeidi Viviana Quiroga Jimenez
Profesional Universitario

SOLUCIONES EMPRESARIALES SINTEG SAS
NIT: 901814721 - 4
SINTEG.SAS@OUTLOOK.ES
TEL: 313 225 8457 – 311 277 3639
DIRECCION: CLL 24ª N° 34 – 67 SAN BENITO

FENALCO
NIT: 860.013.488-7
informacion@fenalcometa.co
TEL: 311 519 8735
DIRECCION: Carrera 36 N°34 36, Barrio Barzal

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos con validez de un (1) año

SOLUCIONES EMPRESARIALES SINTEG SAS
NIT: 901814721 - 4
SINTEG.SAS@OUTLOOK.ES
TEL: 313 225 8457 – 311 277 3639
DIRECCION: CLL 24ª N° 34 – 67 SAN BENITO

30 / 01 / 2026

Jerónimo Martins | ara

JERÓNIMO MARTINS COLOMBIA SAS

CERTIFICA QUE:

La Señora JAQUELINE LARA DAZA identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 1071628585, estuvo vinculada a nuestra compañía desde el 07 de Julio de 2020 hasta el 07 de Junio de 2022 con un contrato a término Fijo.

El último cargo que desempeñó fue Supervisor de Tienda con un Salario Mensual de COP $ 2.202.000,00.

Este certificado se expide a solicitud del interesado a los 22 días del mes de Junio de 2022 para ser presentada a quien interese.

Daniel Eduardo Gomez Raigoso
Gerente Sr. Servicios Compartidos RH

30 / 01 / 2026

CERTIFICACIÓN LABORAL

NEJEIM S.A.S
NIT. 900589853-9

LA SUSCRITA ADMINISTRADORA

CERTIFICA:

Que la señora **JAQUELINE LARA DAZA**, identificada con cedula de ciudadanía N 1.071.628.585 expedida en Fomeque (Cundinamarca), estuvo vinculada laboralmente con esta empresa ejerciendo las funciones como AUXILIAR DE RESTAURANTE Y CAFETERIA, desde el día 02 de Julio de 2016 hasta el día 22 de Noviembre de 2019.

Siendo una persona responsable y cumplida con las labores que se le asignaron.

Se expide a solicitud del interesado el día 13 de Enero de 2020.

RAQUEL ROJAS MONDRAGON
ADMINISTRADORA
Celular: 317 895 1304

30 / 01 / 2026

RESTAURANTE PIMPOLLO

NIT. 21181953-6
CRA 12 N° 16 – 72
CELULAR: 311 287 8434
CUMARAL (META)

CERTIFICA QUE:

La señora **JAQUELINE LARA DAZA** identificada con cedula de ciudadanía N° 1.071.628.585 expedida en Fomeque – Cundinamarca, laboro en este restaurante desempeñando el caro de **MESERA**, desde el día 26 de febrero del año 2015 hasta el día 26 de Junio del año 2016.

Tiempo durante el cual demostró ser una persona responsable y cumplida con sus deberes asignados.

La presente se expide en Cumaral (Meta), a solicitud de la interesada a los quince (15) días del mes de enero del año 2020.

Atentamente,

LUCERO PIÑEROS

LUCERO MARIA PIÑEROS RUIZ
C.C. N° 21.181.953 de Cumaral (Meta)
Propietaria

ADRES

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	CC
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1071628585
NOMBRES	JAQUELINE
APELLIDOS	LARA DAZA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	META
MUNICIPIO	VILLAVICENCIO

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	CAJACOPI EPS S.A.S -CM	CONTRIBUTIVO	28/06/2007	31/12/2999	COTIZANTE

Fecha de Impresión:	09/18/2025 11:12:08	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado se encuentra vinculado con la entidad que genera la consulta.

La responsabilidad por la calidad de los datos y la información reportada a la Base de Datos Única de Afiliados - BDUA, junto con el reporte oportuno de las novedades para actualizar la base de datos, corresponde directamente a su fuente de información; en este caso de las EPS, EOC y EPS-S.

Esta información se debe utilizar por parte de las EPS y los prestadores de servicios de salud, como complemento al marco legal y técnico definido y nunca como motivo para denegar la prestación de los servicios de salud a los usuarios.

Si necesita retirarse, trasladarse, modificar sus datos o su estado de afiliación en el Sistema General de Seguridad Social en Salud, se aclara que estas actualizaciones dependen netamente de las EPS y no de la ADRES, por lo cual la solicitud de actualización debe ser escalada a la EPS donde se presenta la afiliación.

IMPRIMIR CERRAR VENTANA

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 11:11:47 AM horas del 18/09/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1071628585**
Apellidos y Nombres: **LARA DAZA JAQUELINE**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 18 de septiembre de 2025, a las 11:09:10, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1071628585
Código de Verificación	1071628585250918110910

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 280733994

PIB
11:11:29

Bogotá DC, 18 de septiembre del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) JAQUELINE LARA DAZA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1071628585:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

30 / 01 / 2026

MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA



PERFIL PROFESIONAL

Me describo como una persona muy amigable, trabajadora y emprendedora. Poseo habilidades interpersonales, Disposición, agilidad, sentido de pertenencia, responsabilidad, capacidad para el trabajo en equipo. Actitud positiva para aprender y a su vez aportar todo el conocimiento que he venido adquiriendo durante mi proceso educativo y laboral.

DATOS PERSONALES

Fecha de Nacimiento:	08 de julio de 1991
Lugar de Nacimiento:	Villavicencio – Meta
Cedula de Ciudadanía:	1.122.649.260 de Restrepo – Meta
Celular:	3208202581
Dirección de residencia:	Mz B casa 7 villa santos Restrepo meta
Estado Civil:	Casada

30 / 01 / 2026

FORMACION ACADEMICA

SECUNDARIA

Institución Educativa Emiliano Restrepo Echavarría
11° Grado
Año 2007

TECNICO Instituto Immanuel Kant
Técnico laboral en Pedagogía y Psicología Infantil
2010

EXPERIENCIA LABORAL

CAFETERIA PUENTE AMARILLO

Oficios Varios
Enero de 2008 a noviembre de 2011
Restrepo – Meta
Cel.: 3132949137

JANER SPORT Vendedora
Diciembre 2009 – Diciembre 2010
Restrepo – Meta
33125871627

LA CAMARONERA

Mesera
Febrero 3 – julio 19 2014
Restrepo Meta
3115273299

RESTAURANTE A LA MESA Colegio Portales
Cajera y auxiliar de cocina
Enero 2017 – Noviembre 2022
Restrepo Meta
3178951304

DKJ SOLUCIONES S.A.S Colegio los Portales
oficios varios

30 / 01 / 2026

Febrero 2024 -Mayo 2025
3168762278

REFERENCIAS PERSONALES

LILIANA CONTRERAS
Independiente
Cumaral meta
Cel.: 3102722955

HERLEY SANCHEZ RODRIGUEZ
Topógrafo
Villavicencio
Cel.: 3235188414

REFERENCIAS FAMILIARES

JORGE LUIS MELO
Contador
Restrepo – Meta
Cel.: 3122400775

MAGDALENA ACOSTA
Ama de casa
Restrepo - Meta
Cel.: 3122196121

Claudia Melo
MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA
C.C. No. 1.112.649.260 de Restrepo Meta

La República de Colombia
y en su nombre la

Institución Educativa
" Emiliano Restrepo Echavarría "

Restrepo - Meta

Reconocida oficialmente por la Secretaría de Educación del Departamento del Meta Según Resolución No. 4476 del 19 de Noviembre de 2007

Confiere A:

María Claudia Melo Acosta

Identificado (a) con T.I. Nº. 910708-53995 de Restrepo

El Título de:

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media, según los planes y programas vigentes

Omaira Pastás Hernández
C.C. Nº. 51.652.934 de Bogotá
Rectora

Alcira Silva Vizcaíno
C.C. Nº. 21.188.945 de Restrepo
Secretaria

EMILIANO RESTREPO ECHAVARRIA
RESTREPO

Anotado en el Control interno del plantel en el
Libro No. 4 Folio No. 34 Diploma No. 73
Este Diploma no requiere de registro en Secretaría de Educación
(Decreto Nacional No. 921 del 6 de Mayo de 1.994)

Dado en Restrepo Meta, a los 7 días del mes de Diciembre de 2007

30 / 01 / 2026

INSTITUTO IMMANUEL KANT

Institución de Educación para el Trabajo y Desarrollo del Talento Humano

Acta de grado No. **32**

En Villavicencio a los dos (2) días del mes de Julio de 2010 siendo las 18:00 horas, en ceremonia precedida por el Director de las Carreras Técnicas del **INSTITUTO IMMANUEL KANT** y considerando que:

MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA

Cédula de Ciudadanía No. **1.122.649.260** Expedida en: **RESTREPO (META)**

Cumplió satisfactoriamente con: Aprobación total de las asignaturas con una intensidad total de 1480 horas, proyecto de grado, trabajo social y practicas empresariales: todos requisitos exigidos por la INSTITUCIÓN Y EL CONCEJO DE DIRECCIÓN para la entrega del Certificado de Aptitud Ocupacional. Resuelve otorgar el titulo de: **Técnico Laboral en:**

PEDAGOGIA Y PSICOLOGIA INFANTIL

Programa con aprobación oficial por la Secretaria de Educación Municipal de Villavicencio (Meta) mediante resolución No. 0828 del 26 de Noviembre de 2004, y resolución No. 080 del 18 de Febrero de 2009 Registro de Programas de Capacitación para el Desarrollo de Competencias Laborales. Según Ley 1064 del 26 de Julio del 2006, la Educación para el Trabajo y el Desarrollo del Talento Humano (Capacitación Técnica) deberá tener para todos sus efectos igual tratamiento que la Educación Superior Universitaria.

En nombre y representación del INSTITUTO IMMANUEL KANT; y previo juramento de rigor, se hizo entrega del diploma (CAO) registrado en los folios números 20, 21 y 22 del libro oficial de diplomas N° 1. Correspondiente al acta numero 32 de un total de 36 registros.

En testimonio de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Villavicencio a los 2 días del mes de Julio de 2010.

INSTITUTO IMMANUEL KANT Formación para el Trabajo y Desarrollo Humano

Alvaro Torres Guerrero
Director Carreras Técnicas

DIRECTOR

INSTITUTO IMMANUEL KANT Res.: 0828 S.E.V.

Gladys Peñaranda Rincón
Rectora

Capacitación para el Desarrollo de Competencias Laborales

PROGRAMAS TECNICOS

RECTORIA

30 / 01 / 2026





Claudia Melo

MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA
C.C. No. 1.112.649.260 de Restrepo Meta

PREVENCION INTEGRAL EN SALUD IPS S.A.S

Nit. 900547903 - 9

Dirección: CRA 36 N 33A 19 BARRIO BARZAL VILLAVICENCIO

Tel: 3155537543

30 / 01 / 2026

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo certificación: Ingreso ⊗ Periódico ◯ Retiro ◯ Post incapacidad ◯ Caso ocupacional ◯
Control ◯ Reubicación ◯ Ingreso al SVE ◯ Trabajo en alturas ◯

DATOS DEL PACIENTE



Fecha **17/01/2025 08:10:00**

Empresa **DKJ SOLUCIONES SAS**

Nombre **MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA**

Cargo **OFICIOS VARIOS** Doc. Identidad **CC 1121649260**

SE PRACTICARON LOS SIGUIENTES PARACLÍNICOS

EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR Y CARDIOVASCULAR Y ALIMENTOS, COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLOGICO

CONCEPTO

Apto para el cargo
Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL, PAUSAS ACTIVAS Y ERGONÓMICAS, ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL ADECUADA DURANTE JORNADA LABORAL. REALIZAR ACTIVIDAD FISICA MINIMO 40 MIN DIARIOS, ALIMENTACION BALANCEADA, HABITOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE.
DIETA HIPOCALÓRICA, HIPOGRASA, EJERCICIO CARDIOVASCULAR Y QUEMAGRASA 3 VECES POR SEMANA. REQUIERE VALORACIÓN Y SEGUIMIENTO NUTRICIONAL Y METABÓLICO POR SU EPS PARA CONTROL DEL PESO

RESTRICCIONES LABORALES

NINGUNO

PUNTUACIÓN FRAMINGHAM MODIFICADO

Puntaje: 10 RIESGO INTERMEDIO

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual ◯ Auditivo ◯ Respiratorio ◯ Cardiovascular ◯ Psicosocial ◯ Ergonómico ⊗ Otros ◯

REMISIÓN	SI ⊗	NO ◯	**ARL**	SI ◯	NO ◯	**EPS** NUTRICION	SI ⊗	NO ◯

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

Dra. Lorraine Sanchez Armesto
Especialista en seguridad y salud en el trabajo
R.M. 1.045.712.803
R.S.O 12189012024

LORRAINE SANCHEZ ARMESTO
MEDICO ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL
RM: 1045712803
LIC S.O: 12189

claudia melo

Trabajador: MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA
CC: 1121649260
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Captura Biometrica

PREVENCION INTEGRAL EN SALUD IPS S.A.S

Nit. 900547903 - 9

Dirección: CRA 36 N 33A 19 BARRIO BARZAL VILLAVICENCIO

Tel: 3155537543

RECOMENDACIONES

INGRESO

Tipo certificación:	Ingreso ⊗	Periódico ◯	Retiro ◯	Post incapacidad ◯	Caso ocupacional ◯
	Control ◯	Reubicación ◯	Ingreso al SVE ◯	Trabajo en alturas ◯	

DATOS DEL PACIENTE



Fecha **17/01/2025 08:10:00**

Empresa **DKJ SOLUCIONES SAS**

Nombre **MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA**

Cargo **OFICIOS VARIOS** Doc. Identidad **CC 1121649260**

RECOMENDACIONES

USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL, PAUSAS ACTIVAS Y ERGONÓMICAS, ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL ADECUADA DURANTE JORNADA LABORAL. REALIZAR ACTIVIDAD FISICA MINIMO 40 MIN DIARIOS, ALIMENTACION BALANCEADA, HABITOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE.

DIETA HIPOCALÓRICA, HIPOGRASA, EJERCICIO CARDIOVASCULAR Y QUEMAGRASA 3 VECES POR SEMANA. REQUIERE VALORACIÓN Y SEGUIMIENTO NUTRICIONAL Y METABÓLICO POR SU EPS PARA CONTROL DEL PESO

Dra. Lorraine Sanchez Armesto
Especialista en seguridad y salud en el trabajo
R.M.1.045.712.803
R.S.O 12189012024

LORRAINE SANCHEZ ARMESTO
MEDICO ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL
RM: 1045712803
LIC S.O: 12189

claudia melo

Trabajador: MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA
CC: 1121649260
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Captura Biometrica

PREVENCION INTEGRAL EN SALUD IPS S.A.S

Nit. 900547903 - 9

Dirección: CRA 36 N 33A 19 BARRIO BARZAL VILLAVICENCIO

Tel: 3155537543

REMISIONES

INGRESO

Tipo certificación:	Ingreso ⊗	Periódico ◯	Retiro ◯	Post incapacidad ◯	Caso ocupacional ◯
	Control ◯	Reubicación ◯	Ingreso al SVE ◯	Trabajo en alturas ◯	

DATOS DEL PACIENTE



Fecha **17/01/2025 08:10:00**

Empresa **DKJ SOLUCIONES SAS**

Nombre **MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA**

Cargo **OFICIOS VARIOS** Doc. Identidad **CC 1121649260**

REMISIONES

NUTRICION

Dra. Lorraine Sanchez Armesto
Especialista en seguridad y salud en el trabajo
R.M. 1.045.712.803
R.S.O 12189012024

LORRAINE SANCHEZ ARMESTO
MEDICO ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL
RM: 1045712803
LIC S.O: 12189

claudia melo

Trabajador: MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA
CC: 1121649260
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Captura Biometrica

30 / 01 / 2026

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
Microbiólogo con énfasis Agroindustrial
Universidad del Cesar
301 319 2047
E-mail: bioscalidad@gmail.com
Capacitaciones en BPM y Manipulación de Alimentos

SERVICIOS DE CALIDAD

No. 21192- 25

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No 1.121.819.180 de Villavicencio
Capacitador en Manipulación de alimentos

CERTIFICA

Que **MARIA CLAUDIA MELO ACOSTA** identificado (a) con cedula No **1.122.649.260** asistió a la capacitación en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura realizado el día 12 de Junio con una intensidad horaria de Cinco (5) horas

Esta certificación se expide a solicitud del interesado el día 12 de Junio de 2025



JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No 1.121.819.180 de Villavicencio
Capacitador en Manipulación de alimentos

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

Verifique el sello seco de autenticidad

30 / 01 / 2026

BIOS IPS
LABORATORIO CLÍNICO

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 21192 - 25

EMPRESA:

CIUDAD: VILLAVICENCIO

FECHA: 12/06/2025

DPTO: META

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: **MARIA CLAUDIA MELO**

CC● TI CE 1.122.649.260

CARGO: AUX DE COCINA -

EDAD:

TELÉFONO:

DIRECCIÓN:

LABORATORIOS

COPROLOGICO	NEGATIVO
FROTIS FARINGEO	NEGATIVO
KOH DE UÑAS	NEGATIVO

DIAGNOSTICO MÉDICO

EL PACIENTE NO PRESENTA NINGUNA AFECCIÓN EN LA PIEL QUE AFECTE SUS LABORES COMO MANIPULADOR.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

CONCEPTO

- ☐ Apto sin restricción
- ☐ Apto con restricción que no interfieren en la labor
- ☐ Apto para trabajar en alturas
- ● Apto para manipulación de alimentos
- ☐ Examen de retiro satisfactorio
- ☐ Examen de retiro no satisfactorio
- ☐ Apto con restricciones que no interfieren en la labor
- ☐ Aplazado

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Dr Fernán E Medina E
MÉDICO GENERAL
RM 906/07
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma del Médico

30 / 01 / 2026



Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

BIOS SERVICIOS DE CALIDAD

301 319 2047

CONCEPTO MÉDICO

Certifica que el paciente se encuentra apto para manipular alimentos, no tiene ninguna patología infectó contagiosa, se encuentra sano sin ninguna restricción.

FECHA EXPEDICIÓN

DD MM AA

12/06/ 25

Validez de un (1) año

Dr Hernán E Medina C
MÉDICO GENERAL
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Firma Médico Especialista
Dr. Hernán Medina C.
Especialista Salud Ocupacional

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

BIOS SERVICIOS DE CALIDAD

No. 21192- 25

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que:

MARIA CLAUDIA MELO A
con documento de identidad N°

1.122.649

El portador de este carnet asistió a la capacitación
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Firma Capacitador
Jaiber Y. Prada Ruiz
Microbiólogo con énfasis agroindustrial

30 / 01 / 2026

PREVENCION INTEGRAL EN SALUD IPS S.A.S
Nit. 900547903 - 9
Dirección: CRA 36 N 33A 19 BARRIO BARZAL VILLAVICENCIO
Tel: 3155537543

previs IPS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Tipo certificación: Ingreso (X) Periódico ( ) Retiro ( ) Post incapacidad ( ) Caso ocupacional ( )
Control ( ) Reubicación ( ) Ingreso al SVE ( ) Trabajo en alturas ( )

DATOS DEL PACIENTE



Fecha **17/01/2025 08:10:00**
Empresa **DKJ SOLUCIONES SAS**
Nombre **DORIS BRIYI BRAVO CANTOR**
Cargo **AUXILIAR DE COCINA** Doc. Identidad **CC 1122653002**

SE PRACTICARON LOS SIGUIENTES PARACLÍNICOS

EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR Y CARDIOVASCULAR Y ALIMENTOS, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLOGICO, COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA

CONCEPTO

Apto para el cargo
Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

USO DE EPP, REALIZAR PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL ADECUADA DURANTE JORNADA LABORAL. REALIZAR ACTIVIDAD FÍSICA MÍNIMO 40 MIN DIARIOS, ALIMENTACIÓN BALANCEADA, HÁBITOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE.

RESTRICCIONES LABORALES

NINGUNA

PUNTUACIÓN FRAMINGHAM MODIFICADO

Puntaje: 5 RIESGO MÍNIMO

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA
Visual ( ) Auditivo ( ) Respiratorio ( ) Cardiovascular ( ) Psicosocial ( ) Ergonómico (X) Otros ( )

REMISIÓN	Si ( ) NO (X)	ARL	Si ( ) NO ( )	EPS	Si ( ) NO ( )

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

Dr. Carlos Eduardo Pinzón N.
Medico Cirujano
Especialista Medicina del Trabajo
PUJ - Universidad del Rosario
Reg 7374 - 52 Lic. SO 4582

CARLOS PINZON NIETO
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Doris Bravo

Trabajador: DORIS BRIYI BRAVO CANTOR
CC: 1122653002
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Captura Biométrica

30 / 01 / 2026

PREVENCION INTEGRAL EN SALUD IPS S.A.S
Nit: 900547903 - 9
Dirección: CRA 36 N 33A 19 BARRIO BARZAL VILLAVICENCIO
Tel: 3155537543

RECOMENDACIONES
INGRESO

Tipo certificación:									
	Ingreso	⊗	Periódico	○	Retiro	○	Post incapacidad	○	Caso ocupacional ○
	Control	○	Reubicación	○	Ingreso al SVE	○	Trabajo en alturas	○	

DATOS DEL PACIENTE



Fecha 17/01/2025 08:10:00
Empresa DKJ SOLUCIONES SAS
Nombre DORIS BRIYI BRAVO CANTOR
Cargo AUXILIAR DE COCINA Doc. Identidad CC 1122653002

RECOMENDACIONES

USO DE EPP, REALIZAR PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL ADECUADA DURANTE JORNADA LABORAL. REALIZAR ACTIVIDAD FÍSICA MÍNIMO 40 MIN DIARIOS, ALIMENTACIÓN BALANCEADA, HÁBITOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE.

Dr. Carlos Eduardo Pinzón N.
Medico Cirujano
Especialista Medicina del Trabajo
PUJ - Universidad del Rosario
RM 7374 - 92 Lic. SO 4562

CARLOS PINZON NIETO
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RM: 7374
LIC S.O: 4562

Doris Bravo

Trabajador: DORIS BRIYI BRAVO CANTOR
CC: 1122653002
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Captura Biometrica

Dirección: CRA 36 N 33A 19 BARRIO BARZAL VILLAVICENCIO Teléfono: 3155537543

30 / 01 / 2026

SOLUCIONES
EMPRESARIALES S.A.S.

SINTEG

El Grupo Soluciones Empresariales S.A.S

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 Articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que;

DORIS BRIYI BRAVO CANTOR
Con Numero de Documento No 1122653002

Participó en el
Curso de Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos (BPM), con una duración de cinco (05) horas

En testimonio de lo anterior, se firma en el Municipio de Villavicencio a los 24 días del mes de julio de 2025

N° CONSTANCIA: 5000 – 721 731 2025

FECHA EXPEDICIÓN: 7/24/2025
Mes Dia Año

Yeidi Viviana Quiróga Jimenez
Profesional Universitario

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos con validez de un (1) año

OLUCIONES EMPRESARIALES SINTEG SAS
IT: 901814721 - 4
INTEG.SAS@OUTLOOK.ES
L: 313 225 8457 – 311 277 3639
RECCION: CLL 24ª N° 34 – 67 SAN BENITO

SOLUCIONES
EMPRESARIALES
S.A.S

En cumplimiento de la resolución
2674 de 2013 Articulo 36 paragrafos 1 y 2.

Hace constar que;

DORIS BRIYI BRAVO CANTOR

Con Número de Documento No. 1122653002

N° CONSTANCIA: 5000 – 721 - 731 2025

FECHA EXPEDICIÓN: 7/24/2025

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos con validez de un (1) año

SOLUCIONES
EMPRESARIALES
S.A.S

Participó en el
Curso de Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos (BPM)
con una duración de cinco (05) horas.

VIVIANA QUIROGA

Yeidi Viviana Quiroga Jimenez
Profesional Universitario

SOLUCIONES EMPRESARIALES SINTEG SAS
NIT: 901814721 - 4
SINTEG.SAS@OUTLOOK.ES
TEL: 313 225 8457 – 311 277 3639
DIRECCION: CLL 24° N° 34 – 67 SAN BENITO

FENALCO
NIT: 860.013.488-7
informacion@fenalcometa.co
TEL: 311 519 8735
DIRECCION: Carrera 36 N°34 36, Barrio Barzal

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos con validez de un (1) año

30 / 01 / 2026

DATOS PERSONALES



NOMBRES Y APELLIDOS	KEVIN RICARDO MONROY DIAZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA	1.121.900.448 de Villavicencio
FECHA DE NACIMIENTO	25 de mayo de 1993
LUGAR DE NACIMIENTO	Villavicencio- Meta
ESTADO CIVIL	Casado
DIRECCIÓN	Calle 38 N° 12-54 conjunto Almería casa B 30 barrio camino real
CELULAR	3115855629
CORREO ELECTRONICO	kevinmonroy13@hotmail.com

PERFIL ACADÉMICO

"ADMINISTRADOR DE EMPRESAS DE LA UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO, EN LA CUAL ADQUIRÍ UN ALTO GRADO DE COMPROMISO QUE GARANTIZA UN DESEMPEÑO EN LAS FUNCIONES QUE ME SON ASIGNADAS. SOY UNA PERSONA ANALÍTICA, CRÍTICA E INVESTIGATIVA CON CUALIDADES ACADÉMICAS Y HUMANAS QUE ME PERMITEN INTEGRARME CON ÉXITO DENTRO DEL MERCADO LABORAL, ESTAS CUALIDADES SUMADAS A LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS, ME CONVIERTEN EN UNA PERSONA INTEGRA CON DESEOS DE APORTAR MI TRABAJO Y ESFUERZO AL DESARROLLO DE ESTA GRAN INSTITUCIÓN"

ESTUDIOS REALIZADOS

SECUNDARIA	**COLEGIO GERMAN ARCINIEGAS** VILLAVICENCIO 2009
UNIVERSITARIOS	**ADMINISTRADOR DE EMPRESAS** UNIVERSIDAD SAN MARTIN VILLAVICENCIO 13 DE ABRIL DE 2019

CURSO DE OFIMATICA

CORPORACION UNIVERSITARIA DE COLOMBIA IDEAS
BOGOTÁ
04 DE OCTUBRE DE 2017

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD	**HERNANDO DE JESUS BONET ESCOBAR**
CARGO	ADMINISTRADOR DEL CASINO DE ALIMENTACION DE LA ESCUELA DE CARAVINEROS DE LA POLICIA NACIONAL EDUARDO CUEVAS
TIEMPO	**DESDE EL 02 DE NOVIEMBRE DEL 2012 AL 31 DE ENERO DEL 2019** SIETE AÑOS Y TRES MESES
JEFE INMEDIATO	JUAN CARLOS ESCOBAR
TELÉFONO	320-7253796

ENTIDAD	**NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD**
CARGO	ADMINISTRADOR DEL CASINO DE ALIMENTACION DE LA ESCUELA DE CARAVINEROS DE LA POLICIA NACIONAL EDUARDO CUEVAS
TIEMPO	DESDE EL 01 DE FEBRERO DEL 2019 HASTA EL 31 DE AGOSTO DEL 2021 DOS AÑOS Y SEIS MESES
JEFE INMEDIATO	MARTIZA TORRES NIÑO
TELÉFONO	311-8105281

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE	**EDISON MORENO ZAMBRANO**
OCUPACIÓN	CONTADOR PÚBLICO DE LA ADMINISTRACION DE JUSTICIA DE LA RAMA JUDICIAL
CIUDAD	VILLAVICENCIO

CELULAR	310-5518665

NOMBRE	**NAYIBE NAVARRO QUEVEDO**
OCUPACIÓN	JUEZ CIVIL DEL CIRCUITO DE
CIUDAD	GRANADA META
TELÉFONO	**320-2302989**

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE	**DANIEL FELIPE GORDILLO DIAZ**
OCUPACIÓN	ARQUITECTO
CIUDAD	VILLAVICENCIO
TELÉFONO	**313-3230376**

NOMBRE	**CRISTIAN DAVID MONROY DIAZ**
OCUPACIÓN	CARGO ADMINISTRATIVO EN LA NOTARIA 44 DE BOGOTÁ
TELÉFONO	**313-8349761**

KEVIN RICARDO MONROY DIAZ

C.C. 1.121.900.448 de Villavicencio

30 / 01 / 2026

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.121.900.448**
MONROY DIAZ

APELLIDOS
KEVIN RICARDO

NOMBRES
Kevin Monroy Diaz.

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **25-MAY-1993**
VILLAVICENCIO
(META)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

07-JUN-2011 VILLAVICENCIO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-5200100-00310602-M-1121900448-20110628 **0027301701A 1** 36915729

30 / 01 / 2026

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
TARJETA MILITAR DE SEGUNDA CLASE
RESERVISTA DE SEGUNDA CLASE



1121900448



NOMBRES: KEVIN RICARDO

APELLIDOS: MONROY DIAZ

Regular

ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO PRESENTARLO PARA TODOS LOS ACTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DETERMINADOS POR LA LEY 48/93 Y DEMÁS LEYES QUE LO MODIFIQUEN O ADICIONEN.

PERTENECE A LA RESERVA DE:

FECHA DE 1a LÍNEA	FECHA DE 2a LÍNEA	FECHA DE 3a LÍNEA
2023	2033	2043

FECHA DE EXPEDICIÓN: 09/06/2016

DISTRITO MILITAR: 005

P027166

DIRECTOR DE RECLUTAMIENTO DEL EJÉRCITO

Inscripción Dane: 150001000383

Institución Educativa Germán Arciniegas

Villavicencio – Meta

Acta Individual de Grado

En la ciudad de Villavicencio (Meta), a un (1) dia del mes de diciembre del año dos mil nueve (2009) se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de último grado, los suscritos Rector y Secretario académico ad-hoc en la Rectoría de la ***INSTITUCIÓN EDUCATIVA GERMÁN ARCINIEGAS****, aprobada hasta el grado undécimo de Educación Media Académica y autorizada por la Secretaria de Educación Municipal de Villavicencio – Meta, para otorgar el* ***TÍTULO DE BACHILLER ACADÉMICO,*** *según Resolución No. 3460 del 07 de Diciembre de 2007.*

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Académica, se procedió a otorgar el ***TITULO DE***

BACHILLER ACADÉMICO

Al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identificación se relacionan a continuación:

KEVIN RICARDO MONROY DÍAZ
T.I. No. 93052516089 de Villavicencio (Meta)

Es fiel copia tomada del Acta original General No. 02 de fecha uno (1) de diciembre de 2009, que consta de Setenta (70) alumnos que comienzan con el nombre de ***ALVAREZ BERMÚDEZ MAIRA ALEJANDRA*** *y se cierra con el nombre de* ***ZORNOSA HERRERA JESUS DAVID.***

Firmado por HECTOR ALIRIO PARRADO VELÁSQUEZ (Rector) y CÉSAR ALEJANDRO DURAN ECHAVARRIA (Secretario Académico ad-hoc)

Dada en Villavicencio, a un (1) día del mes de diciembre de 2009

Firmado

Lic. HÉCTOR ALIRIO PARRADO VELÁSQUEZ
C.C. No. 17.318.319 de Villavicencio (Meta)
Rector

CÉSAR ALEJANDRO DURAN ECHAVARRIA
C.C. No. 86.060.715 de Villavicencio (Meta)
Secretario Académico ad-hoc

"No requiere Registro de la Secretaría de Educación, según Decretos 921 del 6 de Mayo de 1994 y 150 del 5 de Diciembre de 1995, de la Presidencia de la República"

30 / 01 / 2026

La República de Colombia

El Ministerio de Educación Nacional

Y en su nombre la

Institución Educativa Germán Arciniegas

Villavicencio – Meta

Autorizada por la Secretaría de Educación Municipal de Villavicencio - Meta, Según Resolución No.3460 del 07 de Diciembre de 2007

Confiere a:

Kevin Ricardo Monroy Díaz

Identificado (a) con T.I. No. 93052516089 de Villavicencio (Meta)

El Título de

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Académica, (Artículo 28, Ley 115 de 1994); según los planes y programas vigentes.

Rector

Secretario

Anotado al Folio No 05 *Libro Control Interno de Diplomas No* 01

Dado en Villavicencio, a 1 día del mes de Diciembre de 2.009

"No requiere registro de la Secretaría de Educación, según Decreto 921 del 6 de mayo de 1994 y 2150 del 5 de Diciembre de 1995, de la Presidencia de la República"

30 / 01 / 2026

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MARTÍN
ADMINISTRACION DE EMPRESAS
C.A.T. Villavicencio – Meta
SNIES N° 12448

ACTA DE GRADO N° 2970

En la ciudad de Bogotá, D.C., el día trece (13) de abril del año dos mil diecinueve (2.019), se llevó a cabo el Acto de Graduación del Centro de Atención Tutorial de la Sede Villavicencio; en el cual la Fundación Universitaria San Martín, Institución de Educación Superior debidamente autorizada por el Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución N°. 12387 de 1981, y con la debida autorización del Consejo Académico de la Universidad Abierta, Distancia y Virtual de la Fundación Universitaria San Martín - UADV, Sede Villavicencio, según consta en el Listado Oficial No. 01_2019 del día 23 de marzo del año 2.019, previo el cumplimiento de los requisitos académicos, legales y reglamentarios, le confiere el título de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

A:

Kevin Ricardo Monroy Diaz

Identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía N°. 1121900448

En cumplimiento de las normas reglamentarias se autoriza la entrega del Diploma N° 50531 con Número de Registro 42050 anotado al Folio 159 del Libro 10 de fecha trece (13) de abril del año dos mil diecinueve (2.019), información que reposa en la Secretaría General de la Fundación.

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la Ciudad de Bogotá, D.C., a los trece (13) días del mes de abril del año dos mil diecinueve (2.019).

MAYRA VIEIRA CANO
RECTORA

ALEJANDRO SUAREZ PARADA
SECRETARIO GENERAL

30 / 01 / 2026

LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MARTÍN

Personería Jurídica Resolución 12387 de Agosto 18 de 1981 M.E.N.

TENIENDO EN CUENTA QUE

Kevin Ricardo Monroy Diaz

IDENTIFICADO(A) CON LA C.C. No. 1121900448

CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS,
LEGALES Y REGLAMENTARIOS EXIGIDOS POR LA

Facultad de Administración de Empresas

LE OTORGA,
EN EL NOMBRE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
Y POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL,
EL **TÍTULO** DE

Administrador de Empresas

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y REFRENDAMOS ESTE DIPLOMA, CON EL SELLO MAYOR DE LA FUNDACIÓN EN BOGOTÁ, D.C.,
A LOS trece (13) DÍAS DEL MES DE abril DE Dos Mil Diecinueve (2019)

RECTOR

DECANO

SECRETARIO GENERAL

DIPLOMA No. 50531

REGISTRO NO. 42050 FOLIO 159 DEL LIBRO 10

30 / 01 / 2026

Institución de Educación Superior, de Formación Universitaria, de Carácter Privado, sin Ánimo de Lucro, de Beneficio Social, de Utilidad Común, con Código ICFES 2824, Personería Jurídica No. 22185, de Diciembre 18 de 1984, del Ministerio de Educación Nacional, con NIT.: 860.524.958-1, con Sede Principal en la ciudad de Bogotá y Extensiones en Medellín – Itagüí y Villavicencio.

CERTIFICACIÓN DE TERMINACIÓN DE CURSO

EL DIRECTOR DE SISTEMAS

HACEN CONSTAR QUE:

El Señor(a) **KEVIN RICARDO MONROY DIAZ,** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **1.121.900.448** expedida en la ciudad de Villavicencio - Meta, aprobó y culminó satisfactoriamente las materias correspondientes a la totalidad del curso de Ofimática (Nivel BASICO "WORD, EXCEL, POWER POINT E INTERNET"), con fecha del 1 de julio a 27 de Agosto del 2017, con una intensidad total de 50 horas Teórico-practicas.

Se expide en Bogotá D.C, a los cuatro (04) días del mes de Octubre de Dos Mil diez y siete (2017).

CARLOS GIOVANNI DIAZ C.
DIRECTOR DE SISTEMAS

30 / 01 / 2026

Alimentamos y Servimos con Calidad

Sabaneta, 10 de Junio de 2020

Certificamos que el(a) señor(a) MONROY DIAZ KEVIN, identificado(a) con cédula No.1.121.900.448, laboro en la Empresa en el cargo de ADMINISTRADOR DE PLANTA desde el 02 de Noviembre de 2012 hasta el 31 de Enero del año 2019 con la empresa HERNANDO BONET, con contrato a término indefinido.

El cual realiza funciones administrativas y operativas como:

- Supervisar el trabajo del resto de personal: cocineros, chef, supervisor calidad, etc.
- Gestionar la reserva de mesas.
- Manejo de personal
- Novedades de nomina
- realizar capacitaciones.
- Gestionar la documentación del restaurante: facturas, permisos, inspecciones, etc.
- Organizar eventos dentro y fuera del local.
- Plantear mejoras operativas, logísticas y funcionales

Cualquier información adicional con gusto les atenderé.

Cordialmente,



FLOR MARITZA TORRES
Sub-gerente 3118105281

Dirección: Calle 61 Sur 43A - 67
Municipio de Sabaneta-Antioquia
Teléfono: (4) 3123028
subgerencia@servicioshb.com

30 / 01 / 2026

Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

Sabaneta, 31 de agosto de 2021

Certificamos que el(a) señor(a) MONROY DIAZ KEVIN, identificado(a) con cédula No.1.121.900.448, laboró para la Empresa NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD en el cargo de ADMINISTRADOR DE PLANTA desde el 01 de febrero de 2019 hasta el 31 de agosto del 2021, con contrato a término indefinido.

Este certificado se expide a solicitud del interesado(a) en el municipio de Sabaneta Antioquia a los 31 días del mes de agosto del 2021

Cualquier información adicional con gusto les atenderé.

Cordialmente,



FLOR MARITZA TORRES
Representante Legal
3118105281

Dirección: Calle 61 Sur 43A - 67
Municipio de Sabaneta-Antioquia
Teléfono: (4) 3123028
subgerencia@servicioshb.com

30 / 01 / 2026

CARTA DE COMPROMISO

Yo Kenny lorena Orjuela Riobueno representante legal de la empresa **DKJ soluciones** me comprometo bajo la gravedad de juramento que voy a seguir a implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de la Energía.,

COORDIALMENTE



KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO
CC.1.121.823.703
RERESENTANTE LEGAL DKJ SOLUCIONES S.A.S
CEL 3168762278
EMAIL DKJ.SOLUCIONES@GMAIL.COM

30 / 01 / 2026

CARTA DE COMPROMISO

Yo Kenny lorena Orjuela Riobueno representante legal de la empresa **DKJ soluciones** me comprometo bajo la gravedad que cumplire con todas las disposiciones legales y ambientales para el manejo los residuos generados durante el periodo de ejecución del presente contrato..,

COORDIALMENTE



KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO
CC.1.121.823.703
RERESENTANTE LEGAL DKJ SOLUCIONES S.A.S
CEL 3168762278
EMAIL DKJ.SOLUCIONES@GMAIL.COM

30 / 01 / 2026

CARTA DE COMPROMISO

Yo Kenny lorena Orjuela Riobueno representante legal de la empresa **DKJ soluciones** me comprometo bajo la gravedad de juramento que, de resultar favorecido en el proceso de selección, tramitare todos y cada uno de los permisos requeridos para la manipulación de alimentos, como también aquellos que se requieran en materia de salubridad y seguridad industrial.

COORDIALMENTE



KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO
CC.1.121.823.703
RERESENTANTE LEGAL DKJ SOLUCIONES S.A.S
CEL 3168762278
EMAIL DKJ.SOLUCIONES@GMAIL.COM

PLAN DE SANEAMIENTO

PLAN DE SANEAMIENTO

El plan de saneamiento es un punto de gran importancia a la hora de dar cumplimiento a la normatividad cuando de limpieza y control se lleva en un establecimiento gastronómico, DKJ SOLUCIONES que daría operación directa en los casinos del paraíso, planta extractora y limonal propiedad de SAPUGA S.A debe crear y llevar a cabo diferentes métodos para dar cumplimiento a la reglamentación, por tal motivo se busca implementar un PSB documentando los procesos bajo la resolución 2674 de 2013 acorde a las necesidades del establecimiento, para poder estandarizar procesos de producción, mejorando tiempos de elaboración, establecer medidas de higiene y limpieza, documentadas y rutinarias, manejo y control de plagas, ayudar al medio ambiente con un correcto manejo de desechos, uso racional de agua, energía y gas.

Implementar un plan de saneamiento básico también es un acto de responsabilidad. Los consumidores actuales valoran los esfuerzos de las empresas por proteger no solo sus intereses, sino también el bienestar de la comunidad. DKJ SOLUCIONES busca en SAPUGA S.A generar un casino que promueve la salud pública mediante prácticas seguras de manipulación de alimentos, buen servicio y una gran responsabilidad que contribuya a la construcción de una cultura ética y respetuosa con el entorno y las personas que disfrutan de la alimentación.

CONTENIDO E ÍNDICES

Contenido

1. INTRODUCCIÓN 3

2. JUSTIFICACIÓN 1

3. OBJETIVOS 2

1. Objetivo General 2

2. Objetivos Específicos 2

4. ALCANCE 2

5. MARCO REFERENCIAL 3

6. MARCO CONCEPTUAL 5

7. METODOLOGÍA 7

8. RESULTADOS 8

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 9

2. AGUA POTABLE 17

3. CONTROL DE PLAGAS 19

4. CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS 25

5. FORMATOS 32

9. CONCLUSIONES 37

10. REFERENCIAS 38

1. INTRODUCCIÓN

La empresa del sector gastronómico DKJ SOLUCIONES de acuerdo a sus actividades alimenticias desarrolladas diariamente en SAPUGA S.A, debe contar con un debido plan de saneamiento estipulado por la resolución 2674 de 2013; el cual cuenta con el fin de diseñar e implementar una serie de programas donde se encuentra el programa de limpieza y desinfección, programa de abastecimiento de agua potable, programa de manejo de residuos sólidos y programa de control integrado de plagas.

El documento presenta bases y contenido desarrollado para cada programa mediante procedimientos y estudios realizados externa e internamente en el establecimiento, al igual que la formulación o creación de formatos que permitan llevar a cabo dichas actividades.

Este plan de saneamiento se elabora con el fin de que el personal administrativo y manipulador se apropien de los procesos acá presentados y con esto den eficacia al desarrollo de este, para evitar la contaminación durante las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento y entrega final de los alimentos.

1.

2. JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto pretende determinar las condiciones sanitarias, ambientales y de salubridad con las cuales debe permanecer la empresa gastronomico DKJ SOLUCIONES en su sede SAPUGA S.A, estas condiciones se buscan de acuerdo a lo solicitado por la resolución 2674 del 2013, con el objetivo de por medio de documentos y programas llevar un control de limpieza y desinfección, control de plagas, abastecimiento de aguas potables y manejo de residuos sólidos.

La finalidad de esto es la inocuidad de los alimentos, dándole al consumidor un producto que no le causara daño y el cual cuente con unas condiciones óptimas desde el momento de recepción, la preparación, los espacios de elaboración y el producto final que consuman. Se dan garantía de esto con los programas creados durante este proceso, en los cuales se indica de forma clara los procedimientos y medidas para identificar y controlar cualquier factor de riesgo de contaminación en los alimentos.

2.

3. OBJETIVOS

1. Objetivo General

Desarrollar un programa integral de saneamiento básico para los casinos de SAPUGA S.A en busca de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente.

2. Objetivos Específicos

- Desarrollar y formalizar un Plan de Saneamiento Básico para los casinos de SAPUGA S.A, conforme a los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Formar y capacitar al personal que opere en los I casinos de SAPUGA S.A en los protocolos de saneamiento básico y manejo adecuado de alimentos, para garantizar que todos los empleados entiendan y apliquen correctamente las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Evaluar el cumplimiento del plan de saneamiento por medio de los formatos desarrollados con el fin de llevar a cabo un seguimiento constante y garantizar que el Plan de saneamiento genere un impacto cuantificable en la mejora de las condiciones de salud y seguridad alimentaria.

4. ALCANCE

3.

Este plan se llevara a cabo durante el periodo de contratación de DKJ SOLUCIONES con SAPUGA S.A; se desarrollara un plan de saneamiento básico el cual cuenta con diferentes apartados para llegar a un buen control con respecto a los alimentos preparados en los establecimientos gastronómicos de SAPUGA S.A dentro de los cuales tenemos programas de limpieza y desinfección, control integral de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua potable, para garantizar dicho control se implementaran una serie de reglamentos y formatos que se deben llevar a cabo con el objetivo de llegar a obtener unos resultados óptimos los cuales son puntos centrales y el enfoque de este plan de saneamiento. Además, la continuidad de este plan será asegurada por las personas responsable, dentro de los cuales tenemos el administrador, trabajadores y personal especializado de SAPUGA S.A quienes certificaran su desarrollo.

5. MARCO REFERENCIAL

4.

SAPUGA S.A es una compañía dedicada a la producción de fruta, extracción de aceite de palma y sus derivados. Fundada el 9 de abril de 1987 en el municipio de Puerto Gaitán, en el departamento del Meta.

La creación de Sapuga es fruto de la visión de un grupo de amigos apasionados por el campo, que creyeron en la tierra como fuente de progreso y vieron en la palma africana un cultivo con gran potencial.

Desde entonces, su propósito ha sido el mismo: generar bienestar y promover el desarrollo sostenible, mientras llevamos un producto de calidad a las familias colombianas.

5.

6. *MARCO CONCEPTUAL*

En busca de adopción de normas higiénicas sanitarios en el sector de los alimentos es necesario la creación de planes de saneamiento básico, en donde se induzca, se organizase y se genere un control de forma práctica y sistemática; esto se debe hacer desde el primer momento hasta el final de una producción alimenticia, iniciando desde la adquisición de materia primeras, producción, elaboración, montaje y servicio a la mesa o al comensal. Debido a esto se deben crear una serie de documentos que permitan la verificación y control de los mismos, ejerciendo evaluaciones de riesgo según el tipo de procesos y el desarrollo de los mismos.

Un plan de saneamiento básico se define como el conjunto de procesos que toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe realizar con el objetivo de disminuir riesgos de contaminación en los alimentos. (Ministerio de salud y protección social, 2013)

El plan de saneamiento debe ser desarrollado e implementado, debe estar escrito y debe ser claro con los procedimientos a realizar y los objetivos de los mismos, además, debe estar disponible para que las autoridades sanitarias competentes puedan revisarlo. (Ministerio de salud y protección social, 2013)

Además, debe incluir mínimamente los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los diferentes programas, los cuales son: Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. (Ministerio de salud y protección social, 2013)

Para comprender mejor el objetivo del plan de saneamiento básico se debe definir cuáles son los procedimientos mínimos que este debe incluir:

- Registros: Los registros se realizan con el objetivo de hacer seguimiento de ciertos procesos, debe contener fecha, el dato que se desea corregir y el responsable.

- Listas de chequeo: Las listas de chequeo permiten realizar los procedimientos de manera ordenada y verificando que nada se vaya a olvidar o pasar.

Hay dos puntos importantes que analizar en cuanto a un plan de saneamiento, estos son la limpieza y la desinfección, normalmente están muy relacionadas, pero no significan lo mismo. La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible que encontramos adherida a las superficies, por otro lado, tenemos la desinfección la cual trata de destruir microorganismos encontrados en superficies y alimentos, por lo que la limpieza y la desinfección deben ir en conjunto. (Torres, de Peralta, Valdés, Carreño, Dihigo y Escoto, 2002). Estos procesos de limpieza y desinfección están presentes en todo establecimiento que se dedique a la elaboración y procesamiento de alimentos, su enfoque debe centrarse principalmente en las siguientes acciones:

• Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.

• Reducir los riesgos de contaminación cruzada.

• Preparar las superficies para la desinfección. • Retirar la materia extraña que pueda afectar la calidad de los productos durante futuros procesos.

• Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.

• Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.

Normatividad Vigente

La resolución 2674 de 2013 la cual tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los mismos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013). De acuerdo con el Decreto 3518 de 2006 se explica la Vigilancia y Control Sanitario como “La función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada

situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana" (Ministerio de la Protección Social, 2006).

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA PRACTICA PROFESIONAL, APORTE LABORAL O INTERVENCIÓN EMPRESARIAL

Descripción general de la empresa

DKJ SOLUCIONES es una empresa dedicada a la prestación del servicio de alimentación privada a entidades que así lo requieran como es el caso de instituciones educativas, palmeras o entidades como la policía nacional .

Por otro lado, SAPUGA S.A es una empresa de carácter privado, que , cuenta con la responsabilidad de ejecutar políticas, planes, programas y proyectos, así como el cumplimiento de las normas vigentes y dispuestas con el medio ambiente.

7. METODOLOGÍA

Este proyecto permite medir el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos por la normatividad vigente y los entes reguladores de las condiciones higiénico-sanitarias actuales de los casinos de SAPUGA S.A, diseñar el Plan de Saneamiento para su aplicación, mediante una investigación de tipo descriptivo con apoyo de enfoque cualitativo.

El desarrollo de la metodología consiste en una revisión documental y bibliográfica de los parámetros legales vigentes dictados con respecto a la inocuidad y producción de los alimentos aptos para el consumo humano, así como los diferentes manuales de BPM Y saneamiento básico que servirán de modela para la realización del plan de saneamiento a realizar.

8. RESULTADOS

Las técnicas de limpieza se encuentran sujetas a un extenso desarrollo; estas tratan de poner a punto detergentes químicos cada vez más eficientes, lo que ha hecho más complicado la elección de los detergentes más apropiados, por lo que el personal responsable de la limpieza en las industrias de alimentos, necesita un conocimiento más completo al respecto.

La elaboración de un programa de limpieza y desinfección constituye una manera efectiva de controlar la calidad e inocuidad del producto mediante la aplicación de procedimientos que conduzcan a una limpieza y desinfección ordenada de cada área y objeto de la planta.

De acuerdo a la Resolución 2674 del 2013 en el “CAPÍTULO VI Saneamiento” estipula:

Artículo 26. Plan de Saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISO Y PAREDES					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
PISOS	Polvo, telarañas, residuos de materia prima o insumos, barro etc.	**LIMPIEZA** ✓ Recoger las partículas o suciedad presente en cada área. ✓ Barrer el piso y depositar la suciedad en las canecas correspondientes. ✓ Preparar la solución jabonosa, restregar toda la superficie dejar actuar por 3 min, enjuagar con abundante agua en el área que lo requiera. **DESINFECCION** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Dejar actuar por 15 min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Diario (producción) Semanal (general) Ver tabla de dosificación	Escoba, recogedor, solución jabonosa, solución desinfectante, baldes o jarras agua potable.	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
PAREDES	Polvo, telarañas	**LIMPIEZA** ✓ Retirar las telarañas y el polvo presente y depositarlos en las canecas correspondientes. ✓ Preparar la solución jabonosa, restregar las paredes que son lavables y las uniones entre pared-pared y pared piso, dejar actuar por 3 min, enjuagar con abundante agua en el área que lo requiera. **DESINFECCION** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Dejar actuar por 15 min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Semanal Ver tabla de dosificación	Escoba con mango largo, cepillo, esponja, solución jabonosa solución desinfectante, baldes o jarras agua potable.	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PUERTAS Y VENTANAS					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
PUERTAS	Polvo, telarañas, grasa	**LIMPIEZA** ✓ Humedecer la superficie a limpiar. ✓ Preparar la solución jabonosa, restregar enérgicamente toda la superficie hasta eliminar rastro de suciedad. ✓ Enjuagar con abundante agua. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Dejar actuar por 15 min. ✓ Enjuagar con abundante agua. ✓ Secar con una toalla la superficie.	Semanal Ver tabla de dosificación	Escoba, toalla, esponja, solución jabonosa, solución desinfectante, baldes o jarras agua potable.	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
VENTANAS	Polvo, telarañas, grasa	**LIMPIEZA** ✓ Humedecer la superficie a limpiar. ✓ Preparar la solución jabonosa, restregar enérgicamente toda la superficie hasta eliminar rastro de suciedad. ✓ Enjuagar con abundante agua. **DESINFECCION** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Dejar actuar por 15 min. ✓ Enjuagar con abundante agua. ✓ Secar con una toalla la superficie.	Semanal Ver tabla de dosificación	Escoba, toalla, esponja, solución jabonosa, solución desinfectante, baldes o jarras agua potable.	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
MANOS	Mugre, bacterias		Diaria Al Iniciar la jornada de trabajo. Antes de manipular alimentos. Después de: Manipular dinero u otros objetos.	Lavamanos Jabón antibacterial Agua Toalla desechable	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS MENORES Y MAYORES DE COCINA					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
UTENSILIOS MENORES DE COCINA	Grasa y residuos de alimentos	**LIMPIEZA** ✓ Prepare la solución jabonosa según instructivo. ✓ Humedecer con abundante agua hasta retirar los restos de alimentos. ✓ Aplicar solución jabonosa ✓ Lave con esponja abrasiva y jabón (lavaplatos) ✓ Enjuague con abundante agua. **DESINFECCION** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Sumerja los utensilios más pequeños en la solución desinfectante (cubiertos, cucharones, cuchillos, pinzas, etc). ✓ Enjuagar con abundante agua.	Diaria Cuando se requiera Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja,	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
UTENSILIOS MAYORES DE COCINA OLLAS, TAPAS	Grasa y residuos de alimentos	**LIMPIEZA** ✓ Prepare la solución jabonosa según instructivo. ✓ Humedecer con abundante agua hasta retirar los restos de alimentos. ✓ Aplicar solución jabonosa ✓ Lave con esponja abrasiva y jabón (lavaplatos) ✓ Enjuague con abundante agua. **DESINFECCION** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Sumerja los utensilios más pequeños en la solución desinfectante (cubiertos, cucharones). ✓ Enjuagar con abundante agua.	Diaria Cuando se requiera Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja,	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESAS, MESONES Y SILLAS					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
MESAS, MESONES Y SILLAS	Residuos de alimentos, mugre	**LIMPIEZA** ✓ Retire manualmente la mugre visible y restos de comida con ayuda de una toalla. Deposite los residuos en la caneca respectiva, teniendo en cuenta el "Programa de Residuos Sólidos". ✓ Impregne de jabón con la ayuda de un paño limpio. ✓ Refregar enérgicamente todas las partes y bases de las sillas, mesas y mesones. Para los mesones con baldosa utilice un cepillo pequeño y refregar minuciosamente las juntas de baldosas. ✓ Enjuague con suficiente agua potable eliminando los residuos de detergente y/o limpiando con una toalla húmeda. Aseo general ✓ Una vez limpias las mesas y sillas, se procese a barrer el salón de restaurante. ✓ Lavar y/o trapear piso. **DESINFECCION** ✓ Aplique la solución desinfectante a mesas y mesones; esparza con la ayuda de un paño limpio y desinfectado. Desinfecte las sillas y/o mesas mediante aspersión.	Antes de dar apertura al restaurante Cuando se requiera Semanal	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja, toalla, guantes	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ELEMENTOS DE ASEO					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
ELEMENTOS DE ASEO (TOALLA, ESPONJA, ESCOBA, BALDES Y JARRAS RECOGEDOR Y TRAPERO)	Residuos de alimentos, mugre	**LIMPIEZA** ✓ Despejar área de limpieza ✓ Humedezca con suficiente agua los elementos por separado. ✓ Prepare la solución detergente en baldes asignados para esta labor. ✓ Sumerja individualmente y por separado los elementos en solución jabonosa diferente. ✓ Estregue enérgicamente hasta eliminar rastros de suciedad. ✓ Enjuague con agua potable hasta eliminar completamente la espuma y rastros de jabón. ✓ Escurra muy bien. ✓ Secar ✓ Ubicar en áreas correspondientes **DESINFECCIÓN** ✓ Prepare la solución desinfectante según el "Instructivo para la preparación de soluciones desinfectantes" y sumerja en la solución. ✓ Deje actuar durante 15 minutos ✓ Escurra muy bien.	Cuando se requiera Al finalizar labores proceso Semanal (aseo general)	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja, toalla, guantes	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION FREIDOR					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
FREIDOR	Residuos de alimentos, mugre, grasa	**LIMPIEZA** ✓ Apague el equipo y desconéctelo de la energía ✓ Mientras el equipo está caliente, abra la llave de drenaje y pase el aceite a un recipiente que no sea plástico, espere hasta que todo el aceite de fritura haya salido. ✓ Asegurar que el equipo no esté caliente, evitar quemadura. ✓ Prepare solución jabonosa, cierre la llave de drenaje y aplique en el equipo dejando actuar por 5 minutos. ✓ Refregar enérgicamente la superficie interna hasta retirar rastro de suciedad o grasa. ✓ Refregar el equipo con paño abrasivo hasta retirar la suciedad y la grasa. ✓ Enjuague con abundante agua, de ser posible agua caliente. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Dejar actuar por 15 min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Antes de dar apertura al restaurante Cuando se requiera Semanal	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja, toalla, guantes	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LICUADORA, PLANCHA Y PARRILLA					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
LICUADORA	Grasa y residuos de alimentos	**LIMPIEZA** ✓ Asegúrese que el equipo este desconectado. ✓ Humedecer con abundante agua. ✓ Con ayuda de un paño abrasivo aplique solución jabonosa refregando fuertemente para retirar suciedad y la grasa, debe tener especial cuidado en la zona de las cuchillas y tapa, ya que allí se acumula la mayor cantidad de suciedad y durante el lavado se pueden generar accidentes. **DESINFECCIÓN** ✓ Aplicar en el área limpia y deje actuar por 15min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Diaria Cuando se requiera Después de utilizar Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja,	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
PLANCHA Y PARRILLA	Grasa y residuos de alimentos	**LIMPIEZA** ✓ Asegúrese que el equipo este apagado ✓ Cuando aún esté caliente, pase una espátula para retirar los excesos de grasa y residuos orgánicos. Deposite estos residuos en la bolsa. ✓ Prepare solución jabonosa ✓ Cuando ya esté frío, con ayuda de un paño abrasivo aplique solución jabonosa refregando fuertemente para retirar el sucio y la grasa. **DESINFECCION** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia y deje actuar por 15min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Cuando se requiera Después de finalizar labores semanal Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja,	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTUFA, REFRIGERADOR Y CONGELADOR					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
ESTUFA	Grasa y residuos de alimentos	**LIMPIEZA** ✓ Asegúrese que el equipo este frio. ✓ Humedecer con abundante agua. ✓ Con ayuda de un paño abrasivo aplique solución jabonosa refregando fuertemente para retirar suciedad y la grasa. ✓ Enjuagar con agua hasta eliminar el jabón y suciedad. **DESINFECCIÓN** ✓ Aplicar en el área limpia y deje actuar por 15min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Cuando se requiera Después de utilizar Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja,	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
REFRIGERADOR Y CONGELADOR	Grasa y mugre	**LIMPIEZA** ✓ Asegúrese que el equipo este apagado, desconectado y sin producto. ✓ Prepare solución jabonosa ✓ Con ayuda de un paño abrasivo aplique solución jabonosa refregando fuertemente para retirar la suciedad y la grasa. ✓ Enjuagar con agua **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia y deje actuar por 15min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Cuando se requiera Mensual Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja,	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE HORNO, CAMPANA Y EXTRACTORES					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
HORNO	Grasa y residuos de alimentos	**LIMPIEZA** ✓ Asegúrese que el equipo no este caliente. ✓ Humedecer con una toalla. ✓ Con ayuda de un paño abrasivo aplique solución jabonosa refregando fuertemente para retirar suciedad y la grasa. ✓ Limpiar con una toalla húmeda hasta eliminar el jabón y suciedad. ✓ Retire la bandeja y aplicar solución jabonosa y refregar enérgicamente eliminando suciedad ✓ Enjuagar con abundante agua. **DESINFECCIÓN** ✓ Aplicar en el área limpia y deje actuar por 15min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Cuando se requiera Después de utilizar Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, toalla, agua potable, esponja y agua	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
CAMPANA Y EXTRACTORES	Grasa y mugre	**LIMPIEZA** ✓ Verificar que el equipo este desconectado ✓ Humedezca con suficiente agua toda la superficie. ✓ Prepare la solución detergente ✓ Estregue enérgicamente ✓ Enjuague con agua potable hasta eliminar completamente la espuma y rastros de jabón. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia y deje actuar por 15min	Semanal Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja, cepillo, toalla, baldes o jarras y agua	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANASTILLAS – ESTIBAS Y REJILLAS - SIFONES					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
CANASTILLAS Y ESTIBAS	Grasa y mugre	**LIMPIEZA** ✓ Humedezca con suficiente agua toda la superficie. ✓ Prepare la solución detergente ✓ Estregue enérgicamente ✓ Enjuague con agua potable hasta eliminar completamente la espuma y rastros de jabón. ✓ Escurrir **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia y deje actuar por 15min	Cuando se requiera Semanal Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja, baldes o jarras y agua	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
REJILLAS Y SIFONES		**LIMPIEZA** ✓ Humedezca con suficiente agua toda la superficie. ✓ Prepare la solución detergente ✓ Levantar la rejilla ✓ Estregue enérgicamente la rejilla por ambos lados al igual que la canal. ✓ Enjuague con agua potable hasta eliminar completamente la espuma y rastros de jabón. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia y deje actuar por 15min	Semanal Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja, baldes o jarras y agua	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS, VERDURAS Y ALIMENTOS EMPACADOS					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
FRUTAS Y VERDURAS	Mugre	**LIMPIEZA** ✓ Sumergir las frutas o verduras en agua potable dentro de una poceta o balde ✓ Retirar el agua de la poceta o balde. ✓ Nuevamente sumergir en agua potable **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar solución desinfectante ✓ Aplicar la solución desinfectante en el agua potable y deje actuar por 15min. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Cuando se requiera Ver tabla de dosificación	solución desinfectante, toalla, agua potable, esponja y agua	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
ALIMENTOS EMPACADOS	Mugre	**LIMPIEZA** ✓ Sumergir los alimentos empacados en agua potable o con la ayuda de una toalla hacer una pre limpieza al alimento. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar la solución desinfectante en inmersión o con la ayuda de un paño. ✓ Deje actuar por 5min	Cuando se requiera Ver tabla de dosificación	solución desinfectante, agua potable, toalla, baldes o jarras y agua	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASA					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
TRAMPA DE GRASA	Grasa suspendida	**LIMPIEZA** ✓ Usar los siguientes EPP: overol, gafas de seguridad, tapa bocas o mascarilla para vapores, botas y guantes. ✓ Levante la tapa de la trampa. ✓ extraer los residuos. ✓ Verificar que no queden restos de residuos en el área. ✓ Al terminar esta operación enjuague con abundante agua las paredes, pisos y tapas de la trampa. ✓ Preparar suficiente solución jabonosa. ✓ Restregar enérgicamente las paredes, piso y la tapa de la trampa. ✓ Enjuague con agua hasta eliminar residuos de jabón o suciedad. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Ubicar nuevamente en posición la tapa	semanal Ver tabla de dosificación	overol, gafas de seguridad, tapabocas, botas, bolsas plásticas, cepillo, escoba, baldes y guantes industriales.	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECA DE RESIDUOS					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
CANECA DE RESIDUOS.	Residuos ordinarios, reciclables, plástico y papel y cartón.	**LIMPIEZA** ✓ Usar los siguientes EPP: overol, tapa bocas o mascarilla para vapores, botas y guantes. ✓ Recoger los residuos de las canecas y extraer los residuos. ✓ Verificar que no queden restos de residuos en el área. ✓ Preparar suficiente solución jabonosa. ✓ Restregar enérgicamente las paredes de las canecas ✓ Enjuague con agua hasta eliminar residuos de jabón o suciedad. ✓ Prepare solución desinfectante y aplíquela mediante aspersión deje actuar por 15 minutos y enjuague ✓ Deje secar y ubique nuevamente una bolsa y lleve la caneca al lugar indicado. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Ubicar nuevamente en posición la tapa	Cada vez que se realice recolección final de residuos. Ver tabla de dosificación	overol, tapabocas, botas, bolsas plásticas, cepillo, escoba, baldes y guantes industriales.	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS DE CARPAS O SOMBRILLAS Y VENTILADORES					
AREA / EQUIPO	TIPO DE SUCIEDAD	OPERACIÓN	FRECUENCIA DOSIFICACION	IMPLEMENTOS	RESPONSABLE
CARPAS O SOMBRILLAS	Grasa y residuos de alimentos, mugre y telaraña	**LIMPIEZA** ✓ Prepare la solución jabonosa según instructivo. ✓ Humedecer con abundante agua ✓ Aplicar solución jabonosa ✓ Lave con esponja abrasiva y jabón ✓ Enjuague con abundante agua. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar la solución en el área limpia. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Carpas (semestral) Diaria y/o Cuando se requiera Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja, baldes, cepillo y toallas	Operario de área Jefe de producción (supervisor)
VENTILADORES	Grasa y residuos de alimentos, telarañas	**LIMPIEZA** ✓ Asegúrese que el equipo este desconectado. ✓ Prepare la solución jabonosa según instructivo. ✓ Humedecer con abundante agua, sin mojar la parte eléctrica. ✓ Aplicar solución jabonosa. ✓ Refregar enérgicamente con una esponja abrasiva. ✓ Enjuague con abundante agua. **DESINFECCIÓN** ✓ Preparar la solución desinfectante. ✓ Aplicar en el área limpia. ✓ Enjuagar con abundante agua.	Mensual y/o Cuando se requiera Ver tabla de dosificación	solución jabonosa, solución desinfectante, agua potable, esponja, baldes, escalera y toallas	Operario de área Jefe de producción (supervisor)

2. AGUA POTABLE

Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL AGUA

Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable
Color	Aparente Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15
Olor y Sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DEL AGUA

Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias	Expresados como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Antimonio	Sb	0,02
Arsénico	As	0,01
Bario	Ba	0,7
Cadmio	Cd	0,003
Cianuro libre y disociable	CN-	0,05
Cobre	Cu	1,0
Cromo total	Cr	0,05
Mercurio	Hg	0,001
Níquel	Ni	0,02
Plomo	Pb	0,01
Selenio	Se	0,01
Trihalometanos Totales	THMs	0,2
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)	HAP	0,01

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL AGUA

Técnicas utilizadas	Coliformes Totales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm3 0	UFC/100 cm3
Enzima	Sustrato < de 1 microorganismo en 100 cm3	< de 1 microorganismo en 100 cm3
Sustrato Definido	0 microorganismo en 100 cm3	0 microorganismo en 100 cm3
Presencia – Ausencia	Ausencia en 100 cm3	Ausencia en 100 cm3

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

La fuente del agua de la empresa es obtenida por el acueducto de la ciudad a la empresa a un tanque, en la cual se verifica y se estandarizan los parámetros de cloro y Ph

ACTIVIDADES PREVENTIVAS	ACTIVIDADES CORRECTIVAS
Análisis microbiológico y físico químico al agua potable	Análisis microbiológico y físico químico del agua.
Suspensión del ingreso de agua por calidad no apta.	Cambio de tubería por fisura.

Usos y monitoreo calidad del agua.

Establece que su uso debe ser para actividades de limpieza y desinfección con sus respectivos controles de las variables de pH y cloro residual, para monitorear la calidad del agua potable. Los demás parámetros fisicoquímicos y microbiológicos se monitorearán mediante pruebas de laboratorio

Análisis físico químicos y microbiológicos (Cada seis meses).

Toma de muestras diaria de cloro y pH.

Medición de cloro y pH

- Purgar las celdas del recipiente utilizando el agua que se va a muestrear, enjuagando 3 veces. Después de purgar las celdas llénelas con el agua que se va a examinar hasta la Línea del centro del primer cuadro, cerca de la tapa.
- Añada 5 gotas de reactivo OTO (Color amarillo) en la celda izquierda. Tape la celda.
- Realice el mismo procedimiento con la celda derecha, agregue 5 gotas de reactivo Rojo Fenol. Tape la celda.
- Agite levemente el recipiente invirtiéndolo para que las gotas de reactivo se disuelvan en el agua y poder realizar la lectura.
- Comparare el color resultante con el de la escala de colores estándar. El CI (Cloro) debe estar entre 0.3 y 2 ppm o mg/lt y el pH debe estar entre 8.5 y 9 unidades. Si la muestra se encuentra entre dos colores, registre el más alto. En estos resultados primaran los valores legales según Resolución 2115 del 2007 del agua
- SI De acuerdo con la lectura obtenida, se ratifica la calidad óptima del agua.
- Seguir acciones correctivas, dentro de estas se incluyen suspensión del a aprovisionamiento de agua de la fuente sospechosa, mientras se confirman los resultados. Diligenciar dichas acciones en el formato "Control de agua potable".

3. CONTROL DE PLAGAS

Las plagas, como todo ser viviente, son atraídas especialmente por la presencia de alimento y sitios en donde alojarse.

Para nuestro caso, tratándose de una planta embotelladora de agua, donde no se generan olores ni residuos de alimentos que inviten a las plagas, su presencia no es muy habitual.

Con el fin de dar cumplimiento a la normatividad vigente, en la Resolución 2674 de 2013, establece en el CAPÍTULO VI, Artículo 26. Plan de saneamiento, Control de plagas, que “Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo".

No obstante, tratándose de un medio ambiente donde existen diversas plagas, la empresa DKJ SOLUCIONES realiza todas las actividades encaminadas a prevenir su presencia y

proliferación (plagas). Para esto el jefe de planta será el responsable del cumplimiento de las actividades de control de plagas.

Se procederá únicamente en última instancia a tomar medidas de acompañamiento experto de control químico de plagas para ejecutar parte de las acciones correctivas, siempre y cuando se observe que el nivel de infestación y propagación es elevado.

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

MEDIDAS PREVENTIVAS	Acciones preventivas apoyadas en medidas de higiene y saneamiento del medio, también interviniendo en factores básicos para la plaga (alimento, vivienda o refugio, agua) para la supervivencia y desarrollo biológico.
METODOS FISICOS	Hace uso de medios mecánicos como trampas, modificación de temperatura, humedad, barreras físicas con mallas y tecnologías como microondas y luz con variada longitud de onda en el control de la plaga, empleo de aislamiento arquitectónico y la interposición de estructuras que favorezcan la seguridad de las instalaciones.
METODOS BIOLOGICOS	Consiste en el empleo de sustancias naturales que interfieren con el comportamiento o desarrollo del ciclo biológico de estas especies como hormonas juveniles, inhibidores de quitina y feromonas.
METODOS QUIMICOS	Se basa en el empleo de plaguicidas. Los tratamientos están decididos sobre aspectos ecológicos, la plaga, el manejo del medio o área, toxicología, riesgos para los procesos y

alimentos, finalmente se combina con una técnica de aplicación o control adecuado.

¿Qué se debe inspeccionar?

En el interior de la empresa hay que controlar e inspeccionar las áreas donde pueda haber un posible ingreso o se permita su hospedaje.

- Los techos tampoco deben constituirse en áreas de refugio para las telarañas.
- Los drenajes deben estar siempre limpios, no debe haber olores de descomposición en la planta, eso que constituye alimento para las plagas.
- Las puertas externas deben evitar el posible ingreso de plagas.
- Las ventanas externas deben ser fijas y si se abren deben tener malla angeo.
- La instalación eléctrica debe ser inspeccionada, evitando cables sueltos y cajas de luz sobre las paredes. Estas de no estar empotradas deben estar distantes de las paredes para evitar la acumulación de suciedad y el refugio de plagas.

Puertas de acceso a la planta	Roedores, cucarachas, mariposas, hormigas y moscos.
Entradas de aire entre techos y paredes	Cucarachas, insectos, hormigas y moscos
Sifones y desagües	Cucarachas y ratones
Ventanas	Cucarachas, insectos, hormigas y moscos

TIPO DE PLAGA	HABITOS	MEDIDAS PREVENTIVAS
CUCARACHAS	Se les considera uno de los principales vectores de transmisión de enfermedades al hombre a través de la contaminación de alimentación	Identificar los sitios de albergue o refugio de las mismas. Ubicar trampas en las puertas, proteger drenajes y desagües, ubicar angeos en ventanas y extractores. Revisar

	y de utensilios de cocina por simple contacto. Transportar sobre su cuerpo organismos causantes de diversas enfermedades	higienización de superficies y mantener tapados los tanques de almacenamiento de agua.
HORMIGAS	La hormiga anidará en cualquier rincón húmedo para establecer su colonia. Se encuentra comúnmente en postes de cercas, también en los huecos, grietas, ramas muertas lejos del suelo. De igual forma, la madera y ladrillos amontonados son buenos lugares para encontrar sus nidos.	Sellar todas las grietas externas que pueda tener la construcción. Plan de limpieza y Desinfección: limpiar los restos de alimentos, incluso las migajas más pequeñas, y tapando las grietas y orificios estructurales en suelos y paredes que sirven de nidos para las hormigas
MOSCAS	Son eficientes vectores mecánicos de múltiples enfermedades. Las moscas recogen los organismos patógenos de los excrementos, las basuras, los drenajes y otras fuentes de suciedad, integrándolos a su cuerpo y muy especialmente aparato bucal.	Disposición adecuada de basuras La basura debe ser almacenada en botes de basura limpios (recipientes con tapas) Eliminación de excrementos animales en la parte exterior de la planta.
INSECTOS VOLADORES	Es portador potente de microorganismos patógenos ya que los transporta en forma mecánica en boca, cuerpo,	Mantener protegidos y tapados los contenedores de residuos sólidos, proteger ventanas,

vellosidades de patas y almohadillas, como internamente en el divertículo y tracto intestinal, contaminando comida y utensilios	extractores y techos con angeos.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN.

✓ Área de procesamiento de alimentos.

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa siendo recogidas de manera periódica
- En las ventanas existen anjeos que protegen la cocina del medio exterior
- Los alrededores deben mantenerse libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla anticucarachas.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos al ambiente en el piso.

✓ Área de almacenamiento de materia prima.

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla anticucaracha
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

✓ **Cuarto de basuras**

- Se debe mantener limpio y desinfectado
- Se lavan y desinfectan canecas periódicamente
- Se deben mantener canecas con bolsa y tapa
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla
- Se debe contar con un vertimiento de agua en el espacio y una llave para lavado.

✓ **Instalaciones sanitarias**

- Se debe mantener limpio y desinfectado
- Se lavan y desafectan canecas periódicamente
- Se deben mantener canecas con bolsa y tapa
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla anti cucaracha

Control

DIRECTO	INDIRECTO
Colocar angeos en ventanas o ductos de ventilación.	Cultural (saneamiento ambiental): físico, biológico, químico.
Colocar rejillas anti-plagas en desagües y sifones	Suspensión de fuentes de agua: secando bien las superficies de trabajo, evitar charcos o empozamientos en el piso, tapar bien los tanques o reservorios de agua, evitar condensación de agua en bodegas y salas de proceso.
Colocar láminas anti-ratas en puertas de acceso	Cortar el alimento: evitar el consumo de alimentos en las áreas de proceso, limpiar drenajes.
	Eliminar los residuos que puedan quedar en el proceso
	Tapar bien las basuras y colocarlas en un lugar exclusivo y debidamente protegido.
	Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados.
	No facilitarles el alberque: mantener en orden las instalaciones, evitar grietas y residuos donde puedan esconderse
	Mantener limpios y libres de materiales en desuso los alrededores de la fábrica.

- ✓ **Monitoreo**

- ✓ Revisar las puertas de acceso a la planta, se mantienen cerradas.
- ✓ Revisar los protectores de las puertas (bandas caucho)
- ✓ Filtraciones o empozamiento
- ✓ Revisar si el anjeo o malla están adecuadamente fijos y sin perforaciones o aberturas que permitan el ingreso de animales.
- ✓ Puertas cerradas

4. CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

En la Resolución 2674 de 2013, establece en el CAPÍTULO VI, Artículo 26. Plan de saneamiento en el enciso 2, Desechos sólidos, que “Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente”

Para el manejo de residuos sólidos DKJ SOLUCIONES, ha implementado una forma clara y sencilla de clasificación basándose en el manual, del ministerio de Salud y del Medio Ambiente.

Los residuos que resultan de nuestro servicio son de dos tipos: orgánicos e inorgánicos.

Los residuos inorgánicos son aquellos que no sufren de descomposición. Ej. Papel, plástico, etc.

Los residuos orgánicos son aquellos que sufren procesos de descomposición. Ej. sobrantes de alimentos.

Las canecas de desechos sólidos son diferenciadas por los colores de las bolsas que éstas deben llevar, es decir, un color para la bolsa de residuos inorgánicos

y otro para los residuos orgánicos, esta diferenciación se debe realizar de la siguiente forma, o de acuerdo con la solicitud del cliente, pueden existir varias clasificaciones ya que se han generado ciertas clasificaciones legales para la clasificación de residuos; como se describe a continuación.

Durante las operaciones de limpieza los residuos son clasificados en la bolsa correspondiente, principalmente como residuos orgánicos y residuos inorgánicos y colocadas en las canecas respectivas las cuales deben ser del mismo color que las bolsas.

La frecuencia de evacuación de residuos depende del volumen generado por cada uno de los puntos operativos, sin embargo, esta debe hacerse mínimo una vez al día.

Los residuos inorgánicos son dispuestos en contenedores de basura correspondientes o en la zona con que cuente el cliente para la disposición de los mismos.

La evacuación de residuos orgánicos de cada punto operativo se realiza de Acuerdo con un cronograma establecido por el contratista correspondiente (este Puede ser diferente para cada punto), quien dispone y aprovecha este material.

El control de limpieza del área de basuras, sea por parte de DKJ SOLUCIONES, o por el cliente, se registra en el formato REGISTRO DE RUTINA DIARIA DE ASEO Y

DESINFECCIÒN. Esta actividad se debe efectuar utilizando un overol exclusivo para la misma, con el fin de

evitar la contaminación cruzada en las áreas de producción, almacenamiento o aquellas donde se manipulen alimentos. Esta prenda no debe ser ingresada a dichas zonas, debe guardarse en un sitio separado de las mismas y lavarse por lo menos una vez a la semana.

En caso que el contratante tenga estipulada una clasificación y recolección diferente a la aquí planteada, el punto operativo deberá acogerse a lo establecido a la normatividad de su empresa contratante

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ **DIRECTRICES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA.**

- ✓ Mantener el sitio de almacenamiento de residuos en buenas condiciones de higiene, así como los recipientes destinados para su recolección.
- ✓ Evitar fumar, beber o comer alimentos en el sitio de almacenamiento de residuos.
- ✓ Los residuos deben permanecer el menor tiempo posible en áreas de producción
- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón después de manipular o recoger los residuos.
- ✓ Usar adecuadamente los elementos de protección personal destinados para los procesos de recolección y almacenamiento de los residuos sólidos y líquidos.
- ✓ Seguir las instrucciones enunciadas en el programa de manejo integral de residuos sólidos

- ✓ **SEPARACIÓN EN LA FUENTE**

La separación en la fuente es la base fundamental de la adecuada gestión de residuos y consiste en la separación selectiva inicial de los residuos procedentes de cada una de las fuentes determinadas, dándose inicio a una cadena de actividades y procesos cuya eficacia depende de la adecuada clasificación de los residuos.

- ✓ **MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS**

Los residuos líquidos generados en el servicio de preparación de alimentos son arrojados por el desagüe, los cuales se dirigen a la trampa grasa que posee la empresa, la cual en el

procedimiento respectivo de limpieza y desinfección se describe el proceso para la limpieza y mantenimiento de la misma.

Además, se cuenta con otro residuo líquido el cual es el aceite de cocina usado en los procesos de fritura, debe ser separado y almacenado para su posterior recolección.

Para el manejo de los residuos líquidos (aceites usados) generados en la producción de alimentos pasa por tres fases de manejo hasta su disposición final.

GENERACIÓN

Fase en la que luego del proceso de fritura, el aceite comestible se deteriora perdiendo sus características físicas y organolépticas, por lo que no es recomendable su reúso y se dispone para ser tratado convirtiéndose en aceite usado.

- ✓ **ALMACENAMIENTO**

Fase en la que aceite usado se deposita y almacena en bidones de plástico con tapa y rotulo que dice “ACEITE USADO”. Se debe tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ El bidón se debe ubicar en una zona adecuada dentro del servicio de alimentos, donde se asegure que no va a entorpecer con las labores diarias ni va a generar una posible contaminación cruzada.
- ✓ Esperar a que el aceite usado se enfríe para depositarlo en el bidón, así se minimiza el riesgo de posibles quemaduras.
- ✓ Se deben mantener los bidones con tapa y la zona de almacenamiento limpia para evitar derrames, malos olores y accidentes.

- ✓ **RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE**

Fase en la que el aceite usado es recolectado y transportado en forma periódica por DKJ SOLUCIONES y llevado a una empresa autorizada para su destino final.

- ✓ **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

En DKJ SOLUCIONES se clasifican los residuos que se producen de acuerdo a aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora en:

ORDINARIOS:	**RECICLABLES:**	**ORGÁNICOS:**
(no aprovechables) Envolturas de productos, papel sucio y engrasado, papel aluminio, barrido, servilletas sucias, entre otros	En este grupo podemos encontrar los siguientes desechos papel, cartón, envases no retornables, desechables, bolsas plásticas, vidrio, metales, (latas de gaseosa y cerveza)	Residuos de alimentos antes y después de su preparación, cáscaras de frutas y verduras

GENERACIÓN:

Los residuos procedentes del área de preparación de alimentos, en su mayoría son residuos orgánicos biodegradables, generados durante la producción del día, de igual manera se recoge las sobras sucias de los alimentos de los clientes que consumen sus alimentos en la instalación.

Algunos residuos son de origen reciclable que se generan en las diferentes áreas y son llevados a la zona dispuesta para tal fin donde son organizados y entregados a la persona que maneja este material, también están los residuos ordinarios e inertes como el papel, servilleta, envolturas de empaques, etc.

- ✓ **SEPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO**

Para realizar una correcta separación en la fuente disponemos de recipientes adecuados, de un material resistente que no se deteriora con facilidad y cuyo diseño y capacidad optimizan el proceso de almacenamiento. De acuerdo a las labores de cada proceso se ha

definido el tipo y cantidad de bolsas que se requieren para la adecuada separación de los residuos.

Estos recipientes están ubicados visiblemente e identificados con el color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos, marcados con el nombre del residuo y las bolsas con los colores respectivos.

- Recipiente y Bolsa de Color blanco: Para depositar residuos papel y cartón como papel y cartón, Plásticos corresponde a los residuos de las botellas plásticas y demás residuos plásticos.
- Recipiente y Bolsa de Color verde: Éste está rotulados ordinarios y se depositan cascaras, residuos de producción de alimentos, servilletas.
- Recipiente y Bolsa de Color negra: Éste está rotulado con residuos biosanitarios corresponde a los residuos de las instalaciones sanitarias.

RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE

Esta recolección interna se hace diario o según la necesidad y llevada la disposición final donde se dispone de un recipiente destinado para cada tipo de residuo, estos residuos son llevados por los manipuladores de alimentos y depositados en los recipientes rotulados y son recogidos por la empresa de servicios públicos de la ciudad los días martes y jueves, el lavado de los recipientes del área de producción se realiza diariamente al ser desocupados garantizando que las aguas residuales que se generan sean vertidas a la red de alcantarillado de aguas domésticas.

CARACTERIZACIÓN PARA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.			
ZONA	TIPO DE RESIDUO GENERADO	RESIDUOS	DISPOSICIÓN FINAL
Área de preparación	Reciclables	Papel, plástico, Cáscaras de huevo, residuos de aceite.	Contenedor de residuos o centro de acopio temporal.
	Ordinarios	Servilletas sucias, papel engrasado, barreduras, empaques de alimentos ya sucios	Contenedor de residuos o centro de acopio temporal.
	Orgánicos	Residuos de alimentos	Contenedor de residuos o centro de acopio temporal.
Bodega de materia prima	Orgánicos	Residuos de alimentos	Contenedor de residuos o centro de acopio temporal.
	Ordinarios	Papel, barreduras, empaques de alimentos ya sucios	Contenedor de residuos o centro de acopio temporal.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS Y RECOLECCIÓN DE BASURAS SEGÚN SU TIPO: ORGÁNICOS, ORDINARIOS Y RECICLABLES.

ÁREA	TIPO DE RESIDUO	NUMERO DE CANECAS	DISPOSICION Y ALMACENAMIENTO	DISPOSICION FINAL
Producción	Reciclables	Directamente en el área de almacenamiento temporal	Llevar directamente al área de acopio temporal de residuos, Según la necesidad.	Serán reciclados cuando se solicite o según necesidad.
	Ordinarios	1	Recipiente y bolsa de color verde. Afuera del área de almacenamiento	Carro recolector:
			de materia prima y producción.	
	Orgánicos	1 destinado a los residuos de la producción y a la recolección de las sobras.	Recipiente con bolsa beige en el área de lavado.	Carro recolector.

UBICACIÓN DE LOS RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL

En DKJ SOLUCIONES se cuenta con un espacio destinado para el almacenamiento temporal de los residuos generados en los procesos del servicio de alimentación, es un espacio dotado con canecas auxiliares y bolsas destinadas a facilitar el almacenamiento, se cuenta con los recipientes indicados según el tipo de residuo que se genere. Dichos recipientes se encuentran debidamente marcados según los residuos a depositar: orgánicos, ordinarios y reciclables.

5. FORMATOS

	FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: FECHA: VERSION: PAGINA: 1 de 1

CHEQUEO PREOPERATIVO																															
FECHA: MES ASPECTOS A VERIFICAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
El personal cuenta con la dotación adecuada, completa, limpia y en buen estado																																
Los utensilios se encuentran en buen estado, limpios y desinfectados.																																
Instalaciones de lavado de manos en buen estado, limpias y dotadas.																																
Los equipos están limpios y funcionan correctamente.																																
Se cuenta con todos los insumos necesarios para iniciar la producción																																
Los zapatos se encuentran desinfectados																																
Las áreas de la planta se encuentran libre de plagas.																																
Las áreas de la planta presentan barreras contra plagas en buen estado																																
Cuentan con canecas de recolección de residuos limpias y con bolsa.																																
Las áreas de proceso y los alrededores se encuentran libres de basuras y materiales en desuso.																																
Todo el personal manipulador cumple con las BPM																																
Se debe diligenciar antes de iniciar labores según corresponda: ✓ CONFORME X NO CONFORME FIRMA RESPONSABLE																																

	FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: FECHA: VERSION: PAGINA: 2 de 1

VERIFICACION LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

FECHA: MES EQUIPO / ÁREA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
Pisos y paredes																																
Puertas y ventanas																																
Manos																																
Utensilios mayores y menores de cocina																																
Mesas, sillas y mesones																																
Utensilios de aseo																																
Freidor																																
Licuadora, plancha y parrilla																																
Estufa, refrigerador y congelador.																																
Horno, campana y extractores.																																
Canastillas y estibas – rejillas y sifones																																
Frutas y verduras – alimentos empacados																																
Trampas de grasas																																
Canecas de residuos																																
Carpas o sombrillas y ventiladores																																
Se debe diligenciar antes de iniciar labores según corresponda: ✓ CONFORME X NO CONFORME **FIRMA RESPONSABLE**																																

	FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: FECHA: VERSION: PAGINA: 3 de 1

ACCIONES CORRECTIVAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD	ACCION CORRECTIVA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE

	FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: FECHA: VERSION: PAGINA: 6 de 1

CONTROL AGUA POTABLE								
FECHA	LAVAMANOS.		PREALISTAMIENTO.		PROCESO.		ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE.
	pH	cloro	pH	cloro	pH	cloro		

EVACUACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS					
FECHA	Nº BOLSAS			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
	RECIBLABLE	ORDINARIOS	ORGANICOS		

	FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: FECHA: VERSION: PAGINA: 8 de 9

VERIFICACION DE PLAGAS																																
N°	ACTIVIDADES	MES																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	La planta se encuentra libre de plagas en las áreas de producción																															
2	No hay presencia de grietas en paredes y pisos en áreas de producción																															
3	No se presenta estancamiento de agua dentro de producción																															
4	Las mallas anti-insectos se encuentran en perfecto estado																															
5	Disposición adecuada de residuos sólidos																															
6	Las rejillas anti cucarachas se encuentran en buen estado																															
7	Realizan adecuadas labores de limpieza y desinfección de las instalaciones de la planta.																															
8	Las materias primas se encuentran almacenadas adecuadamente																															
9	los residuos orgánicos no generan olores u llamamiento a las plagas																															

CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES:
	CUMPLE	✓	
	NO CUMPLE	X	

9. CONCLUSIONES

Como conclusiones con el desarrollo del plan de saneamiento tenemos:

- Mejora considerable en cuanto a los procesos desarrollados en el restaurante de SAPUGA, se evidencia un mayor control en cuanto a sus diferentes áreas y al producto final entregado al cliente.
- Diseñados los programas, se procedió con la entrega y socialización en donde se explicó la manera de diligenciar los nuevos formatos, así como la importancia de cada uno de ellos en los procesos productivos y concientizando el papel que tiene cada uno en la inocuidad del producto final.
- A empresa cuentan con muy buenas bases tanto a nivel de personal como de infraestructura en la parte de calidad, cuenta con manipuladores de alimentos con gran experiencia y muy buen manejo de las buenas prácticas de manufactura, esto hace que se cuente con una muy buena confianza en cuanto al debido proceso de control de este plan de saneamiento.
- Se logro el cumplimiento de las actividad propuestas dentro de los objetivos del presente proyecto, se suplió la necesidad de la empresa frente a las exigencias de la normal y de la misma empresa donde se encuentran los casinos gastronómicos (SAPUGA S.A), se documentó un plan de saneamiento el cual genera una mejora y complementa constantemente con respecto a los cambios o nuevas exigencias que presente la normal en un futuro, se evaluó su implementación siendo muy optima y garantizando la calidad e inocuidad en todas las etapas de la elaboración de los alimentos para su debido producto final.

10. REFERENCIAS

- Ministerio de salud y protección social. (2013). Resolución 2674 de 2013. Bogotá. Obtenido de https://www1.funcionpublica.gov.co/documents/418537/604808/1962.pdf/abe38fb4-e74d-4dcc-b812-52776a9787f6
- Torres, A., De Peralta, O., Valdés, T., Carreño, M., Dihigo, R., & Escoto, F. (2002). Guía para la confección de programas de limpieza y desinfección en establecimientos de alimentos. Revista Cubana Aliment Nutr, 16(1), 77-80.
- RESOLUCIÓN NÚMERO 2115 (22 JUN 2007), En ejercicio de las facultades legales y en especial las conferidas por los Decretos Ley 205 de 2003 y 216 de 2003, los artículos 3°, 8° parágrafo 1, 9° parágrafo 4 y 14 del Decreto 1575 de 2007.
- Decreto 1575 de 2007 Agua Potable.
- Ministerios de Salud Colombiano, Decreto No. 3075 del 23 de diciembre de 1. 997.Título II, Capítulo I, Artículo 8 Numerales k-m, donde establece la “necesidad del uso del agua potable para todas las operaciones de fabricación de alimentos para consumo humano”.
- Ministerios de Salud Colombiano, Decreto No. 475 de marzo 10 de 1.998.y el decreto 1575 del 9 de mayo de 2007; Establece las directrices y condiciones del agua potable para uso doméstico e industrial.
- Ministerio de Salud de Colombia – MinSalud. (2017). Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos. Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas. Bogotá D.C.
- *Guzmán Pacheco, Kathryn. (2011). Bpm en fábricas de alimentos. Recuperado de http://bpmfabricasdealimentos.blogspot.com/p/programa-capacitacion-continuada.html*

ESTANDARES MINIMOS SST

Fecha de Generación del documento: 18 de diciembre de 2025

Empresa: DKJ SOLUCIONES SAS	**Identificación de la empresa:** 901654859
Contrato ARL: 096907637	**Municipio donde se prestó el servicio:**
Sede: PRINCIPAL BOGOTA DC	**Fecha de Elaboración:** 13/12/2025
Fecha de prestación del servicio: 13/12/2025	**Persona que modificó:** KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO
Fecha de última modificación: 18/12/2025	**Estado del Informe:** Terminado

Asesorado por

Tipo Identificación	Número Identificación	Nombre	Prestador
Cédula	1121823703	KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO	-

Introducción

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador, según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos que ingreses obedecen única y exclusivamente a tu criterio como Compañía. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni somos responsables por los resultados que de ella se generen. Una vez la completes, te entregaremos algunas recomendaciones para cumplir y/o mejorar el nivel evaluado.

ARL SURA informa que la empresa referenciada en el encabezado del presente documento, en cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, la empresa aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado está plasmado en este informe.

Objetivos

Evaluar la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral, identificando áreas de mejora y proporcionando recomendaciones para fortalecer el sistema y garantizar un entorno laboral seguro y saludable.

Marco Conceptual

* Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:
Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
Hacer: Implementación de las medidas planificadas.
Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.
* COPASST: El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa
* IPVER: Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos
* SGSST - Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo
* Peligro: Fuente o situación con potencialidad de producir daño en relación de lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de estos
* PHVA - Planear - Hacer - Verificar - Actuar
* Riesgo: Combinación de la probabilidad y la consecuencia de que ocurra un evento peligroso específico

© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 18 de diciembre de 2025

Marco Legal

Ley 9 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias

Resolución 2013 de 1986: Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

Resolución 1401 de 2007: Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

Ley 1562 de 2012: por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 652 de 2012: Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones.

Resolución 1356 de 2012: Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012

Decreto 1072 de 2015: Decreto Único Reglamentario del sector trabajo.

Resolución 0312 de 2019: Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.

Metodología

Conversación con la empresa para realizar el diagnóstico del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en donde se evalúa la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral en una organización. A continuación, se presenta el enfoque paso a paso de esta metodología:

1. Recopilación de información: Se recopila toda la documentación relacionada con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como manuales, políticas, procedimientos, registros de incidentes y accidentes, entre otros.

2. Análisis: Se realiza un análisis de la información recopilada para identificar posibles oportunidades de mejoras en el sistema de gestión.

4. Evaluación documental: Se revisarán minuciosamente los documentos del sistema de gestión para verificar su cumplimiento con los requisitos legales y normativos aplicables.

6. Identificación de hallazgos: Se identificarán los hallazgos relevantes que indiquen áreas donde se requiere mejorar o fortalecer el sistema de gestión.

7. Elaboración del informe: Se redactará un informe detallado que incluya los hallazgos encontrados, recomendaciones específicas y un plan de acción para abordar las áreas de mejora identificadas.

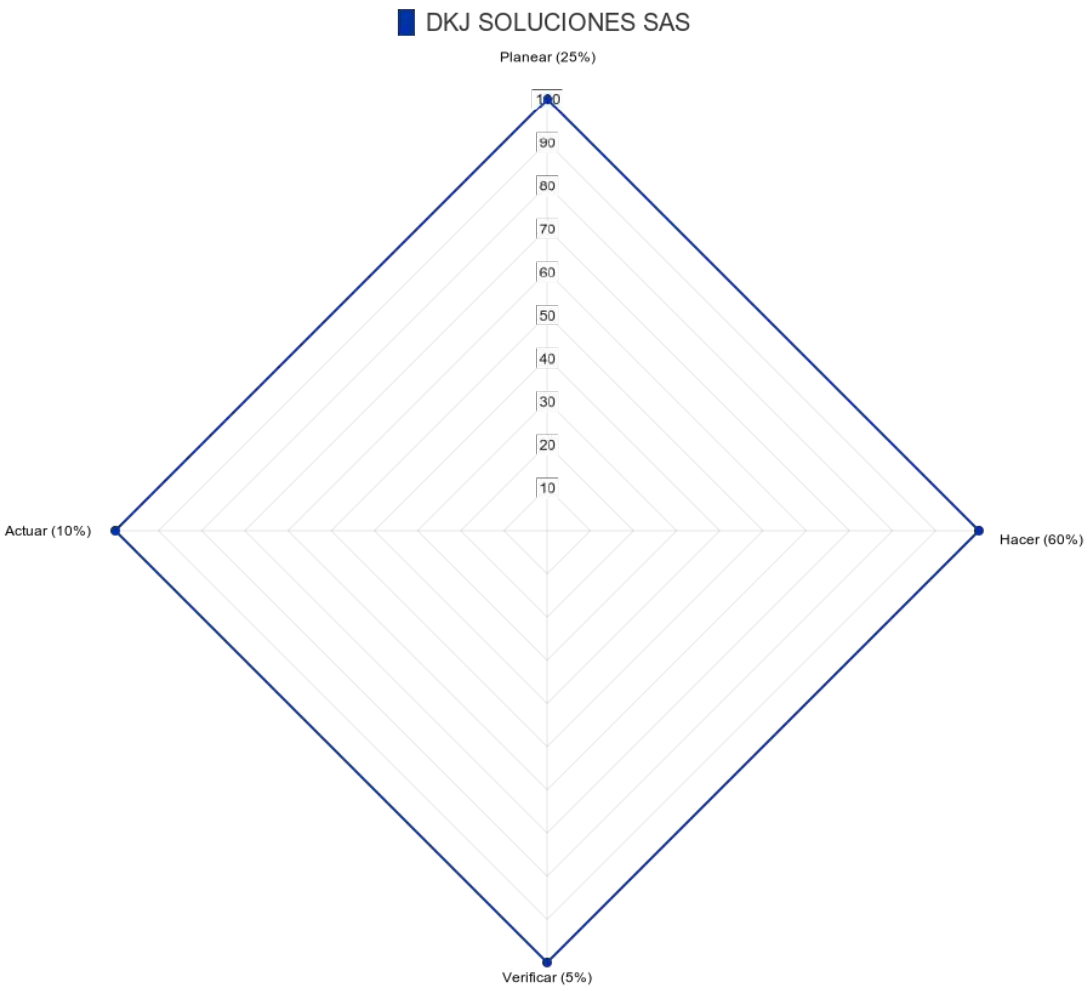
8. Presentación y seguimiento: Se presentará el informe a la alta dirección y se realizará un seguimiento para asegurar que las recomendaciones se implementen correctamente y se realicen las mejoras necesarias.

© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 18 de diciembre de 2025

Resumen de Resultados



13/12/2025 DKJ SOLUCIONES SAS

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

© 2025. SURA. Todos los derechos

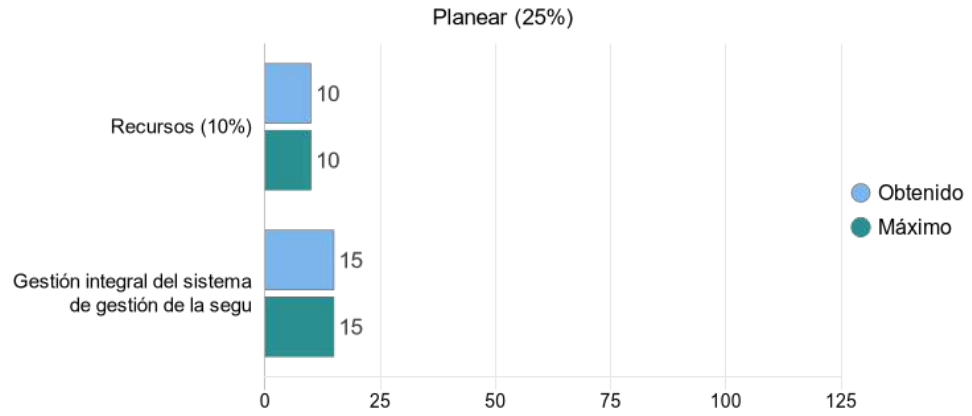
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

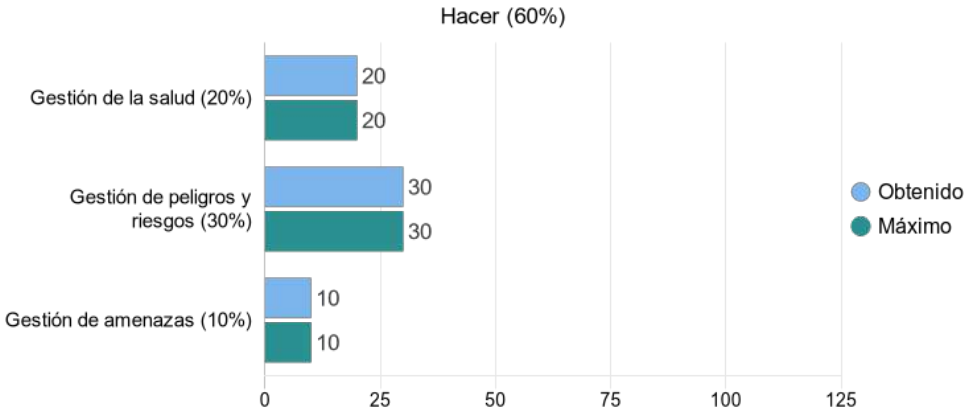
Fecha de Generación del documento: 18 de diciembre de 2025

Detalle gráfico

A continuación podrá encontrar el detalle gráfico de cada uno de los aspectos evaluados y podrá comparar el resultado obtenido respecto al referente máximo a obtener

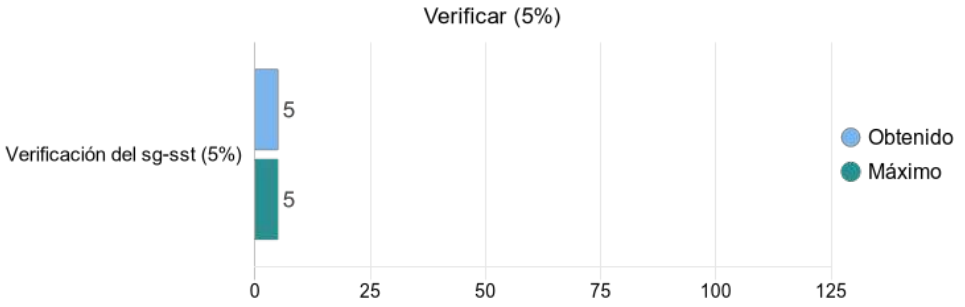
DKJ SOLUCIONES SAS

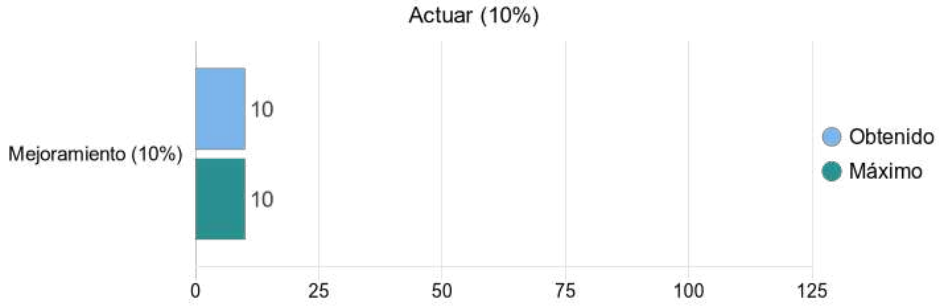




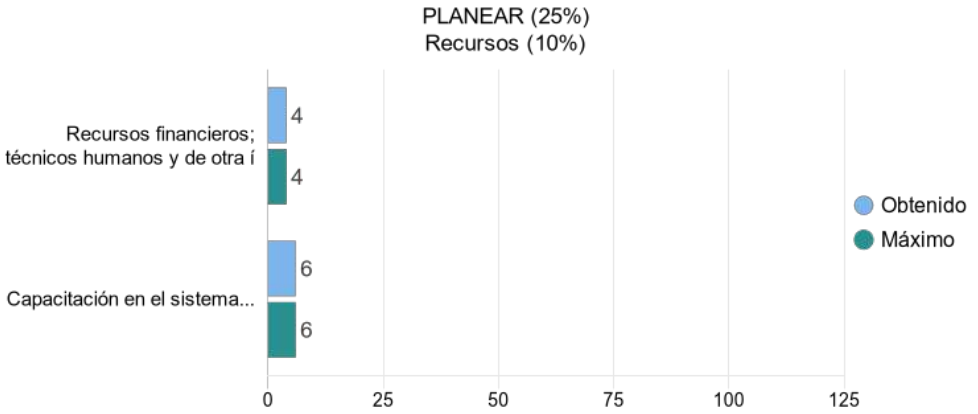
© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.



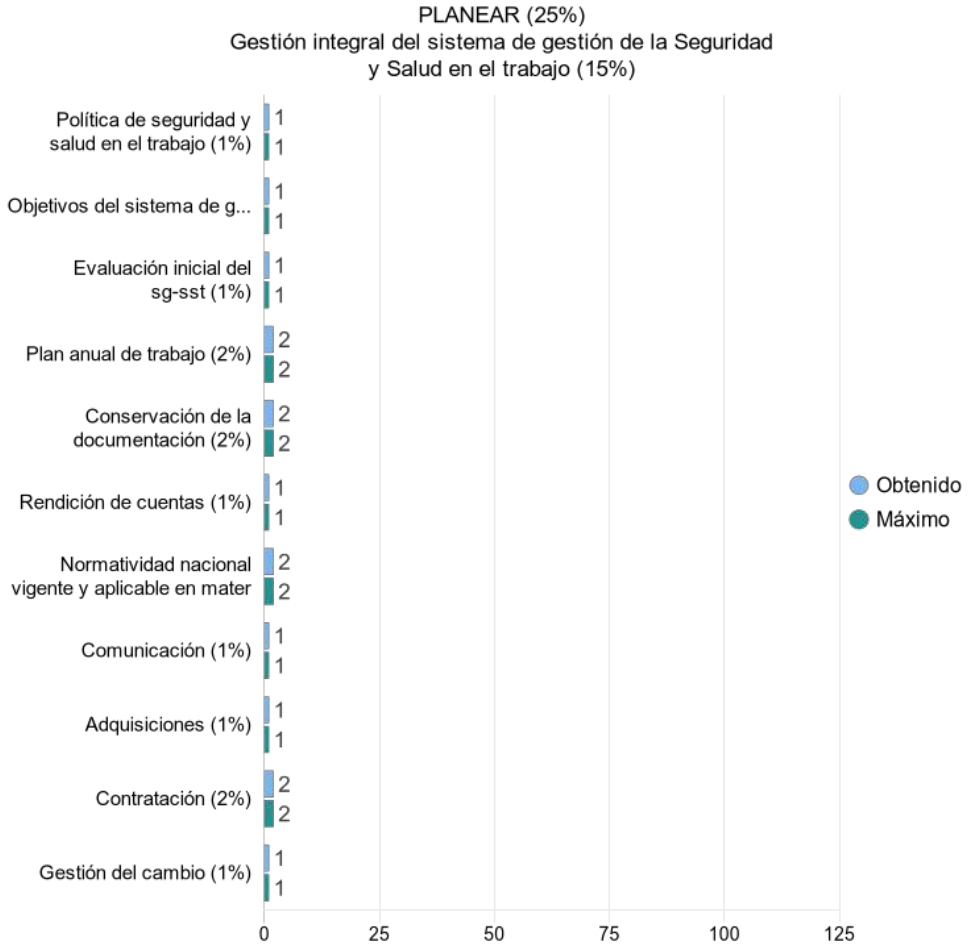


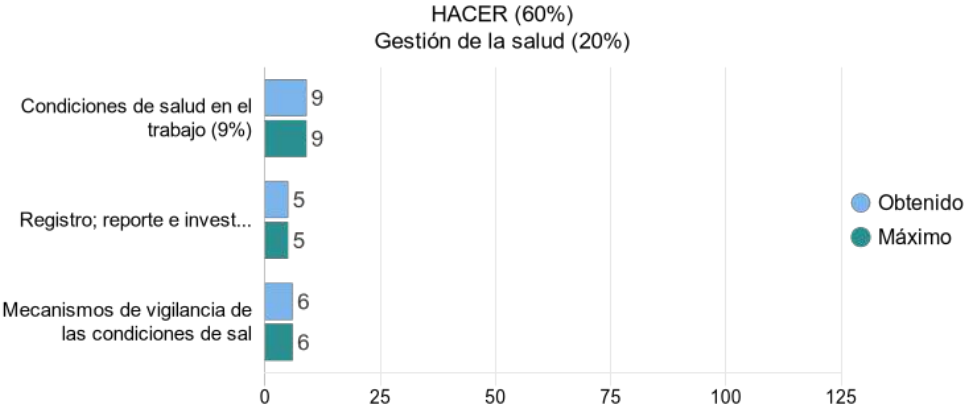
DKJ SOLUCIONES SAS



© 2025. SURA. Todos los derechos

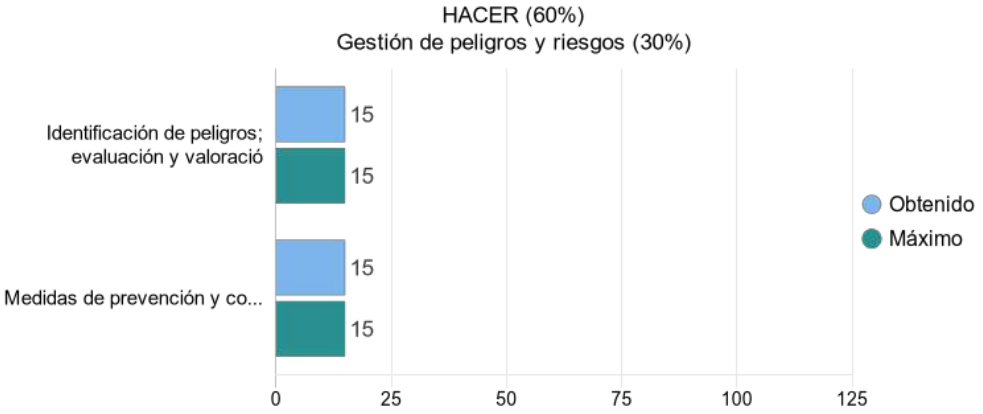
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

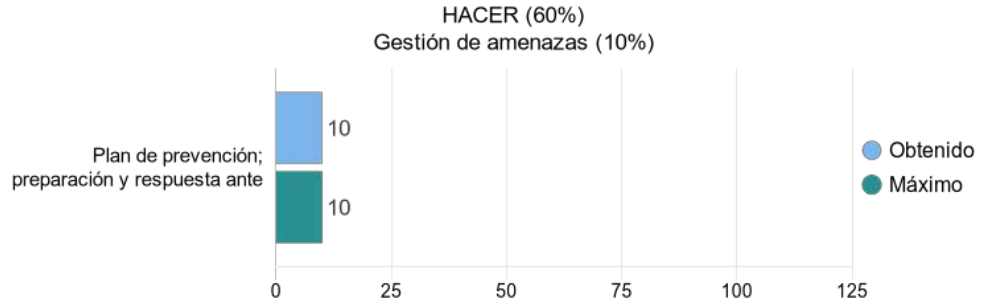


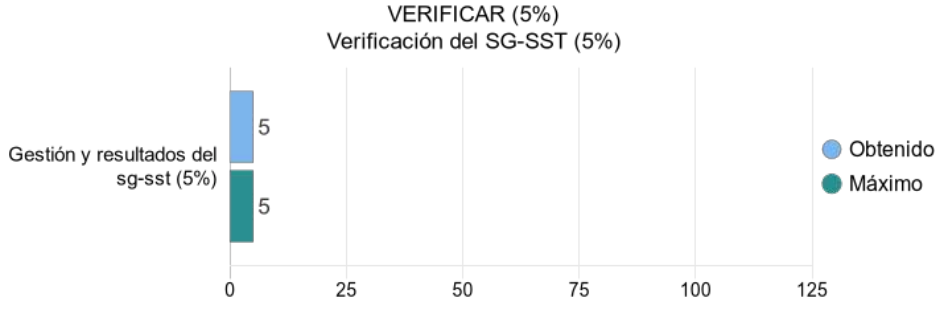


© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

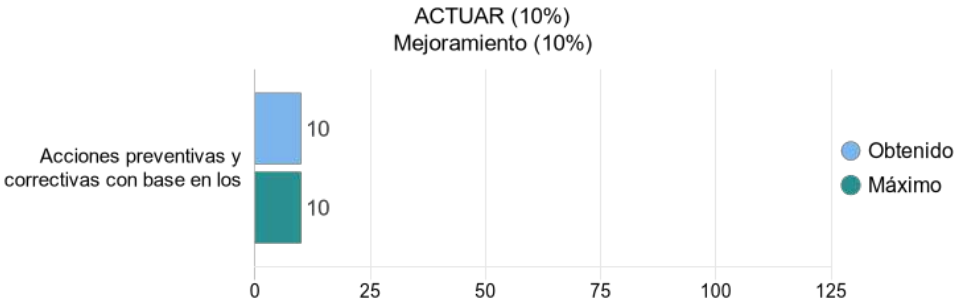






© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.



© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Recomendaciones / Observaciones DKJ SOLUCIONES SAS

Sección	Pregunta	Respuesta	Recomendaciones
Planear (25%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (0.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias correspondientes: - Documento que soporte la formación del tecnólogo de SST que diseña y ejecuta el SG-SST - Certificados de experiencia de dos años del Tecnólogo de SST que diseña e implementa el SG-SST - Certificado de aprobación del curso de 50 horas del SG-SST del Tecnólogo de SST que diseña e implementa el SG-SST - Documento en el que se asigna la responsabilidad de diseño y ejecución del SG-SST
	1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales (0.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Afiliación y pago de la seguridad social de los trabajadores vinculados - Afiliación a Riesgos laborales de los trabajadores independientes - Pago de riesgos laborales de los trabajadores independientes en los casos en los que aplica (riesgo IV y V) - Verificación del pago de la seguridad social de los trabajadores independientes - Verificación de las agremiaciones autorizadas por el Miniserio de Salud y Protección social.
Hacer (60%)	3.1.4 Realización de las evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al Trabajador (1%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Los conceptos médicos ocupacionales - Documento con la frecuencia de realización de las evaluaciones médicas ocupacionales - Comunicación de los resultados de las evaluaciones médicas
	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa (4%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la actualización de la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos por lo menos una vez al año o en caso eventos mortales o catastróficos.

Nota: En esta tabla aparecen las preguntas que tengan recomendaciones u observaciones

© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Tabla de referencia para valoración:

Planes de mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Los empleadores o contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o contratistas y estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, el cual tendrá un resultado que obligan o no a realizar un plan de mejora, así:

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
Si el puntaje obtenido es menor al 60%	CRÍTICO	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento de inmediato. 2. Enviar a la respectiva Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliada el empleador o contratante, un reporte de avances en el termino maximo de tres (3) meses despues de realizada la autoevaluacion de estandares Minimos. 3. Seguimiento anual y plan de visita a la empresa con valoracion critica, por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido está entre el 60 y 85%	MODERADAMENTE ACEPTABLE	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales un reporte de avances en el termino maximo de seis (6) meses despues de realizada la autoevaluacion de Estandares Minimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido es mayor a 85%	ACEPTABLE	1. Mantener la calificación y evidencias a disposición del Ministerio del Trabajo, e incluir en el Plan de Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluacion.

© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Bibliografía

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Ley 9 (24, enero, 1979). Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Resolución 2013. (06, junio, 1986). Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1401. (14, mayo, 2007). Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Ley 1562 de 2012. (11, julio, 2012). por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 652. (30, abril, 2012). Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 1356. (18, Julio, 2012). Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Decreto 1072. (26, mayo, 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 0312. (13, febrero, 2019). Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

© 2025. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

30 / 01 / 2026

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. – ARL SURA

Informa que la empresa DKJ SOLUCIONES SAS con Nit 901654859 , se encuentra afiliada a ARL SURA.

En cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, DKJ SOLUCIONES SAS aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019 el 18/12/2025 cuyo resultado se presenta en este informe.

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos ingresados obedecen única y exclusivamente a su criterio como empresa. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni es responsable de los resultados que de ella se generen.

El resultado obtenido es:

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

La empresa es responsable en el desarrollo de las actividades para dar cumplimiento a los requisitos normativos legales vigentes, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el bienestar de sus trabajadores.

La presente comunicación se expide a solicitud de la empresa el 18/12/2025.

Atentamente



Gerencia Técnica Arl Sura
Código transacción: 6647015

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CIRCULAR

No: 50-2-2026-000032
27/01/2026 11:43:46 a. m.

509532

Villavicencio

PARA: Aprendices, Comunidad Centro de Formación, Comunidad General.

ASUNTO: Invitación a presentar propuesta para Contrato – Arrendamiento Servicio de Cafetería Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM)
Ref. Modifica circular 50-2-2026-000018 del 2026.

De acuerdo al proceso electoral que se desarrollará durante el año 2026, y en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 996 de 2005, que estableció restricciones dirigidas a entidades públicas de toda naturaleza que ejecuten recursos públicos, en particular, el artículo 33 y el parágrafo del artículo 38 de esta Ley regulan las prohibiciones aplicables en el marco de la Ley de Garantías Electorales, y el requerimiento especial de la comunidad aprendiz de nuestra entidad, se hace necesario garantizar modificar la circular No.50-2-2026-000018 del 22 de enero de 2025, para la debida suscripción del contrato de arrendamiento en aras de la prestación efectiva de servicio de toda la comunidad del centro, para lo cual se comunican los criterios para la selección de la oferta correspondiente al arrendamiento de los espacios físicos de cafetería en:

- **Sede Guayuriba y Barrio Popular** (Servicio de Internet – Fotocopiadora y cafetería) en Villavicencio.
- **Sede Centro para la Formación en Hidrocarburos** y **Desarrollo Agroindustrial de la Altillanura**- (Puerto Gaitán- Meta)

Se determinan y comunican los CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA.

OBJETO: "**ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA LAS CAFETERÍAS Y PAPELERIA DE LAS SEDES GUAYURIBA, POPULAR Y SEDE CENTRO PARA LA FORMACIÓN EN HIDROCARBUROS Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE LA ALTILLANURA- (PUERTO GAITÁN- META) DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META PARA LA VIGENCIA 2026"**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	80131502	**ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA LAS CAFETERÍAS Y PAPELERIA DE LAS SEDES**	1

		GUAYURIBA, POPULAR Y SEDE CENTRO PARA LA FORMACIÓN EN HIDROCARBUROS Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE LA ALTILLANURA- (PUERTO GAITÁN- META) DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META PARA LA VIGENCIA 2026	

- El Proponente deberá tener a disposición de los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad en la sede requerida, los alimentos y demás productos ofertados, atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida en el presente documento.

- El Proponente deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 "*Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones*".

- El Proponente deberá ofrecer un servicio de buena calidad y a menos costo del comercio local, satisfaciendo las necesidades y el favorecimiento de la comunidad educativa. Además, no podrá arrendar o subarrendar, ni pernotar, ni realizar cualquier otro acto diferente al de dispensar alimentos, como tampoco efectuar reformas y mejoras al espacio físico dado, salvo previa autorización del subdirector del Centro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

Normas para la presentación del personal utilizado para el suministro de alimentación:

El Proponente deberá contar con el personal necesario para la efectiva prestación del servicio, por ende una vez celebrado la contratación deberá dar a conocer la relación del personal donde se identifiquen las personas que prestarán los servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

Es de informar al contratista que durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos, no podrán laborar en manipulación de alimentos y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel, infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta, otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal.

No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de Examen médico general costeado por el contratista, los exámenes especiales serán acorde a la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 y demás que modifiquen este requerimiento. El personal vinculado debe certificar la capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos.

No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de Examen médico general costeado por el contratista, los exámenes especiales serán acorde a la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 y demás que modifiquen este requerimiento.

El personal vinculado debe certificar la capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos.

El contratista dará cumplimiento a los Criterios del sistema de gestión ambiental, eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo:

DESCRIPCION DEL CRITERIO	ETAPA
Criterios del sistema de gestión ambiental, eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo:	
El proponente deberá allegar una declaración a expedida por el Representante Legal en la cual certifique que una vez iniciado el contrato realizará los trámites pertinentes del concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual SST

CONDICIONES ESPECÍFICAS SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS

Disposiciones higiénico - sanitarias y ambientales:

El Proponente debe acreditar que durante la ejecución del contrato cumplirá con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. El Proponente debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Es de recordar al contratista que deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

De igual manera, los residuos se deberán depositar directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio, los residuos deberán ser retirados a diario de las instalaciones preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día.

Respecto a los alimentos así:

a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el arrendatario deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento
b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior.
c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad
d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito
e) Provisión adecuada y suficiente de canecas, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación.

f) Se deberá desinfectar todos los días las superficies y contenedores donde se manipulen o almacenen los alimentos vulnerables
g) Se deberá garantizar la cadena de fría de los alimentos para así garantizar la seguridad alimentaria

Forma de distribución de los alimentos:

a) No se deben suministrar directamente con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

Residuos:

a) Deberán depositarse directamente en bolsas plásticas acorde al tipo de residuos solido en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca las manos, la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio
b) Los elementos utilizados en la limpieza deberán estar desinfectados
c) la limpieza de los elementos deberá hacerse en los espacios destinados para tal fin.

Disponibilidad del Suministro: Los horarios previstos en los que el Contratista deberá suministrar la alimentación a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad es el que se relaciona en la presente invitación, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista.

Sede Guayuriba y Popular:

De lunes a viernes: De 6:00 a.m. a 10:00 p.m.
Sábados: De 7:00 a.m. a 12:00 m

Sede Puerto Gaitán :

De lunes a viernes: De 6:00 a.m. a 6:00 p.m.
Sábado: De 7:00 a.m. a 12:00 m.

REQUISITOS PARA PRESENTAR OFERTAS:

CAPACIDAD JURÍDICA.

1. Carta de Presentación de la propuesta: Deberá estar firmada en original por el Representante Legal de la persona jurídica o del Consorcio o Unión Temporal o por la persona natural según sea el caso, Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación a ofertar y los estudios y documentos previos del presente proceso. La firma debe estar en original.
2. Fotocopia del Documento de Identidad y Certificado de Matrícula Mercantil: Con la propuesta los interesados deberán en el caso de ser persona natural adjuntar copia de la cédula de ciudadanía y/o acreditar que se encuentra matriculado en el registro mercantil antes del envío de la invitación a

presentar oferta, que la actividad económica está directamente relacionada con el objeto de la presente invitación.

3. Certificado de Existencia y Representación Legal y Fotocopia del Documento de Identidad del Representante Legal: En caso de ser personas jurídicas adjuntarán copia u original del certificado de existencia y representación legal cuya fecha de expedición no sea superior a 30 días calendario de la fecha del envío de la presente invitación presentación de oferta y renovado en la vigencia 2025, el objeto social debe estar directamente relacionado con el objeto del presente proceso contractual, su vigencia mínima debe ser el término de un año, el representante legal debe contar con autorización para contratar y no contar con limitaciones para contratar según las condiciones del presente proceso contractual, así mismo se deberá adjuntar copia de la cédula de ciudadanía del representante legal. En el caso en que la propuesta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes personas jurídicas deberá aportar cumplir con lo exigido en este numeral.
4. Registro Único Tributario expedido por la DIAN: Fotocopia del RUT, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual del presente proceso.
5. En caso de persona jurídica deberá acreditar certificación sobre el Cumplimiento de Pagos al Sistema de Seguridad Social, Aportes Parafiscales y Contratación de Aprendices: Acreditación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aporte a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, Contratación de aprendices cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal cuando este exista, para el caso de persona natural deberá acreditar mediante certificado de afiliación del sistema general de seguridad social en salud y pensión con menos de 30 días de vigencia o en su defecto copia del pago de la planilla de seguridad social del mes correspondiente.
6. Certificación de Declaración de Inhabilidades e Incompatibilidades.
7. El SENA verificará y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados: Si el futuro contratista se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales de la contraloría general de la república (www.contraloriagen.gov.co), los antecedentes disciplinarios que arroja la página web de la Procuraduría General de la Nación y los antecedentes penales en la página web de la policía Nacional, el registro nacional de medidas correctivas y REDAM.
8. **CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DE APRENDIZAJE**: Se deberá acreditar paz y salvo del cumplimiento sobre el Contrato de Aprendizaje, mediante certificación expedida por revisor fiscal, cuando este exista o por el representante legal. En el evento de no encontrarse obligado con la contratación de aprendices deberá manifestarlo por escrito.

   Acorde a lo establecido en la Resolución interna No. 002090 del 26 de octubre/05: "En el caso de personas naturales, en el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, lo certificará mediante la presentación de una declaración juramentada, donde se manifieste dicha circunstancia

   El Sena se reserva el derecho de verificar en el aplicativo de recaudo y aportes el pago de dichos conceptos.

En caso que el proponente sea APRENDIZ SENA, adicional a lo anterior deberá acreditar y aportar la certificación de SOFIAPLUS, con el estado de "**En formación"**

REQUISITOS TECNICOS

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

Acreditar una experiencia mínima de seis (06) meses en el desarrollo de las actividades comerciales relacionadas con el objeto contractual.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

- **A.** La oferta debe contener los productos, servicios y valores ofertados, de tal manera que se ajusten y satisfagan la necesidad contractual de la Entidad.
- **B.** Contar con carné vigente de manipulación de alimentos para el personal de cafetería
- **C.** El Listado de productos, con sus respectivos precios los menús de servicios a ofrecer. Contener el Plan y/o Programas de mantenimiento y aseo del área física, relación de equipos y elementos adicionales que ingresará y utilizará dentro de la cafetería para la prestación del servicio.
- **D.** El proponente manifestará mediante carta compromisoria que, de resultar favorecido en el proceso de selección, tramitará todos y cada uno de los permisos requeridos para la manipulación de alimentos, como también aquellos que se requieran en materia de salubridad y seguridad industrial

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será de DIEZ (10) MESES contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, sin exceder la vigencia fiscal 2026.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El contrato de arrendamiento se desarrollará en :

- **Centro de Industria y Servicios del Meta**, ubicado en el municipio de Villavicencio, Cra 48 No.6-40 – Urbanización Guayuriba.

- **Sede Popular,** carrera 12 No. 24 – 36 Barrio Popular**.**

- **Sede Puerto Gaitán -** Centro de Formación Especializada en Hidrocarburos y Desarrollo Agroindustrial. (municipio de Puerto Gaitán, Meta).

GARANTÍAS:

El SENA, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto Reglamentario No. 1082 de 2015 y en atención a la naturaleza del objeto del contrato y a la forma de pago, determina la necesidad de exigir al Contratista constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje — SENA, en una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, una garantía de cumplimiento en los términos señalados en la sección tres denominado GARANTÍAS del Decreto No. 1082 de 2015, con el objeto de amparar los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista, las cuales se mantendrán vigentes mínimo durante el plazo de ejecución, vigencia y liquidación del contrato y se ajustarán a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos aquí establecidos. Para la ejecución del contrato, será necesario constituir los siguientes amparos:

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el veinte (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (06) más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. La garantía y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. No Aplica
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. No Aplica
X	**Calidad del servicio:** por el (10%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.

Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga o adición al contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez ampliar porcentajes y tiempos de la garantía. EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se agoten o disminuyan. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación de porcentajes o tiempos respectivo y entregarlo al SENA la cual deberá ser de forma inmediata a la suscripción de la prórroga o adición.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.

7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Mantener por su cuenta y riesgo, al frente de la cafetería un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración del mismo.
2. Adquirir a su costa los alimentos a expender, siendo estos de calidad con un surtido variado para atender la demanda de los usuarios del servicio.
3. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
4. Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado.

Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:

- Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
- Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.
- Los empleados deben estar carnetizados, contar con una certificación médica de buena salud y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.
- El personal que utilice para la ejecución del contrato debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales.

- Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de atención y productos ofertados con valor.
- En caso de requerirse el transporte de los alimentos, debe adelantarse en vehículos con las características requeridas para este fin.

5. Velar por el correcto mantenimiento de la Cafetería, por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario.
- Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de basuras y con los recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación.
- Mantener tapadas las canecas de basuras.
- Implementar un adecuado programa de control de plagas.

6. Velar por el buen uso, conservación y seguridad de los elementos que le sean entregados observando además los siguientes aspectos: Durante el plazo de ejecución del contrato, realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios al mobiliario y elementos propiedad del Centro de Formación.
7. Ser responsable por la administración, manejo y mantenimiento de las instalaciones, por lo tanto, será responsable del aseo, limpieza del área objeto del contrato (equipos, muebles, paredes, pisos, vidrios, mesones)
8. Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo a los requerimientos que realice el Centro de Formación y en la oportunidad que se establezca, asegurando su óptima calidad.
9. El contratista no podrá vender dentro del espacio otorgado en arrendamiento cigarrillos, bebidas alcohólicas, revistas, publicaciones, boletas para rifas y espectáculos, y en general otros servicios y elementos diferentes al objeto de esta Solicitud de Oferta.
10. Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del CONTRATISTA favorecido en la adjudicación, estarán a cargo de él y el SENA no responderá por los daños o las pérdidas que se ocasionen. Teniendo en cuenta lo anterior el contratista deberá, contar con todos los elementos de seguridad que salvaguarden los elementos que suministre para sostenimiento del lugar dado en arriendo.
11. Recaudar para su cuenta y riesgo el valor de las ventas
12. El contratista no podrá efectuar ningún tipo de obra, transformación o demolición en el espacio otorgado en arriendo, salvo las de mera conservación del espacio o autorización de la ordenadora del gasto.
13. Suministrar los EPPs y demás implementos que garanticen la higiénica presentación de sus empleados y seguridad de acuerdo al decreto 1072 de 2015.
14. Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad, bajo su costo y responsabilidad.
15. Presentar al comité de cafetería y servicios del Centro la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, el cual para ser publicado deberá se previamente autorizado por el mismo.
16. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.
17. Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicaciones de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
18. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.
19. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de

asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

20. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
21. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
22. Presentar previo el inicio de actividades certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:

    1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.
    2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

23. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
24. El proveedor debe dar estricto cumplimiento a lo establecido DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías del SENA
26. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.
27. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje
28. El proveedor debe dar estricto cumplimiento a lo establecido en DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías del SENA.

VALOR Y FORMA DE PAGO:

I. Sede Gaitán : El valor del contrato de canon de arrendamiento, corresponde a la suma mensual de **TRESCIENTOS QUINCE MIL PESOS ($315.000)** Que consta de un (1) espacio aproximado de veinticinco metros cuadrados (25 m2) para servicio cafetería, fotocopiado, internet y papelería e incluye los servicios de Energía, agua, alcantarillado y recolección de basuras.

II. Sede Guayuriba : Cuenta con un espacio en cafetería aproximado de Ciento veintiséis con cincuenta y tres metros cuadrados (126.53 m2) y con seis (6) neveras de exhibición “Postobón”, dos (02) neveras de exhibición “Coca-Cola” y un (01) refrigerador para productos de heladería “Cream Helado” en buen estado y funcionalidad optima, por otro lado, el espacio aproximado de veintiún metros cuadrados (21 m2) para el servicio de la fotocopiadora.

III. Sede Popular, cuenta con un espacio para papelería y cafetería aproximado de veinticinco metros cuadrados (25 m2)

El valor del contrato de canon de arrendamiento de las dos (02) sedes (Guayuriba y Popular), corresponde a la suma mensual de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE ($ 1.407.490)** que consta de dos (2) espacios de cafetería e incluye los servicios de Energía, agua, alcantarillado y recolección de basuras.

NOTA 1. El valor del canon de arrendamiento fue establecido de acuerdo al tasado para la vigencia inmediatamente anterior más el incremento del Índice de precios al consumidor (IPC) para el año Para 2026, el aumento máximo permitido es del **5,10%,** equivalente al IPC de 2025 (https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica)

NOTA 2. No se requiere ninguna disponibilidad presupuestal, teniendo en cuenta que el valor del canon será pagado por el futuro contratista al SENA.

Las propuestas se deberán enviar desde la publicación de la presente circular hasta el día **28 de enero de 2026, a las 06:00 pm**, Se debe radicar la oferta de servicio por medio de PQRS https://sciudadanos.sena.edu.co/SolicitudIndex.aspx a la Subdirección del Centro.

Cordial saludo,

LEON CURREA GENY ASTRID
c=CO, ou=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, 2.5.4.97=8999990341, ou=CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META, title=SUBDIRECTOR DE CENTRO GR 02, givenName=GENY ASTRID, sn=LEON CURREA, l=VILLAVICENCIO, st=META, street=CL 57 8 69, 1.3.6.1.4.1.17326.30.11=CC, serialNumber=40448474, cn=LEON CURREA GENY ASTRID, 2.5.4.13=CERTIFICADO DE FUNCIÓN PUBLICA - EMITIDO POR CAMERFIRMA COLOMBIA SAS
2026.01.27 11:38:42 -05'00'
2025.001.21111

Geny Astrid León Currea
Subdirectora (E) de Centro de Industria y Servicios del Meta

Proyectó: Brayan Yesid Chingaté Rojas- Cargo: Abogado Contratación CISM

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CIRCULAR

Sena Regional Meta
Radicación Producida
50-2-2026-000018
Fecha: 22/01/2026 Hora: 3:10 p.m.

509532

Villavicencio

PARA: Aprendices, Comunidad Centro de Formación, Comunidad General.

ASUNTO: Invitación a presentar propuesta para Contrato – Arrendamiento Servicio de Cafetería Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM)

De acuerdo al proceso electoral que se desarrollará durante el año 2026, y en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 996 de 2005, que estableció restricciones dirigidas a entidades públicas de toda naturaleza que ejecuten recursos públicos, en particular, el artículo 33 y el parágrafo del artículo 38 de esta Ley regulan las prohibiciones aplicables en el marco de la Ley de Garantías Electorales, se hace necesario garantizar la debida suscripción del contrato de arrendamiento en aras de la prestación efectiva de servicio de toda la comunidad del centro, para lo cual se comunican los criterios para la selección de la oferta correspondiente al arrendamiento de los espacios físicos de cafetería en:

- **Sede Guayuriba y Barrio Popular** (Servicio de Internet – Fotocopiadora y cafetería) en Villavicencio.
- **Sede Centro para la Formación en Hidrocarburos** y **Desarrollo Agroindustrial de la Altillanura**- (Puerto Gaitán- Meta)

Se determinan y comunican los CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA.

OBJETO: "**ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA LAS CAFETERÍAS Y PAPELERIA DE LAS SEDES GUAYURIBA, POPULAR Y SEDE CENTRO PARA LA FORMACIÓN EN HIDROCARBUROS Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE LA ALTILLANURA- (PUERTO GAITÁN- META) DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META PARA LA VIGENCIA 2026"**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	80131502	**ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA LAS CAFETERÍAS Y PAPELERIA DE LAS SEDES GUAYURIBA, POPULAR Y SEDE CENTRO PARA LA FORMACIÓN EN HIDROCARBUROS Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE LA ALTILLANURA- (PUERTO GAITÁN- META) DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META PARA LA VIGENCIA 2026**	1

- El Proponente deberá tener a disposición de los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad en la sede requerida, los alimentos y demás productos ofertados, atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida en el presente documento.

- El Proponente deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 "*Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones*".

- El Proponente deberá ofrecer un servicio de buena calidad y a menos costo del comercio local, satisfaciendo las necesidades y el favorecimiento de la comunidad educativa. Además, no podrá arrendar o subarrendar, ni pernotar, ni realizar cualquier otro acto diferente al de dispensar alimentos, como tampoco efectuar reformas y mejoras al espacio físico dado, salvo previa autorización del subdirector del Centro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

Normas para la presentación del personal utilizado para el suministro de alimentación:

El Proponente deberá contar con el personal necesario para la efectiva prestación del servicio, por ende una vez celebrado la contratación deberá dar a conocer la relación del personal donde se identifiquen las personas que prestarán los servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

Es de informar al contratista que durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos, no podrán laborar en manipulación de alimentos y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel, infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta, otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal.

No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de Examen médico general costeado por el contratista, los exámenes especiales serán acorde a la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 y demás que modifiquen este requerimiento. El personal vinculado debe certificar la capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos.

CONDICIONES ESPECÍFICAS SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS

Disposiciones higiénico - sanitarias y ambientales:

El Proponente debe acreditar durante la ejecución del contrato cumplirá con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.

El Proponente debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Es de recordar al contratista que deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

De igual manera, los residuos se deberán depositar directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio, los residuos deberán ser retirados a diario de las instalaciones preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día.

Respecto a los alimentos así:

a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el arrendatario deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento
b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior.
c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad
d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito
e) Provisión adecuada y suficiente de canecas, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación.
f) Se deberá desinfectar todos los días las superficies y contenedores donde se manipulen o almacenen los alimentos vulnerables
g) Se deberá garantizar la cadena de fría de los alimentos para así garantizar la seguridad alimentaria

Forma de distribución de los alimentos:

a) No se deben suministrar directamente con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

Residuos:

a) Deberán depositarse directamente en bolsas plásticas acorde al tipo de residuos solido en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca las manos, la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio
b) Los elementos utilizados en la limpieza deberán estar desinfectados
c) la limpieza de los elementos deberá hacerse en los espacios destinados para tal fin.

Disponibilidad del Suministro: Los horarios previstos en los que el Contratista deberá suministrar la alimentación a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad es el que se relaciona en la presente invitación, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista.

Sede Guayuriba y Popular:

De lunes a viernes: De 6:00 a.m. a 10:00 p.m.
Sábados: De 7:00 a.m. a 8:00 pm

Sede Puerto Gaitán :

De lunes a viernes: De 6:00 a.m. a 6:00 p.m.
Sábado: De 7:00 a.m. a 12:00 m.

REQUISITOS PARA PRESENTAR OFERTAS:

CAPACIDAD JURÍDICA.

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley.

1. **FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:** Deberá estar firmada en original por el Representante Legal de la persona jurídica o del Consorcio o Unión Temporal o por la persona natural según sea el caso, Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación a ofertar y los estudios y documentos previos del presente proceso.

   El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, **para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.**
   Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

   Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

   NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. **Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.**

2. **FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD Y CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL**: Con la propuesta los interesados deberán en el caso de ser persona natural adjuntar copia de la cédula de ciudadanía y acreditar que se encuentra matriculado en el registro mercantil cuya fecha de expedición no sea superior a 30 días calendario de la fecha del envío de la presente invitación presentación de oferta y renovado en la vigencia 2026, antes del envío de la invitación a presentar oferta, que la actividad económica está directamente relacionada con el objeto de la presente invitación.

   NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

3. **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Y FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL**: En caso de ser personas jurídicas adjuntarán copia u original del

certificado de existencia y representación legal cuya fecha de expedición no sea superior a 30 días calendario de la fecha del envío de la presente invitación presentación de oferta y renovado en la vigencia 2026, el objeto social debe estar directamente relacionado con el objeto del presente proceso contractual, su vigencia mínima debe ser el término de un año, el representante legal debe contar con autorización para contratar y no contar con limitaciones para contratar según las condiciones del presente proceso contractual, así mismo se deberá adjuntar copia de la cédula de ciudadanía del representante legal. En el caso en que la propuesta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes personas jurídicas deberá aportar cumplir con lo exigido en este numeral.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

4. **REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO EXPEDIDO POR LA DIAN:** El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT.

   Nota. Deberá allegarlo con un término de "Fecha generación documento" menor a un mes de la presentación de la oferta.

5. **CERTIFICACIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE PAGOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL, APORTES PARAFISCALES Y CONTRATACIÓN DE APRENDICES :**

   El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

   Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**. Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

   La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

   En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; ii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

   Personas naturales

   El proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

6. **ANTECEDENTES LEGALES :** El SENA verificará y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados: Si el futuro contratista se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales de la contraloría general de la república (www.contraloriagen.gov.co), los antecedentes disciplinarios que arroja la página web de la Procuraduría General de la Nación y los antecedentes penales en la página web de la policía Nacional.

   El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado de :

   A. Antecedentes fiscales – CGR
   B. Antecedentes disciplinarios – PGN
   C. Antecedentes judiciales
   D. Registro nacional de medidas correctivas
   E. Registro de inhabilidades por delitos sexuales

   Así mismo deberá allegar el "**Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM"** el proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

   Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

   En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

7. **CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DE APRENDIZAJE**: Se deberá acreditar paz y salvo del cumplimiento sobre el Contrato de Aprendizaje, mediante certificación expedida por revisor fiscal, cuando este exista o por el representante legal.

   En el evento de no encontrarse obligado con la contratación de aprendices deberá manifestarlo por escrito, bajo la declaración de gravedad de juramento.

   Acorde a lo establecido en la Resolución interna No. 002090 del 26 de octubre/05: "*En el caso de personas naturales, en el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, lo certificará mediante la presentación de una declaración juramentada, donde se manifieste dicha circunstancia*".

   El Sena se reserva el derecho de verificar en el aplicativo de recaudo y aportes el pago de dichos conceptos.

8. **En caso que el proponente sea APRENDIZ SENA,** adicional a lo anterior deberá acreditar y aportar la certificación de SOFIAPLUS, con el estado de "**En formación"**

REQUISITOS TECNICOS A CUMPLIR

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

Acreditar una experiencia mínima de seis (06) meses en el desarrollo de las actividades comerciales relacionadas con el objeto contractual.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Los requisitos de capacidad técnica de acuerdo con el Manual de Contratación, el Anexo de verificación de criterios de contratación GCCON-AN-001 y la normativa vigente, para el presente proceso será de la siguiente manera:

A. La oferta realizada y suscrita en documento creado por el proponente, debe contener de manera detallada los productos, servicios, menús y valores ofertados, de tal manera que se ajusten y satisfagan la necesidad contractual de la Entidad.

B. Presentar carné vigente de manipulación de alimentos para el personal propuesto al servicio ofertado.

C. Presentar el Plan y/o Programas de mantenimiento y aseo del área física, relación de equipos y elementos adicionales que ingresará y utilizará dentro de la cafetería y papelería para la prestación del servicio.

D. El proponente manifestará mediante carta compromisoria bajo la gravedad de juramento que, de resultar favorecido en el proceso de selección, tramitará todos y cada uno de los permisos requeridos para la manipulación de alimentos, como también aquellos que se requieran en materia de salubridad y seguridad industrial.

ESPECIFICACIONES AMBIENTALES

Los requisitos de capacidad técnica ambiental en el trabajo de acuerdo con el **Manual de Contratación, el Anexo de verificación de criterios de contratación GCCON-AN-001 y la normativa vigente**, para el presente proceso será de la siguiente manera :

A. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará y/o manipulará los alimentos.

B. Allegar una declaración bajo la gravedad de juramento, expedida por el representante legal en el que certifique que va a seguir a implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de la Energía.

C. Allegar una declaración bajo la gravedad de juramento expedida por el Representante Legal en la cual indique que cumplirá con todas las disposiciones legales y ambientales para el manejo los residuos generados durante el periodo de ejecución del presente contrato.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será de DIEZ (10) MESES contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, sin exceder la vigencia fiscal 2026.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El contrato de arrendamiento se desarrollará en :

- **Centro de Industria y Servicios del Meta**, ubicado en el municipio de Villavicencio, Cra 48 No.6-40 – Urbanización Guayuriba.

- **Sede Popular,** carrera 12 No. 24 – 36 Barrio Popular**.**

- **Sede Puerto Gaitán -** Centro de Formación Especializada en Hidrocarburos y Desarrollo Agroindustrial. (municipio de Puerto Gaitán, Meta).

GARANTÍAS:

El SENA, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto Reglamentario No. 1082 de 2015 y en atención a la naturaleza del objeto del contrato y a la forma de pago, determina la necesidad de exigir al Contratista constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje — SENA, en una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, una garantía de cumplimiento en los términos señalados en la sección tres denominado GARANTÍAS del Decreto No. 1082 de 2015, con el objeto de amparar los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista, las cuales se mantendrán vigentes mínimo durante el plazo de ejecución, vigencia y liquidación del contrato y se ajustarán a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos aquí establecidos. Para la ejecución del contrato, será necesario constituir los siguientes amparos:

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el diez (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (06) más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. La garantía y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. No Aplica
X	**Calidad del servicio:** por el (10%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.

Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga o adición al contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez ampliar porcentajes y tiempos de la garantía. EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se agoten o disminuyan. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación de porcentajes o tiempos respectivo y entregarlo al SENA la cual deberá ser de forma inmediata a la suscripción de la prórroga o adición.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.

2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Mantener por su cuenta y riesgo, al frente de la cafetería un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración del mismo.
2. Adquirir a su costa los alimentos a expender, siendo estos de calidad con un surtido variado para atender la demanda de los usuarios del servicio.
3. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
4. Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado.

Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:

- Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
- Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.
- Los empleados deben estar carnetizados, contar con una certificación médica de buena salud y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.
- El personal que utilice para la ejecución del contrato debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales.
- Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de atención y productos ofertados con valor.
- En caso de requerirse el transporte de los alimentos, debe adelantarse en vehículos con las características requeridas para este fin.

5. Velar por el correcto mantenimiento de la Cafetería, por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario.
- Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de basuras y con los recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación.
- Mantener tapadas las canecas de basuras.
- Implementar un adecuado programa de control de plagas.

6. Velar por el buen uso, conservación y seguridad de los elementos que le sean entregados observando además los siguientes aspectos: Durante el plazo de ejecución del contrato, realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios al mobiliario y elementos propiedad del Centro de Formación.
7. Ser responsable por la administración, manejo y mantenimiento de las instalaciones, por lo tanto, será responsable del aseo, limpieza del área objeto del contrato (equipos, muebles, paredes, pisos, vidrios, mesones)
8. Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo a los requerimientos que realice el Centro de Formación y en la oportunidad que se establezca, asegurando su óptima calidad.
9. El contratista no podrá vender dentro del espacio otorgado en arrendamiento cigarrillos, bebidas alcohólicas, revistas, publicaciones, boletas para rifas y espectáculos, y en general otros servicios y elementos diferentes al objeto de esta Solicitud de Oferta.
10. Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del CONTRATISTA favorecido en la adjudicación, estarán a cargo de él y el SENA no responderá por los daños o las pérdidas que se ocasionen. Teniendo en cuenta lo anterior el contratista deberá, contar con todos los elementos de seguridad que salvaguarden los elementos que suministre para sostenimiento del lugar dado en arriendo.
11. Recaudar para su cuenta y riesgo el valor de las ventas
12. El contratista no podrá efectuar ningún tipo de obra, transformación o demolición en el espacio otorgado en arriendo, salvo las de mera conservación del espacio o autorización de la ordenadora del gasto.
13. Suministrar los EPPs y demás implementos que garanticen la higiénica presentación de sus empleados y seguridad de acuerdo al decreto 1072 de 2015.
14. Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad, bajo su costo y responsabilidad.
15. Presentar al comité de cafetería y servicios del Centro la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, el cual para ser publicado deberá se previamente autorizado por el mismo.
16. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.
17. Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicaciones de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
18. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de

alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

19. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
20. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
21. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
22. Presentar previo el inicio de actividades certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:

    1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.
    2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

23. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
24. El proveedor debe dar estricto cumplimiento a lo establecido DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías del SENA
26. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.
27. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje
28. El proveedor debe dar estricto cumplimiento a lo establecido en DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías del SENA.

VALOR Y FORMA DE PAGO:

I. Sede Gaitán : El valor del contrato de canon de arrendamiento, corresponde a la suma mensual de **TRESCIENTOS QUINCE MIL PESOS ($315.000)** Que consta de un (1) espacio aproximado de veinticinco metros cuadrados (25 m2) para servicio cafetería, fotocopiado, internet y papelería e incluye los servicios de Energía, agua, alcantarillado y recolección de basuras.

II. Sede Guayuriba : Cuenta con un espacio en cafetería aproximado de Ciento veintiséis con cincuenta y tres metros cuadrados (126.53 m2) y con seis (6) neveras de exhibición “Postobón”, dos (02) neveras de exhibición “Coca-Cola” y un (01) refrigerador para productos de heladería “Cream Helado” en buen estado y funcionalidad optima, por otro lado, el espacio aproximado de veintiún metros cuadrados (21 m2) para el servicio de la fotocopiadora.

III. Sede Popular, cuenta con un espacio para papelería y cafetería aproximado de veinticinco metros cuadrados (25 m2)

El valor del contrato de canon de arrendamiento de las dos (02) sedes (Guayuriba y Popular), corresponde a la suma mensual de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE ($**

1.407.490) que consta de dos (2) espacios de cafetería e incluye los servicios de Energía, agua, alcantarillado y recolección de basuras.

NOTA 1. El valor del canon de arrendamiento fue establecido de acuerdo al tasado para la vigencia inmediatamente anterior más el incremento del Índice de precios al consumidor (IPC) para el año Para 2026, el aumento máximo permitido es del **5,10%,** equivalente al IPC de 2025 (https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica)

NOTA 2. No se requiere ninguna disponibilidad presupuestal, teniendo en cuenta que el valor del canon será pagado por el futuro contratista al SENA.

Las propuestas se deberán enviar desde la publicación de la presente circular hasta el día **23 de enero de 2026, a las 06:00 pm**, Se debe radicar la oferta de servicio por medio de PQRS https://sciudadanos.sena.edu.co/SolicitudIndex.aspx a la Subdirección del Centro.

Cordial saludo,

LEON CURREA GENY ASTRID
c=CO, o=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, 2.5.4.97=8999990341, ou=CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META, title=SUBDIRECTOR DE CENTRO GR 02, givenName=GENY ASTRID, sn=LEON CURREA, l=VILLAVICENCIO, st=META, street=CL 57 B 69, 1.3.6.1.4.1.17326.30.11=CC, serialNumber=40448474, cn=LEON CURREA GENY ASTRID, 2.5.4.13=CERTIFICADO DE FUNCIÓN PUBLICA - EMITIDO POR CAMERFIRMA COLOMBIA SAS
2026.01.22 12:08:34 -05'00'
2025.001.21111

Geny Astrid León Currea
Subdirectora (E) de Centro de Industria y Servicios del Meta

Proyectó: Brayan Yesid Chingaté Rojas- Cargo: Abogado Contratación CISM

Revisó: Cristian David Gómez – Oficinista G 02 CISM

Revisó: Luz Dary Lozano - Cargo: Apoyo Jurídico Subdirección CISM

Revisó: Paola Andrea Gómez Duarte - Coordinadora de Formación Profesional Integral SIM