

Página 1 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5 2655604408	ÓRDENES DE COMPRA	

No. GS-2026- - ESBOL – SUDIE – 29.25

Tuluá, 24 de marzo de 2026

Señor teniente coronel
FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ
 Director Escuela de Policía Simón Bolívar (E)
 Kilómetro 1 vía La Rivera
 Tuluá

ASUNTO: informe de supervisión del contrato 48-1-10017-25.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ O FINAL

Período del informe de supervisión

Desde	20/02/2026	Hasta	19/03/2026
--------------	-------------------	--------------	-------------------

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, “Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública”, así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 “Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”, Resolución No. 00090 del 15/01/2018, “Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014”, y la “Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado” expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-003724-ESBOL del 19/04/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARIO SARRALDE ARELLANO, obrando en calidad de director de la Escuela, nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-003957-ESBOL del 29/04/2025, el señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS, obrando en calidad de director de la Escuela (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor JOSÉ LUIS VALENCIA RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial GS-2025-004577-ESBOL del 14/05/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARIO SARRALDE ARELLANO, obrando en calidad de director de la Escuela, nombró como supervisor del contrato 48-1-10017-25 al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-005634-ESBOL del 10/06/2025, el señor mayor ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO, obrando en calidad de director de la Escuela (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor JOSÉ LUIS VALENCIA RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-006701-ESBOL del 03/07/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARIO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO.

Página 2 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-006926-ESBOL del 11/07/2025, el señor mayor ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO, obrando en calidad de director de la Escuela (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-008849-ESBOL del 19/08/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-009834-ESBOL del 22/09/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-010460-ESBOL del 07/10/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-013214-ESBOL del 17/12/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2026-000412-ESBOL del 13/01/2026, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ.

• **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: MENSUAL**

• **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 11**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 19/04/2025 al 19/05/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-006033-ESBOL del 20 de mayo de 2025.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/05/2025 al 19/06/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-006330-ESBOL del 27 de junio de 2025.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/06/2025 al 19/07/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-007547-ESBOL del 21 de julio de 2025.
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/07/2025 al 19/08/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-008692-ESBOL del 19 de agosto de 2025.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/08/2025 al 19/09/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-009856-ESBOL del 19 de septiembre de 2025.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/09/2025 al 19/10/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-011139-ESBOL del 20 de octubre de 2025.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/10/2025 al 19/11/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-012327-ESBOL del 21 de noviembre de 2025.
8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/11/2025 al 19/12/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-013358-ESBOL del 25 de diciembre de 2025.

Página 3 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5			

9. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/12/2025 al 19/01/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-000813-ESBOL del 20 de enero de 2026.

10. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/01/2026 al 19/02/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-001993-ESBOL del 20 de febrero de 2026.

Información del contrato.

Contrato No. / Orden de compra No.	48-1-10017-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, CON UN ÁREA DE 156,03 M2, DE FORMA GEOMÉTRICA REGULAR, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA, PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR.
Contratista	ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S con NIT 901.638.424-7
Representante legal	CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA
Valor inicial del contrato u orden de compra	Setenta y ocho millones novecientos ochenta y ocho mil trescientos sesenta y ocho pesos m/cte (\$78.988.368,00), con un canon mensual de seis millones quinientos ochenta y dos mil trescientos sesenta y cuatro pesos m/cte. (\$ 6.582.364,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	N/A
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir de la firma del contrato, la suscripción del acta de inicio y aprobación de garantía única. El contrato No Podrá Ser Prorrogado Automáticamente por Ninguna Circunstancia, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisarán por escrito antes de que falten TRES (3) meses para el vencimiento del periodo, la intención de continuar o darlo por terminado, expresamente, el arrendatario renuncia a indemnización alguna. En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato y para el caso del arrendamiento, dicha extensión aplicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término que se pacte la prórroga del contrato. Se podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento que se suscriba para el efecto (Instructivo No. 024 DIPONDIRAF DEL 14092020). Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor de contrato, por no cumplimiento de las normas en la calidad de la prestación del servicio u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, podrá dar por terminado el contrato e interponer las sanciones legales correspondientes
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	19 / 04 / 2025



Fecha de terminación del
plazo de ejecución del
contrato u orden de compra
(pactada inicialmente)

19 / 04 / 2026

Fecha de inicio del plazo de
ejecución de la(s)
adición(es)

N/A

Fecha de terminación del
plazo de ejecución de la(s)
adición(es)

N/A

Adiciones

N/A

Modificatorios

N/A

Prórrogas

N/A

Otros

N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Se encuentra pendiente la reunión de trabajo del mes de marzo de 2026, con el fin de llevar a cabo seguimiento al contrato de arrendamiento No. 48-1-10017-25 y calidad del servicio prestado en el comedor de estudiantes, en la cual se verifica el cumplimiento a las especificaciones técnicas mínimas, se da lectura a los compromisos establecidos en la reunión anterior y se generan espacios de participación para la implementación de estrategias que aporten a la mejora continua.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Se pudo establecer, que la contratista viene dando cumplimiento a cabalidad con lo establecido en el contrato de arrendamiento No. 48-1-10017-25, así:

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Pagos parafiscales del personal que labora en el comedor de estudiantes.	SI	Planilla general de liquidación Nro. 9501322726

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
1	La forma de adjudicación será total y el plazo de ejecución será de doce (12) meses, contados a partir de la firma de las partes, la formulación del acta de inicio del contrato y aprobación de la póliza.	SI	N/A
2	Por ningún motivo el contratista que resulte favorecido realizara la venta o comercialización en el local asignado de elementos o productos diferentes a los especificados en el anterior ITEM en especial las prendas de uso privativo de la POLICÍA NACIONAL Y DEMAS FUERZAS MILITARES.	SI	N/A
3	Se recalca la PROHIBICIÓN de la venta o comercialización en el local asignado de bebidas embriagantes, energizantes y cigarrillos, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	N/A
4	En el local asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.	SI	N/A

Página 5 de 31 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		 POLICÍA NACIONAL
5	El arrendatario se compromete a ofrecer alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Para efectos del decreto 3075 de 1997 modificado y complementado por la Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes: - Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados. - Productos preparados a base de huevo. - Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5) - Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo. - Agua envasada. - Alimentos infantiles. Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención. Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA), (Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos. MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca y cumplir con los registros sanitarios. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Simón Bolívar, a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el arrendatario – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. El almacenamiento de arroz, azúcar, aceite y leche en polvo y demás alimentos empacados que no son de consumo inmediato, deben cumplir con la rotación correcta para evitar el vencimiento de los productos, debe ser sobre estibas y separada de las paredes; el sitio de almacenamiento debe ser limpio, seco y protegido de plagas y roedores; en general, se debe cumplir con la normatividad del Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, de manera que la calidad del producto se mantenga dentro de los parámetros de calidad. Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). - Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anomalía o que puedan ocasionar trastornos gástricos.	SI	N/A	

Página 6 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día que se van a consumir.			
6	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques, y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI		Se encuentra pendiente por solicitar la respectiva visita.
7	CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.	SI		Formatos adjuntos en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
8	El arrendatario deberá presentar un menú para cuatro (04) semanas, garantizando la diversidad en la alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. En caso de que sea necesario realizar algún cambio en los elementos del menú, este deberá ser informado al señor supervisor del contrato con una antelación mínima de 24 horas, indicando de manera clara el motivo del cambio. La distribución de macronutrientes en el menú deberá ajustarse a los siguientes porcentajes: Proteínas: 12% - 14% Grasas: 28% - 32% Carbohidratos: 55% - 65% El proponente deberá presentar una oferta nutricional que garantice un aporte óptimo de calorías y proteínas, con el fin de cubrir las necesidades energéticas del personal. La Escuela de Policía Simón Bolívar evaluará la mejor oferta en función de los siguientes criterios: Gramaje de las porciones. Calidad de los ingredientes utilizados. Aporte nutricional y balance de macronutrientes. Estas condiciones serán incluidas en la minuta del contrato, de modo que el cumplimiento de los requisitos establecidos será obligatorio para el proponente. Dicho cumplimiento será un factor determinante en la adjudicación y ejecución del contrato, garantizando que se ofrezca una alimentación adecuada para el bienestar y rendimiento de los estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Simón Bolívar.	SI		Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
9	El arrendatario se compromete hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado en la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato	SI		Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
10	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI		N/A
11	El arrendatario deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el local.	SI		N/A
12	Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y los costos	SI		N/A

Página 7 de 31 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		 POLICÍA NACIONAL
establecidos para alimentación, el nutricionista debe elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, con su respectivo análisis químico y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de 3 meses y acompañados de las listas de intercambio por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.				
13	En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.	SI	N/A	
14	El proponente se compromete a remitir como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo proponente. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado.	SI	N/A	
15	El proponente se compromete de manera mensual y obligatoria a entregar al señor supervisor de contrato los siguientes documentos: - Copias de las planillas de pago de seguridad social tanto del contratista como de las personas que se encuentran bajo su cargo. - Copias de las consignaciones que demuestren el pago del canon de arrendamiento. - Copia del pago de los servicios públicos que le correspondan	SI	N/A	
16	El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo y código del comercio, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, riesgos profesionales exámenes de laboratorio y certificación de manipulación de alimentos.	SI	N/A	
17	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.7, el arrendatario se compromete a NO permitir la presencia de animales en el establecimiento, específicamente en el área destinada para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.	SI	N/A	
18	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.9, el arrendatario se compromete a NO almacenar elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas.	SI	N/A	
19	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS LIQUIDOS, numeral 4, el arrendatario se compromete a manejar los residuos líquidos dentro del establecimiento con el fin evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies de potencial contacto con éste.	SI	N/A	
20	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SOLIDOS, numeral 5, el arrendatario se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental.	SI	N/A	

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE
CONTRATOSINFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U
ÓRDENES DE COMPRA

POLICÍA NACIONAL

21	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SÓLIDOS, numeral 5, el arrendatario se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental.	SI	N/A
22	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I INSTALACIONES SANITARIAS, numeral 6, el proponente se compromete a mantener limpios y proveerse de los recursos requeridos para higiene personal, en las proximidades de los lavamanos se pondrá avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.	SI	N/A
23	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo II EQUIPOS Y UTENSILIOS, Artículo 8 CONDICIONES GENERALES, el proponente se compromete a mantener a los equipos y utensilios en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos, en correcto estado de limpieza, evitando el riesgo de contaminación, para ello los elementos deben cumplir las especificaciones técnicas definidas en el artículo 9 de la presente resolución.	SI	N/A
24	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 11 ESTADO DE SALUD, el proponente se compromete a contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, el arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez por año, y específicamente para los casos donde se presente ausencia laboral motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos. El arrendatario debe garantizar que los exámenes realizados sean laboratorios certificados por la ONAC "Organismo Nacional de Acreditación de Colombia"	SI	N/A
25	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 12 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN, el proponente se compromete a que las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, así mismo debe establecer un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado por charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.	SI	N/A
26	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 13 PLAN DE CAPACITACIÓN, el proponente se compromete instalar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de la observancia de las buenas prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.	SI	N/A

Página 9 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE		
Código: 2BS-FR-0019		CONTRATOS		
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5		ÓRDENES DE COMPRA		
27	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 14 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, el proponente se compromete a mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	SI	N/A	
28	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 14 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, numeral 2, el proponente se compromete a cumplir con estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos, las cuales incluyen los siguientes requisitos: El personal encargado de la manipulación de alimentos deberá usar vestimenta de color claro, con cierres o cremalleras en lugar de botones, y bolsillos ubicados por encima de la cintura para evitar la contaminación. En caso de usar delantales, estos deberán estar atados de manera segura al cuerpo. La empresa será responsable de proporcionar suficientes uniformes para el personal, permitiendo cambios frecuentes, y no se aceptarán colores que dificulten la visualización de la limpieza, como los tonos grises. Además, el manipulador de alimentos no podrá ingresar ni salir del establecimiento con la vestimenta de trabajo puesta. El personal deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su jornada, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular materiales que puedan representar riesgos de contaminación. Será obligatoria la desinfección de manos en todas las etapas del proceso que lo justifiquen. Asimismo, el cabello deberá mantenerse recogido y completamente cubierto, mientras que el uso de maquillaje está prohibido. Las uñas deberán ser cortas, limpias y sin esmalte. Durante la manipulación de alimentos será obligatorio el uso de tapabocas desechables que cubran nariz y boca, especialmente en las etapas finales de elaboración del alimento, cuando esté listo para su consumo. Por último, no se permitirá el uso de relojes, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se realicen labores en el área de alimentos. En caso de usar lentes, estos deberán estar asegurados mediante bandas u otros medios ajustables para evitar su caída. Todos estos requisitos buscan evitar posibles contaminaciones y garantizar la seguridad alimentaria en el establecimiento.	SI	N/A	
29	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN, el proponente se compromete a garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénicos de fabricación establecidos en la normativa. Las materias primas serán recibidas en condiciones que eviten cualquier tipo de contaminación, alteración o daño físico, cumpliendo con las normas pertinentes, como la Resolución 5109 de 2005, y en el caso de los insumos, con las Resoluciones 1506 de 2011 y 683 de 2012. Además, cada materia prima deberá tener una ficha técnica que estará disponible para las autoridades sanitarias cuando sea requerida. Antes de ser utilizadas, todas las materias primas e insumos serán inspeccionados y sometidos a análisis de laboratorio, asegurando que cumplan con las especificaciones de calidad establecidas para garantizar su inocuidad. En cuanto a la limpieza, se utilizará agua potable u otros medios adecuados para descontaminar las materias primas antes de su incorporación en el proceso productivo. Las materias primas congeladas deberán descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos, sin posibilidad de ser recongeladas. Asimismo, los	SI	N/A	



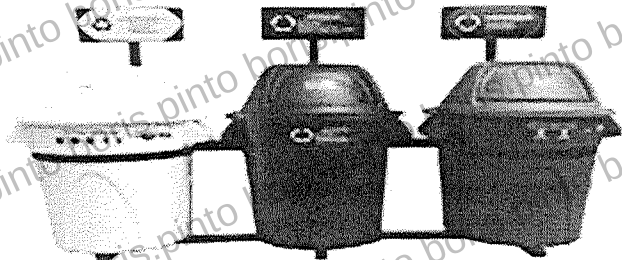
	insumos que necesiten almacenamiento previo al proceso serán guardados en sitios adecuados para prevenir su contaminación. Los depósitos de materias primas y productos terminados estarán separados para evitar contaminación cruzada, y las áreas de recepción y almacenamiento estarán claramente delimitadas respecto a las zonas de elaboración o envasado del producto final. Este enfoque integral garantiza que se mantendrán los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso.		
30	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente artículo 17 ENVASES Y EMBALAJE, el proponente se compromete a garantizar que todos los procesos de fabricación cumplan con las normativas higiénico-sanitarias vigentes. Esto incluye, la implementación de medidas para asegurar que los materiales utilizados en la fabricación de envases y embalajes sean adecuados para el contacto con alimentos, no representen riesgo de contaminación y se encuentren fabricados de conformidad con la reglamentación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Adicionalmente, se compromete a utilizar envases y embalajes que no hayan sido empleados previamente para otros fines que puedan comprometer la seguridad alimentaria y a garantizar que estos se mantengan en buen estado, limpios, desinfectados y almacenados en condiciones higiénicas apropiadas. El proponente se responsabiliza por el cumplimiento de todas las medidas de control necesarias para evitar la contaminación y asegurar la inocuidad de los productos alimentarios, conforme a lo establecido en la normativa vigente.	SI	N/A
31	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente en el artículo 18 sobre FABRICACIÓN, el proponente se compromete a asegurar que todas las operaciones de fabricación del alimento, incluyendo el envasado y almacenamiento, se realicen en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación. Para ello, se controlarán factores como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo, con el fin de reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Adicionalmente, se establecerán y registrarán procedimientos de control físico, químico, microbiológico y organoléptico en los puntos críticos del proceso de fabricación para prevenir cualquier tipo de contaminación y asegurar la inocuidad de los productos. Además, se mantendrán los alimentos en condiciones adecuadas para evitar la proliferación de microorganismos indeseables, aplicando medidas como el mantenimiento de temperaturas de refrigeración iguales o inferiores a 4°C, congelación adecuada y el uso de calor a temperaturas superiores a 60°C para la destrucción de microorganismos. Igualmente, se implementarán métodos de esterilización y otras técnicas validadas para evitar la contaminación durante la manipulación, distribución y comercialización de los alimentos. De esta manera, se garantiza el cumplimiento de los requisitos higiénicos establecidos en la normativa, protegiendo la calidad y seguridad de los productos alimenticios.	SI	N/A
32	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VI relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento, EL ARRENDATARIO SE COMPROMETE a implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos necesarios para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan deberá incluir, como mínimo, los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y los responsables de los	SI	N/A

Página 11 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE			
Código: 2BS-FR-0019		CONTRATOS			
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U			
Versión: 5		ÓRDENES DE COMPRA			
POLICÍA NACIONAL					
	siguientes programas: limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable. En cuanto a la limpieza y desinfección, el arrendatario se compromete a implementar procedimientos que satisfagan las necesidades particulares del proceso y del producto. Estos procedimientos deben estar documentados, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, formas de uso, tiempos de contacto, y los equipos e implementos necesarios para la operación y frecuencia de las acciones de limpieza y desinfección. Para el manejo de desechos sólidos, se garantizará la implementación de la infraestructura, los recursos y los procedimientos para la recolección, conducción, manejo y disposición final de los mismos, observando siempre las normas de higiene y salud ocupacional con el fin de evitar la contaminación del ambiente y de los alimentos. En cuanto al control de plagas, el arrendatario se compromete a establecer un programa que incluya el concepto de control integral, aplicando medidas preventivas y de control de plagas de manera armónica, con especial énfasis en las acciones preventivas y radicales. Finalmente, para el abastecimiento de agua potable, se documentarán los procedimientos que incluyan la fuente de captación, almacenamiento, distribución, controles de calidad, mantenimiento y limpieza de los tanques y redes de almacenamiento, garantizando así el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos vigentes.				
33	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VII relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 28 sobre almacenamiento, el arrendatario se compromete a llevar a cabo todas las operaciones de almacenamiento conforme a los lineamientos establecidos. En primer lugar, deberá llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos, así como la salida periódica de productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones, para mantener la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. Adicionalmente, los productos que requieren refrigeración o congelación serán almacenados bajo las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requieran, manteniéndose los dispositivos de control de temperatura y humedad con la finalidad de asegurar su conservación. La temperatura de congelación deberá ser de -18°C o menor. El almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados deberá realizarse de manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que puedan afectar su inocuidad, funcionalidad e integridad, con un registro claro que incluya la identificación, procedencia, uso y tiempo de vida de cada producto. Asimismo, los insumos y productos terminados se almacenarán ordenadamente en pilas o estibas con una separación mínima de 60 centímetros de las paredes y 15 centímetros del piso, lo que permitirá una adecuada inspección, limpieza y fumigación cuando sea necesario. Además, en los lugares destinados al almacenamiento no se realizarán otras actividades diferentes a las relacionadas con este proceso. Por otra parte, los alimentos y materias primas que hayan sido devueltos a la empresa o que tengan fecha de vencimiento caducada deberán almacenarse en un área exclusiva para su disposición final, registrándose adecuadamente para asegurar que no sean reprocesados para consumo humano. Finalmente, los plaguicidas, detergentes y otras sustancias peligrosas deberán estar debidamente etiquetados y almacenados en áreas independientes con separación física para evitar la contaminación de otros productos.			SI	N/A
34	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VIII RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS, específicamente en el artículo 34 sobre OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVICIO DE			SI	N/A

Página 12 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	LOS ALIMENTOS, el arrendatario se compromete a cumplir con los siguientes requisitos: el recibo de insumos y la preparación de alimentos deben realizarse en un ambiente limpio y protegido; los alimentos crudos como hortalizas, carnes y productos hidrobiológicos deben ser lavados con agua potable antes de su preparación; las hortalizas y frutas deben desinfectarse con sustancias autorizadas; los alimentos perecederos deben almacenarse por separado y bajo refrigeración; el personal de cocina no debe manipular dinero simultáneamente; los alimentos expuestos deben estar protegidos del ambiente exterior; y el uso de utensilios adecuados y la correcta limpieza y desinfección de los mismos es esencial.			
35	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros al término del contrato.	SI	N/A	
36	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	SI	Pendiente por presentar resultados en reunión por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.	
37	El arrendatario deberá implementar de manera bimensual encuestas de satisfacción al personal de estudiantes y auxiliares de policía con el fin de constatar una mejora en el servicio y que haya una mejor calidad del mismo. De lo anterior se deberá informar por escrito al supervisor del contrato quien, a su vez, informará al director de la unidad.	SI	Pendiente por presentar resultados en reunión por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.	
38	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos y realizar las calibraciones necesarias de los medidores en coordinación con el supervisor del contrato todo de acuerdo con el instructivo 024 DIPON-DIRAF-70. El proponente podrá hacer uso de los servicios públicos de energía, agua y gas.	SI	N/A	
39	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, así como lo estipulado por concepto de consumo de servicios públicos y seguridad social integral de los funcionarios que en el laboran.	SI	N/A	
40	El arrendatario se compromete a utilizar elementos de excelente calidad como son las vajillas, cubiertos y demás utilizados en la prestación del servicio, en caso que estos presenten deterioro deberán ser remplazados de manera inmediata. Así mismo, deberá contar con vajillas y cubiertos adicionales para cubrir las necesidades que se generen por enfermedades.	SI	N/A	
41	El arrendatario se compromete a atender de manera inmediata los requerimientos o reclamos que sean tramitados por conducto del supervisor del contrato en caso de no atenderlas será una causal de incumplimiento del contrato.	SI	N/A	
42	El arrendatario debe certificar que se compromete a prestar el servicio de manera continua durante la vigencia del contrato de lunes a domingo, incluye festivos, así mismo ceñirse a los cambios que se generen por ocasión de actividades a realizar en el instituto.	SI	N/A	
43	En aras de conservar la estética sobre las instalaciones de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, el contratista que resulte favorecido deberá regirse a las características técnicas de los mobiliarios a utilizar en el local según lo determine el contratante previa coordinación con el supervisor del contrato, los cuales serán adquiridos e instalados por cuenta del contratista.	SI	N/A	
44	El director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, dentro de sus funciones puede adelantar con previo aviso actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	N/A	

Página 13 de 31		 POLICÍA NACIONAL	
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS			
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA			
45	Los equipos que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Simón Bolívar.	SI	N/A
46	El arrendatario se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la escuela de Policía Simón Bolívar, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista. De la misma forma se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	N/A
47	El arrendatario deberá aportar al supervisor del contrato concepto sanitario emitido por la secretaria de salud de manera trimestral (total veces 4 al año), el primero al comienzo del contrato.	SI	Se encuentra pendiente por solicitar la visita.
48	El arrendatario deberá tomar una muestra a los alimentos y realizar un análisis microbiológico cada tres meses. -Por ende, no se podrá servir alimentos que hayan sobrado del día anterior, es decir que no se pueden servir alimentos cuya preparación sobrepase de 5 horas. -El arrendatario deberá propender por la correcta cocción de los alimentos, implementando las estrategias necesarias para que estos al ser servidos a los comensales no se encuentren sin las correcta	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
49	El arrendatario debe aportar de manera mensual constancia, emanada de entidad certificada por la autoridad sanitaria competente, donde se evidencie la recolección y disposición final de los residuos y desechos.	SI	N/A
50	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas de acuerdo a la tabla nutricional, tomando en cuenta la dinámica del personal que las consume, con el fin de que estas sean las apropiadas de acuerdo con la Verificación de un nutricionista para la realización de turno de seguridad de 8 horas para el caso del personal de auxiliares y/o las jornadas académicas del personal discente de la unidad.	SI	N/A
51	Garantizar el suministro diario de la alimentación con los aportes nutricionales y los criterios de inocuidad, salud y calidad establecidos, durante la totalidad del periodo de atención pactado en el contrato, sin interrupciones no justificadas en la prestación del servicio.	SI	N/A
52	EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de estos ASEO Y LIMPIEZA	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión

Página 14 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE		
Código: 2BS-FR-0019		CONTRATOS		
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5		ÓRDENES DE COMPRA		
COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. BAÑOS; Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del arrendatario, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos -divisiones – infraestructura)				
53	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	N/A	
54	DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS · En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. · Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. · Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. · Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. · Para desprender los residuos de las vajijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. · Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. · Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	N/A	
55	El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	N/A	
56	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	N/A	
57	El arrendatario deberá certificar que al momento del inicio de las actividades adecue las instalaciones del comedor con los elementos que requiere para el cumplimiento de las actividades, como lo son marmitas, estufas y/o hornos de convección, licuadoras, neveras y demás elementos como menaje y utensilios para consumir los alimentos.	SI	N/A	

Página 15 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
58	El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES:  Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica.	SI	N/A	
59	MENU Y GRAMAJE: El arrendatario y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato. PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION: la Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de veinte mil pesos (\$20.000,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención y el cual será sujeto a modificaciones según lo establezca el Gobierno Nacional. En su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial. ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION: el valor que se le cancelará al arrendatario favorecido por concepto del servicio de alimentación suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el mediante Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 la cual tiene un valor de veinte mil pesos (\$20.000,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Escuela de Policía Simón Bolívar, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el arrendatario deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión	
60	GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	N/A	
61	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	N/A	

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE
CONTRATOSINFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U
ÓRDENES DE COMPRA

POLICÍA NACIONAL

62	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo con la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite transportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.	SI	N/A
63	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.	SI	N/A

Página 17 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
64	COMIDA ESPECIAL: el arrendatario y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI	Informe del 02 de marzo de 2026.	
65	REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, Capítulo 6 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”, Resolución 01956 del 2018 “Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo” y Resolución 0312 de 2019 “Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo”, así: 1. Los contratistas o subcontratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los siguientes documentos, así: Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución de la Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente (según alcance). <u>Certificado del curso de 50 horas SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (tener en cuenta el artículo 16 de la Resolución 4927 de 2016, la cual establece que el curso virtual de cincuenta (50) horas en SST cuenta con una vigencia de 3 años y Circular 063 de 2020 Actualización curso 50 horas SGSST).</u> 2.1 Certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato. 2.2 Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. 2. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 3.1 Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. 3.2 Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.	SI	N/A	

Página 18 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
3.3 Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. 3.4 Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnóstico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. 3.5 Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. 3. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá: 4.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Asimismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato. El Arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1609 del 2002 del Ministerio de Transporte, Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera, donde la clasificación y designación, las condiciones generales para el transporte así como las condiciones específicas para el transporte de mercancías peligrosas, establecidas en cada Norma Técnica Colombianas NTC, son de obligatorio cumplimiento, específicamente a lo relacionado a la clase 6,7,8,9 El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexará registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio la matriz solicitada 8 días hábiles posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente. Es obligación del Arrendatario entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad. El Arrendatario deberá presentar un plan de emergencia y contingencia que permita responder ante amenazas y peligros que pueda estar expuestos el trabajador sin importar el tipo de vinculación El arrendatario deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas).		

Página 19 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE		
Código: 2BS-FR-0019		CONTRATOS		
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5		ÓRDENES DE COMPRA		
POLICÍA NACIONAL				
	- Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.			
66	El arrendatario deberá implementar planes de contingencia ante falta de agua, luz y gas.	SI		N/A
67	El arrendatario deberá implementar estrategias para evitar contaminación cruzada en los alimentos.	SI		N/A
68	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista.	SI		N/A
69	El arrendatario se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	SI		N/A
70	El arrendatario deberá calibrar los equipos de refrigeración como mínimo cada seis meses, el costo está a cargo del contratista.	SI		N/A
71	El arrendatario se compromete a contar de manera permanente en su planta de trabajadores con un profesional en calidad de alimentos debidamente certificado, un ingeniero en alimentos, un chef y nutricionista.	SI		N/A
72	El arrendatario deberá tener un plan de contingencia en caso que se presenten enfermedades infecto contagioso con el fin de evitar el contagio masivo por medio de los utensilios.	SI		N/A
73	El arrendatario deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	SI		N/A
74	El arrendatario allegara Póliza de seguros donde garantice los siguientes amparos en favor de la entidad:	SI		N/A
	- Cumplimiento del contrato 20% - Calidad del servicio - Responsabilidad civil extracontractual.			
75	MATERIA AMBIENTAL	SI		N/A
	El oferente deberá presentar junto a la oferta certificado con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete a cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente.			
	En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: " Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines.			
	Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del <i>derecho a la vida</i> , ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad.			
	La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del ambiente (Art. 95), y las relacionadas a continuación:			
	ü Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.			
	ü Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.			



ü La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros.

ü En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.

ü Solicitar al contratista en lo posible el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda.

76 **CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL**

SI

N/A

77 **ETAPA PRECONTRACTUAL**

SI

N/A

Requisitos en materia ambiental:

En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:

1. Estudios previos**Criterios para compras públicas sostenibles.**

Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista.

Nota 1: El oferente o futuro contratista debe presentar comunicación oficial.

Nota 2: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.

SOPORTE REQUERIDO: El arrendatario deberá presentar comunicación que contenga la siguiente información presentación de permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva o en su defecto se informe que no requieren de los mismos.

ETAPA CONTRACTUAL**2. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios**

Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.

Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Título 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a

Página 21 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS Y	
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA	
través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: - Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. - Uso de elementos de protección personal. - Manejo de sustancias químicas. - Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). - Normativa ambiental. - Saneamiento básico. Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: - Alcance - Objetivos - Responsables - Descripción de actividades - Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. Nota 3: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. 3. Otros criterios ambientales para considerar 3.1 Cafeterías o restaurantes El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se		

Página 22 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA	
adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El arrendatario y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El arrendatario y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. Evitará el uso de polietileno expandido más conocido como (ICOPOR) para servir alimentos. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. Nota 4: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”. Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental. 1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 “Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales”, y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar		

Página 23 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS Y	
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA	
y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
2. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter-calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		
Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.		
3. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
4. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domésticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".		
Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.		
5. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos del sistema de gestión ambiental.		
6. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de las trampas de grasa portátil o que tenga, con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del		

Página 24 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA	
servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. 7. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (<i>parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas</i>) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "<i>Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones</i>", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (<i>si se están cumpliendo todos los parámetros</i>), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado. Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente. 9. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (<i>neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique</i>), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (<i>mantenimiento, calibración y/o verificación</i>), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "<i>Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible</i>", y el Decreto 284 del 2018 "<i>Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones</i>".		

Página 25 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
10. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (<i>a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego</i>), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.		
11. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "<i>Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones</i>".		
12. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "<i>Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo</i>".		
13. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "<i>Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales</i>", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "<i>Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones</i>".		
De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "<i>Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano</i>", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (<i>de cómputo y periférico</i>), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.		
El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.		
16. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE
CONTRATOSINFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U
ÓRDENES DE COMPRA

POLICÍA NACIONAL

17. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas).

18. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.

19. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:

- Identidad del producto
- Información sobre componentes
- Identificación de peligros
- Primeros auxilios
- Inflamabilidad y explosión
- Medidas en caso de derrames o escapes
- Manipulación y almacenamiento
- Control de exposición / protección personal
- Propiedades físicas y químicas
- Estabilidad y reactividad
- Información toxicológica
- Información ecológica
- Consideraciones relativas a la eliminación
- Información relativa al transporte
- Informaciones reglamentarias

Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".

Nota 5: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.

79	En caso que se presenten incumplimientos del contrato o quejas, el supervisor del contrato deberá informar a la Dirección de la Escuela, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	SI	N/A
80	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la resolución No. 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del título III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los títulos I, II y XI de la ley 09 de 1979, en cuenta a residuos especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones.	SI	N/A
81	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	N/A

Página 27 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE		
Código: 2BS-FR-0019		CONTRATOS		
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5		ÓRDENES DE COMPRA		
POLICÍA NACIONAL				
82	Se recalca el cumplimiento del instructivo No. 024 DIPON –DIRAF-70, de fecha 14 de septiembre de 2021, “LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL”, donde se establecen los parámetros para el arrendamiento y su cumplimiento en materia ambiental, lo cual será objeto de verificación constante por parte del señor supervisor del contrato, quien dejará los respectivos informes de las evidencias.	SI	N/A	
83	El arrendatario se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	SI	N/A	
84	El arrendatario se comprometerá a no suspender el servicio de alimentación en ningún momento durante la vigencia del contrato, asegurando la prestación continua del servicio para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días de la semana, incluyendo fines de semana y festivos. Cualquier eventualidad que pueda afectar la continuidad del servicio deberá ser comunicada de manera inmediata al supervisor del contrato, y el arrendatario deberá proponer una solución o plan de contingencia que garantice que la prestación del servicio no se vea interrumpida.	SI	N/A	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES		CUMPLIÓ	OBSERVACIONES	
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)				
1	EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de un (01) año en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio) y/o ventas de productos alimenticios a grandes poblaciones. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros Información que debe traer la certificación: - Nombre o razón social del contratista - Nombre o razón social del contratante - Descripción del objeto contratado - Fecha del contrato (inicio y terminación) - Valor del contrato - Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual - Valoración de la prestación por parte del contratante NOTA: las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable, así como tampoco las certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución.	SI	N/A	
2	NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar con la oferta los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).	SI	N/A	
3	EXPERIENCIA Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados de	SI	N/A	

Página 28 de 31
 Código: 2BS-FR-0019
 Fecha: 12-03-2021
 Versión: 5

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE
 CONTRATOS
 INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U
 ÓRDENES DE COMPRA



POLICÍA NACIONAL

	experiencia relacionada con el objeto del presente estudio, sobre los cargos del personal requerido.					
4	CAPACIDAD OPERATIVA Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el arrendatario cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de comedor. Para ello deberá presentar mediante <u>certificación el cumplimiento</u> , con firma del representante legal				SI	N/A
5	El arrendatario deberá presentar junto a la propuesta <u>certificado</u> con firma del representante legal, donde se compromete a que la cantidad de Auxiliares de cocina serán ajustables a la cantidad de personal que se requiera en la demanda del servicio, para el caso puede aumentar o disminuir llegando a un consenso con el supervisor del contrato.				SI	N/A
6	CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal, documentos que deben ser presentados con la oferta.				SI	N/A
	CANTIDAD	CARGO DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO	
	1	Asesor Nutricional	Nutricionista Presentar diploma o acta de grado expedido por entidad de educación superior, debidamente acreditada por el ministerio de educación	Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista	Permanente del 100%	
	1	Ingeniero de Alimentos	Ingeniero de Alimentos. Presentar diploma o acta de grado expedido por entidad de educación superior, debidamente acreditada por el ministerio de educación	Experiencia mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.	Permanente del 100%	
	1	Chef	Técnico superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia mínima de un (1) año en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%	
	1	Administrador	Administrador de empresas y/o que ostenté títulos en ciencias económicas, contables y financieras.	Experiencia mínima de 1 año como Administrador y/o que ostenté títulos en ciencias económicas, contables y financieras.	Permanente del 100%	
	10	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%	

Página 29 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA		
Para acreditar la formación académica y experiencia del personal antes mencionado, se deberá anexar con plazo 5 días posteriores a la adjudicación del contrato la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto. • Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. • Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) • Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B • Contrato de trabajo una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía del departamento del valle del cauca. NOTA 1 : en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice “la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario favorecido del mismo”. NOTA 2: el arrendatario garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el arrendatario que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio. NOTA 3: el arrendatario se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato.			
7	El arrendatario deberá certificar, que mientras dure la adecuación para iniciar las operaciones, el suministro de alimentación debe ser garantizado, con un establecimiento que cuente con registros sanitarios como requisito para iniciar la ejecución del contrato de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.	SI	N/A

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el undécimo mes de ejecución se presentan las siguientes situaciones, por parte del contratista:

- El día 02 de marzo de 2026, se recibe en la subdirección de la unidad, informe en el cual se evidencian las actividades mensuales, con las respectivas fotografías, firmado por la administradora y por la ingeniera de alimentos de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.

Página 30 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

- El día 09 de marzo de 2026, se recibe en la subdirección de la unidad, informe en el cual se evidencian los formatos de los seguimientos de calidad que se realizan actualmente en el comedor de estudiantes, con las respectivas fotografías y certificaciones correspondientes, firmado por la administradora de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.
- El día 11 de marzo de 2026, mediante comunicación oficial No. GE-2026-000387-ESBOL se remite por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S., la aprobación de la modificación del menú, firmado por la representante Legal.
- El día 12 de marzo de 2026, mediante comunicación oficial No. GS-2026-002532-ESBOL se remite por parte de esta unidad, a la empresa Alimentos al Natural S.A.S., la novedad evidenciada el día 12 de marzo de 2026, por parte del funcionario designado como oficial de servicio, lo cual fue informado a esta subdirección, mediante comunicación oficial No. GS-2026-002486-ESBOL.
- El día 13 de marzo de 2026, mediante comunicación oficial No. GS-2026-002557-ESBOL se remite por parte de esta unidad, a la empresa Alimentos al Natural S.A.S., la novedad evidenciada el día 12 de marzo de 2026, por parte de la funcionaria designada como suboficial de servicio, lo cual fue informado a esta subdirección, mediante comunicación oficial No. GS-2026-002491-ESBOL.
- El día 14 de marzo de 2026, mediante correo electrónico se remite por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S., modificación del menú para el día lunes 16 de marzo de 2026, firmado por la administradora de sede del comedor de estudiantes.
- El día 16 de marzo de 2026, mediante comunicación oficial No. GS-2026-002731-ESBOL se remite por parte de esta unidad, a la empresa Alimentos al Natural S.A.S., respuesta a la comunicación oficial No. GE-2026-000389-ESBOL.
- El día 16 de marzo de 2026, mediante comunicación oficial No. GE-2026-000388-ESBOL se remite por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S., la respuesta frente a las novedades presentadas el día 11 de marzo de 2026, firmada por la representante Legal.
- El día 17 de marzo de 2026, mediante comunicación oficial No. GS-2026-002763-ESBOL se remite por parte de esta unidad, a la empresa Alimentos al Natural S.A.S., respuesta a la comunicación oficial No. GE-2026-000290-ESBOL.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido **335** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando **31** días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

Se realiza en **PAGOS PARCIALES**, de manera mensual, incluido el valor por concepto de servicios públicos los cuales deberán ser establecidos de acuerdo al instructivo No 024 DIPON-DIREF-70, donde el arrendatario se compromete a cancelar el canon de arrendamiento y los servicios públicos a que haya lugar a favor de la entidad contratante dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes.

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS ESPECIALES ESBOL

NIT: 800.141.336-6

BANCO: BANCO POPULAR

NUMERO DE CUENTA: 110-600-06105-5

CODIGO: 01

TIPO DE CUENTA: CORRIENTE

OFICINA: BANCO POPULAR, TULUÁ

Página 31 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato u orden de compra	\$ 78.988.368,00	100%
Valor total de las entregas	\$ 78.988.368,00	100%
Valor total facturado	\$ 6.582.364,00	8,33%
Valor facturado pendiente de pago	\$ 0	0%
Valor pagado	\$ 6.582.364,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	\$ 0,00	0%

NOTA: El 5 de marzo de 2026, se realiza el pago del arrendamiento, correspondiente al periodo comprendido del 20 de marzo de 2026 al 19 de abril de 2026.

Así mismo, se efectúan los pagos por \$1.122.572,00, \$3.881.303,00 y \$ 6.555.997,00 correspondientes a los servicios públicos de energía, agua y gas natural, respectivamente.

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)							
No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
No aplica	\$6.582.364,00	Del 20/03/2026 al 19/04/2026	\$6.582.364,00	12	\$6.582.364,00	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes

No aplica.

5. RECOMENDACIONES

Sin recomendaciones

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI <u>X</u>	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO <u> </u>	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ Del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

MY. BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ

Subdirector Escuela de Policía Simón Bolívar

Supervisor Contrato No. 48-1-10017-25

Correo electrónico: esbol.sudie@policia.gov.co

Celular: 3102087019



Tuluá, 02 de marzo de 2026

Mayor

Boris Alejandro Pinto Rodríguez

Subdirector – Escuela de Policía Simón Bolívar.

Tuluá – Valle del Cauca

ASUNTO: Informe de Actividades Mensual Comedor de Estudiantes Esbolar

Estimado Mayor Boris Alejandro Pinto Rodríguez:

Reciba un cordial y respetuoso saludo.

En atención al Contrato de Arrendamiento N° 48-1-10017-25, suscrito el 19 de abril de 2025, cuyo objeto es la provisión de alimentación balanceada y refrigerios destinados a los estudiantes de policía, nos permitimos informar sobre el cumplimiento de las obligaciones pactadas.

Durante el mes de febrero del 2026 se efectuaron las entregas de los refrigerios en las fechas y con las opciones gastronómicas descritas a continuación:

- 04 de febrero: Hamburguesa y jugo de fruta en caja
- 11 de febrero: Peto caliente y gaseosa
- 18 de febrero: Sandwich de pollo y gaseosa
- 25 de febrero: Hamburguesa y jugo de fruta en caja

La selección de estas opciones respondió al propósito de asegurar variedad, calidad y pertinencia nutricional, procurando atender tanto las preferencias como las necesidades alimenticias de los estudiantes.

De igual manera, el día 27 de febrero de 2026 se sirvió el Almuerzo Especial compuesto por:

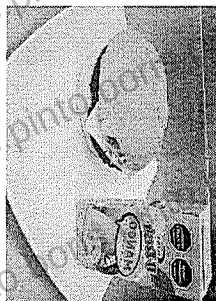
- Arroz con verduras
- Cerdo con chimichurri
- Puré de papa
- Ensalada dulce
- Gaseosa

El menú propuesto presenta una distribución equilibrada de macronutrientes, asegurando el aporte de energía necesario para el desarrollo de actividades, además brinda equilibrio nutricional y calidad.

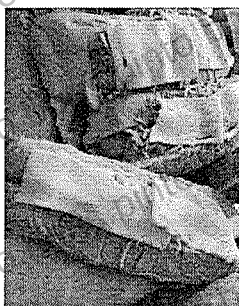


se adjunta evidencia fotográfica debidamente fechada, que certifica la entrega efectiva de los servicios mencionados.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA 04 DE FEBRERO 2026



EVIDENCIA FOTOGRAFICA 11 DE FEBRERO



EVIDENCIA FOTOGRAFICA 18 DE FEBRERO





EVIDENCIA FOTOGRAFICA 25 DE FEBRERO



EVIDENCIA FOTOGRAFICA 27 DE FEBRERO 2026



Agradecemos la confianza depositada en nosotros y reiteramos nuestro compromiso con la excelencia en la prestación del servicio.

Atentamente:

Administrador(a)

Daniela Uribe

CC

Ingeniera de alimentos

Maria Fernanda Hernández

CC: 1053865333 de Manizales Caldas



Tulúa, Valle del Cauca, 09 de marzo de 2026

Mayor Boris Alejandro Pinto Rodríguez

Subdirector – Escuela de Policía Simón Bolívar

Asunto: Informe de actividades realizadas durante el periodo del mes de febrero

El presente informe tiene como objetivo detallar las actividades ejecutadas durante el mes de febrero, en relación con los anexos de calidad que actualmente se aplican en el comedor de estudiantes de la Escuela de Policía Simón Bolívar. Dichas acciones se enmarcan dentro del seguimiento a los procesos de mejora continua y buscan garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos.

A continuación, se relacionan los anexos correspondientes:

Anexo 1. Menú

Anexo 2. Procesos de limpieza y desinfección

Anexo 2.1. Limpieza y desinfección de trampas de grasa

Anexo 2.2. Control Buenas prácticas higiénicas

Anexo 2.3 lavado y desinfección de envases, frutas, verduras y hueros

Anexo 3. Control de residuos sólidos

Anexo 4. Control de plagas

Anexo 5. Recepción de materia prima

Anexo 6. Recepción de mercancía

Anexo 7. Control de temperatura

Anexo 8. Control de agua potable

Anexo 9. Propiedades organolépticas y PCC de cocción

Anexo 10. Acta de baja

Anexo 11. Capacitaciones

Anexo 12. Evidencia fotográfica

Anexo 13. Servicios públicos

Anexo 14. Pago del arriendo

Yolanda Encarnación H.T.

Marta Fernanda Hernández
Ingeniera de alimentos Comedor de Estudiantes y Auxiliares de Policía
Alimentos al Natural S.A.S.



ANEXO 1. MENÚ

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLÍVAR									
SEMANA 1									
DÍA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFERENCIO		
	BRANDA	PROTECTOR	BRANDA	PROTECTOR	BRANDA	PROTECTOR	BRANDA	PROTECTOR	REFERENCIO
LUNES	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g
MARTES	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g
MIÉRCOLES	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g
JUEVES	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g
VIERNES	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g
SÁBADO	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g	200 ml 10 g 100 g 100 g

MARTES		MIÉRCOLES	
DESAYUNO	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 10 g "CALORÍDO" 100 ml Cereal 40 g	DESAYUNO	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 10 g "CALORÍDO" 100 ml Cereal 40 g
ALMUERZO	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 20 g Pasta 100 g ACOMPAÑANTE 150 g Fruta 50 g	ALMUERZO	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 20 g Pasta 100 g ACOMPAÑANTE 150 g Fruta 50 g
CENA	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 10 g "CALORÍDO" 100 ml Cereal 40 g	CENA	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 10 g "CALORÍDO" 100 ml Cereal 40 g
MARTES		MIÉRCOLES	
DESAYUNO	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 10 g "CALORÍDO" 100 ml Cereal 40 g	DESAYUNO	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 10 g "CALORÍDO" 100 ml Cereal 40 g
ALMUERZO	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 20 g Pasta 100 g ACOMPAÑANTE 150 g Fruta 50 g	ALMUERZO	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 20 g Pasta 100 g ACOMPAÑANTE 150 g Fruta 50 g
CENA	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 10 g "CALORÍDO" 100 ml Cereal 40 g	CENA	BERNINA 200 ml Jugo de naranja 200 ml PROTEÍNO 10 g "CALORÍDO" 100 ml Cereal 40 g

DAYA KARIKA GUERREIRO
C.C 102713184
Rethus 2022-05-11



MINISTERIO DE EDUCACIÓN



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLÍVAR SEMANA 3

DÍA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		RECREACIÓN
	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	
LUNES	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	
MARTES	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	
MÉRCULES	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	

DÍA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		RECREACIÓN
	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	
JUEVES	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	
VIERNES	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	
SÁBADO	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	

DÍA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		RECREACIÓN
	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	
DOMINGO	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	

OBSERVACIÓN 1: El granaje del producto hace referencia al peso neto en cocido
OBSERVACIÓN 2: El refrigerio está sujeto a cambios teniendo en cuenta las necesidades y gustos de la Escuela, siempre en
cambio no afecte el punto de equilibrio de la empresa

BARBA KARINA GUERRERO
C.C. 100773741
602045 2021-04-11

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLÍVAR SEMANA 4

DÍA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		RECREACIÓN
	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	
LUNES	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	

DÍA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		RECREACIÓN
	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	BEBIDA	COMIDA	
MARTES	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	
MÉRCULES	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	PROTEÍNO 200 ml	Arroz con frijoles y carne	



Tuluá, Valle del Cauca, 04 de Marzo de 2020

Señores
Escuela de Policía Simón Bolívar
Tuluá – Valle del Cauca

Cordial saludo.

Por medio de la presente se certifica que el menú establecido en el servicio de alimentación de la Escuela de Policía Simón Bolívar cuenta con una minuta organizada en cuatro ciclos de menús, conformados por 28 menús distribuidos en cuatro semanas de servicio.

Dicha minuta garantiza la inclusión y variedad de todos los tipos de alimentos, entre ellos:

- Proteínas: cerdo, res, pollo, huevo y sustitutos.
- Lácteos, cereales, frutas, verduras y leguminosas.

El plan alimentario cumple con los requerimientos calóricos y nutricionales diarios correspondientes al grupo poblacional, asegurando una dieta balanceada y adecuada. Asimismo, se ofrece diversidad en las preparaciones, acorde con el ciclo de rotación establecido.

Atentamente,

Dayra Karina Guerrero

DAYRA KARINA GUERRERO

C.C 1007773741

ReTHUS 2022-08-11



ANEXO 2. PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
REGISTRO DIARIO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Sede: ESBOOL-Comedor de estudiantes	
Mes del registro: FEBRERO	
SE INSPESIONA	DIA DEL MES
ÁREA COMEDOR	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	
UNIFORMES DE ALIMENTOS	1
	2
	3
	4
Se marca con "X" si la actividad es apropiada	
NO CONFORMIDAD	
ACCIÓN CORRECTIVA	
RESPONSABLE	

Calle 47 47c03
Cali - Colombia
diazep33@gmail.com
Tel. 318 636 2939



Limsep

LIMPIEZA SEPTICA DE POZOS Y TRAMPAS GRASAS SAS
NTT: 901-292.878-1

NT: 801.292.878-1

Prostador del servicio de succión de aguas residuales domesticas de pozos sépticos y trampas de grasa, certifica que se realizó el mantenimiento a **ALIMENTOS AL NATURAL SAS - 901638424-7** con un PH entre 6.0 - 9.0 unidades.

FECHA	ITEM	CANTIDAD
12-FEB-2016	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO TRAMPA DE GRASA	1 MTS

Los residuos fueron recibidos e incluidos en el proceso de tratamiento de aguas residuales realizado en la PTAR CAÑAVERALEJO, ubicada en la ciudad de Cali.

Se firma a petición del interesado a los 12 días del mes de febrero de 2025.

Cordialmente


Brayan Alexander Lenis Martínez
Director General
3186367939

 @ellim.sep
 Unsup - Unleashed Solutions

LIMPIEZA SEPTICA DE POZOS Y TRAMPAS GRASAS SAS
Soluciones ambientales para todos.



ANEXO 2.2. CONTROL BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

[illegible]



AQUELLOS AL NATURAL S.A.S.	
Escuela: Conchali de Chibichibí	
08-01-2016 al 14-07-2016	
Hacia Escuela: Huandá - Hacia Escuela: H.1	
Módulo: 1	
Módulo: 2	
Módulo: 3	
Módulo: 4	
Módulo: 5	
Módulo: 6	
Módulo: 7	
Módulo: 8	
Módulo: 9	
Módulo: 10	
Módulo: 11	
Módulo: 12	
Módulo: 13	
Módulo: 14	
Módulo: 15	
Módulo: 16	
Módulo: 17	
Módulo: 18	
Módulo: 19	
Módulo: 20	
Módulo: 21	
Módulo: 22	
Módulo: 23	
Módulo: 24	
Módulo: 25	
Módulo: 26	
Módulo: 27	
Módulo: 28	
Módulo: 29	
Módulo: 30	
Módulo: 31	
Módulo: 32	
Módulo: 33	
Módulo: 34	
Módulo: 35	
Módulo: 36	
Módulo: 37	
Módulo: 38	
Módulo: 39	
Módulo: 40	
Módulo: 41	
Módulo: 42	
Módulo: 43	
Módulo: 44	
Módulo: 45	
Módulo: 46	
Módulo: 47	
Módulo: 48	
Módulo: 49	
Módulo: 50	
Módulo: 51	
Módulo: 52	
Módulo: 53	
Módulo: 54	
Módulo: 55	
Módulo: 56	
Módulo: 57	
Módulo: 58	
Módulo: 59	
Módulo: 60	
Módulo: 61	
Módulo: 62	
Módulo: 63	
Módulo: 64	
Módulo: 65	
Módulo: 66	
Módulo: 67	
Módulo: 68	
Módulo: 69	
Módulo: 70	
Módulo: 71	
Módulo: 72	
Módulo: 73	
Módulo: 74	
Módulo: 75	
Módulo: 76	
Módulo: 77	
Módulo: 78	
Módulo: 79	
Módulo: 80	
Módulo: 81	
Módulo: 82	
Módulo: 83	
Módulo: 84	
Módulo: 85	
Módulo: 86	
Módulo: 87	
Módulo: 88	
Módulo: 89	
Módulo: 90	
Módulo: 91	
Módulo: 92	
Módulo: 93	
Módulo: 94	
Módulo: 95	
Módulo: 96	
Módulo: 97	
Módulo: 98	
Módulo: 99	
Módulo: 100	
Módulo: 101	
Módulo: 102	
Módulo: 103	
Módulo: 104	
Módulo: 105	
Módulo: 106	
Módulo: 107	
Módulo: 108	
Módulo: 109	
Módulo: 110	
Módulo: 111	
Módulo: 112	
Módulo: 113	
Módulo: 114	
Módulo: 115	
Módulo: 116	
Módulo: 117	
Módulo: 118	
Módulo: 119	
Módulo: 120	
Módulo: 121	
Módulo: 122	
Módulo: 123	
Módulo: 124	
Módulo: 125	
Módulo: 126	
Módulo: 127	
Módulo: 128	
Módulo: 129	
Módulo: 130	
Módulo: 131	
Módulo: 132	
Módulo: 133	
Módulo: 134	
Módulo: 135	
Módulo: 136	
Módulo: 137	
Módulo: 138	
Módulo: 139	
Módulo: 140	
Módulo: 141	
Módulo: 142	
Módulo: 143	
Módulo: 144	
Módulo: 145	
Módulo: 146	
Módulo: 147	
Módulo: 148	
Módulo: 149	
Módulo: 150	
Módulo: 151	
Módulo: 152	
Módulo: 153	
Módulo: 154	
Módulo: 155	
Módulo: 156	
Módulo: 157	
Módulo: 158	
Módulo: 159	
Módulo: 160	
Módulo: 161	
Módulo: 162	
Módulo: 163	
Módulo: 164	
Módulo: 165	
Módulo: 166	
Módulo: 167	
Módulo: 168	
Módulo: 169	
Módulo: 170	
Módulo: 171	
Módulo: 172	
Módulo: 173	
Módulo: 174	
Módulo: 175	
Módulo: 176	
Módulo: 177	
Módulo: 178	
Módulo: 179	
Módulo: 180	
Módulo: 181	
Módulo: 182	
Módulo: 183	
Módulo: 184	
Módulo: 185	
Módulo: 186	
Módulo: 187	
Módulo: 188	
Módulo: 189	
Módulo: 190	
Módulo: 191	
Módulo: 192	
Módulo: 193	
Módulo: 194	
Módulo: 195	
Módulo: 196	
Módulo: 197	
Módulo: 198	
Módulo: 199	
Módulo: 200	
Módulo: 201	
Módulo: 202	
Módulo: 203	
Módulo: 204	
Módulo: 205	
Módulo: 206	
Módulo: 207	
Módulo: 208	
Módulo: 209	
Módulo: 210	
Módulo: 211	
Módulo: 212	
Módulo: 213	
Módulo: 214	
Módulo: 215	
Módulo: 216	
Módulo: 217	
Módulo: 218	
Módulo: 219	
Módulo: 220	
Módulo: 221	
Módulo: 222	
Módulo: 223	
Módulo: 224	
Módulo: 225	
Módulo: 226	
Módulo: 227	
Módulo: 228	
Módulo: 229	
Módulo: 230	
Módulo: 231	
Módulo: 232	
Módulo: 233	
Módulo: 234	
Módulo: 235	
Módulo: 236	
Módulo: 237	
Módulo: 238	
Módulo: 239	
Módulo: 240	
Módulo: 241	
Módulo: 242	
Módulo: 243	
Módulo: 244	
Módulo: 245	
Módulo: 246	
Módulo: 247	
Módulo: 248	
Módulo: 249	
Módulo: 250	
Módulo: 251	
Módulo: 252	
Módulo: 253	
Módulo: 254	
Módulo: 255	
Módulo: 256	
Módulo: 257	
Módulo: 258	
Módulo: 259	
Módulo: 260	
Módulo: 261	
Módulo: 262	
Módulo: 263	
Módulo: 264	
Módulo: 265	
Módulo: 266	
Módulo: 267	
Módulo: 268	
Módulo: 269	
Módulo: 270	
Módulo: 271	
Módulo: 272	
Módulo: 273	
Módulo: 274	
Módulo: 275	
Módulo: 276	
Módulo: 277	
Módulo: 278	
Módulo: 279	
Módulo: 280	
Módulo: 281	
Módulo: 282	
Módulo: 283	
Módulo: 284	
Módulo: 285	
Módulo: 286	
Módulo: 287	
Módulo: 288	
Módulo: 289	
Módulo: 290	
Módulo: 291	
Módulo: 292	
Módulo: 293	
Módulo: 294	
Módulo: 295	
Módulo: 296	
Módulo: 297	
Módulo: 298	
Módulo: 299	
Módulo: 300	
Módulo: 301	
Módulo: 302	
Módulo: 303	
Módulo: 304	
Módulo: 305	
Módulo: 306	
Módulo: 307	
Módulo: 308	
Módulo: 309	
Módulo: 310	
Módulo: 311	
Módulo: 312	
Módulo: 313	
Módulo: 314	
Módulo: 315	
Módulo: 316	
Módulo: 317	
Módulo: 318	
Módulo: 319	
Módulo: 320	
Módulo: 321	
Módulo: 322	
Módulo: 323	
Módulo: 324	
Módulo: 325	
Módulo: 326	
Módulo: 327	
Módulo: 328	
Módulo: 329	
Módulo: 330	
Módulo: 331	
Módulo: 332	
Módulo: 333	
Módulo: 334	
Módulo: 335	
Módulo: 336	
Módulo: 337	
Módulo: 338	
Módulo: 339	
Módulo: 340	
Módulo: 341	
Módulo: 342	
Módulo: 343	
Módulo: 344	
Módulo: 345	
Módulo: 346	
Módulo: 347	
Módulo: 348	
Módulo: 349	
Módulo: 350	

CONDOMINIO DE LA MATEOCCO DE ENVASES FRUTALES Y VEGETALES NUEVOS					
ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S					
Código: 850001 - Comida de estudiantes					
Item	Descripción	Unidad	Porción	Porción	Porción
Item	Descripción	Unidad	Porción	Porción	Porción
1	Arroz	kg	250g	100g	100g
2	Arroz	kg	250g	100g	100g
3	Arroz	kg	250g	100g	100g
4	Arroz	kg	250g	100g	100g
5	Arroz	kg	250g	100g	100g
6	Arroz	kg	250g	100g	100g
7	Arroz	kg	250g	100g	100g
8	Arroz	kg	250g	100g	100g
9	Arroz	kg	250g	100g	100g
10	Arroz	kg	250g	100g	100g
11	Arroz	kg	250g	100g	100g
12	Arroz	kg	250g	100g	100g
13	Arroz	kg	250g	100g	100g
14	Arroz	kg	250g	100g	100g
15	Arroz	kg	250g	100g	100g
16	Arroz	kg	250g	100g	100g
17	Arroz	kg	250g	100g	100g
18	Arroz	kg	250g	100g	100g
19	Arroz	kg	250g	100g	100g
20	Arroz	kg	250g	100g	100g
21	Arroz	kg	250g	100g	100g
22	Arroz	kg	250g	100g	100g
23	Arroz	kg	250g	100g	100g
24	Arroz	kg	250g	100g	100g
25	Arroz	kg	250g	100g	100g
26	Arroz	kg	250g	100g	100g
27	Arroz	kg	250g	100g	100g
28	Arroz	kg	250g	100g	100g
29	Arroz	kg	250g	100g	100g
30	Arroz	kg	250g	100g	100g
31	Arroz	kg	250g	100g	100g
32	Arroz	kg	250g	100g	100g
33	Arroz	kg	250g	100g	100g
34	Arroz	kg	250g	100g	100g
35	Arroz	kg	250g	100g	100g
36	Arroz	kg	250g	100g	100g
37	Arroz	kg	250g	100g	100g
38	Arroz	kg	250g	100g	100g
39	Arroz	kg	250g	100g	100g
40	Arroz	kg	250g	100g	100g
41	Arroz	kg	250g	100g	100g
42	Arroz	kg	250g	100g	100g
43	Arroz	kg	250g	100g	100g
44	Arroz	kg	250g	100g	100g
45	Arroz	kg	250g	100g	100g
46	Arroz	kg	250g	100g	100g
47	Arroz	kg	250g	100g	100g
48	Arroz	kg	250g	100g	100g
49	Arroz	kg	250g	100g	100g
50	Arroz	kg	250g	100g	100g
51	Arroz	kg	250g	100g	100g
52	Arroz	kg	250g	100g	100g
53	Arroz	kg	250g	100g	100g
54	Arroz	kg	250g	100g	100g
55	Arroz	kg	250g	100g	100g
56	Arroz	kg	250g	100g	100g
57	Arroz	kg	250g	100g	100g
58	Arroz	kg	250g	100g	100g
59	Arroz	kg	250g	100g	100g
60	Arroz	kg	250g	100g	100g
61	Arroz	kg	250g	100g	100g
62	Arroz	kg	250g	100g	100g
63	Arroz	kg	250g	100g	100g
64	Arroz	kg	250g	100g	100g
65	Arroz	kg	250g	100g	100g

[illegible]



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.																															
PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS																															
REGISTRO Y VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																															
Sede: ESBOL - Comedor de estudiantes																															
Mes del registro																															
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
Bodegas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Marcos puertas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Marcos ventanas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sistemas eléctricos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sifones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Baños	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cuartos de residuos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cuartos de aseo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Área de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Autoservicios	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Equipos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Se marca con "✓" si la actividad es aceptable Se marca con "X" si la actividad no es aceptable																															
NO CONFORMIDAD																															
ACCIÓN CORRECTIVA																															
RESPONSABLE	Donato	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó	Ne Rumbó

ANEXO 4. CONTROL DE PLAGAS

Concepto sanitario FAVORABLE según la autoridad sanitaria departamental ACTA de Visita AVL0020 DEL 04 de Febrero 2026

Extinplagas del Valle S.A.S.
Rep Legal: Jose Miguel Ceballos
NIT. 902.024.3725-0
Cel. 318 6835145
Cra 7 N° 5-591 Ofc 01
San Pedro, Valle del Cauca



CERTIFICADO DE GESTION INTEGRAL DE PLAGAS

Nombre o Razón social: ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S. NIT. 901638424

Área de Aplicación: General Dirección: ESBOL Tulua Ciudad: Tulua V

Fecha de Aplicación: 27/02/2026 Duración del Control: 1 Mes

Clase de servicio realizado.

Desinsectación: ☒ Compuesto activo: Beta-cipermetrina Nombre comercial: Beta-cipermetrina Nombre Genérico: Piridoxina Categoría: III Lote No 1248001 RGSP 340-2016

Método de Aplicación: Acordonamiento con gel y suspensión líquida ☒ Nebulización ☐ Otro ☐ Cuidado

Desratización: ☐ Compuesto activo: Bromadiolona Nombre comercial: Rataplan BP Categoría: I

Recomendaciones y sugerencias: Proteger los alimentos al momento de la aplicación; al aplicar alimento se contaminan destruirlo inmediatamente lavar los utensilios de cocina, después de la aplicación; no comer beber o fumar cerca de las áreas tratadas; lavar diariamente los insectos muertos. Aseo seco por 48 horas para residualidad del compuesto

En caso de emergencia comunicarse a emergencias Químicas-CISPROQUIM línea gratuita 01 800 001 0002 - Tel 318 6012 Servicios nacionales 01 800 001 0002

Unas toxicológicas 2543512 (24 horas) (01) 621 5218 (3) Intoxicaciones

Se anexa MIP (Documento sobre el Manejo Integral de Plagas)

Aplicador de Plaguicidas: Didier Hernan Coronado ☒

Jose Miguel Ceballos ☐

Asistente técnico que autoriza las aplicaciones: Jose Julian Villarreal, Ing. Ambiental

Representante Legal

EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS PRIVADA VIGILADA POR LA AUTORIDAD SANITARIA DEPARTAMENTAL
Cel. 318 6835145 e-mail extinplagasdelvalle@gmail.com

[illegible][illegible][illegible][illegible]

[illegible][illegible][illegible][illegible]



ANEXO6. RECEPCION DE MERCANCIA

FORMATO DE RECEPCION MERCANCIA

5801 - Condado de Salinas
03-07-2016

VERIFICADO

PAG 430

CONDICION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION

CONDICION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION

CONDICION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION

CONDICION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION

CONDICION

CONDICION



FORMATO DE RECEPCION MERCANCIA

5801 - Condado de Salinas
03-07-2016

VERIFICADO

PAG 430

CONDICION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION

CONDICION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION

CONDICION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION

CONDICION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION	RECEPCION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION
CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION	CONDICION

CONDICION

CONDICION

[illegible][illegible]



007

FORMATO DE RECEPCION MERCANCIA

Exportador: Compañía de Alimentos Importador: Compañía de Alimentos

Fecha: 14-07-2015

Origen: Colombia

Destino: Colombia

Valor: 100.000.000

Moneda: COP

Unidad: kg

Medida: kg

Marca: 100.000.000

Modelo: 100.000.000

Color: 100.000.000

Tamaño: 100.000.000

Forma: 100.000.000

Material: 100.000.000

Procedimiento: 100.000.000

Observaciones: 100.000.000

Observaciones: 100.000.000

Observaciones: 100.000.000

Observaciones: 100.000.000



007

FORMATO DE RECEPCION MERCANCIA

Exportador: Compañía de Alimentos Importador: Compañía de Alimentos

Fecha: 14-07-2015

Origen: Colombia

Destino: Colombia

Valor: 100.000.000

Moneda: COP

Unidad: kg

Medida: kg

Marca: 100.000.000

Modelo: 100.000.000

Color: 100.000.000

Tamaño: 100.000.000

Forma: 100.000.000

Material: 100.000.000

Procedimiento: 100.000.000

Observaciones: 100.000.000

Observaciones: 100.000.000

Observaciones: 100.000.000

Observaciones: 100.000.000



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

País: España
Provincia: Galicia
Municipio: Lugo
Fecha: 20-07-2015

Nombre del producto: **MANI 441**
Presentación: **300g**
Código de barras: **8420000000000**

Elaboración: **Elaboración propia**
Procedencia: **Procedencia propia**
Código de barras: **8420000000000**

Características del producto: **Producto 1**

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Mani 441				
300g				
8420000000000				
Elaboración propia				
Procedencia propia				
8420000000000				

• C = CONFIRME N = NO CONFIRME
Bastante en cantidad
Fecha de recepción
Lugar de recepción
Nombre de la entidad de recepción
Firma de recepción

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Mani 441				
300g				
8420000000000				
Elaboración propia				
Procedencia propia				
8420000000000				

OBSERVACIONES

Firma del receptor: **Mani 441**
Firma del emisor: **Mani 441**



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

País: España
Provincia: Galicia
Municipio: Lugo
Fecha: 20-07-2015

Nombre del producto: **MANI 441**
Presentación: **300g**
Código de barras: **8420000000000**

Elaboración: **Elaboración propia**
Procedencia: **Procedencia propia**
Código de barras: **8420000000000**

Características del producto: **Producto 1**

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Mani 441				
300g				
8420000000000				
Elaboración propia				
Procedencia propia				
8420000000000				

• C = CONFIRME N = NO CONFIRME
Bastante en cantidad
Fecha de recepción
Lugar de recepción
Nombre de la entidad de recepción
Firma de recepción

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Mani 441				
300g				
8420000000000				
Elaboración propia				
Procedencia propia				
8420000000000				

OBSERVACIONES

Firma del receptor: **Mani 441**
Firma del emisor: **Mani 441**



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Espejal - Comercio de Alimentos
23-07-2016
TENDERO
CASA ALVARO

Fecha de recepción: 23-07-2016
Producto: ESPEJAL
Cantidad: 100 kg
Unidad: kg
Observaciones: No se observaron

Producto	Presentación	Presentación 1	Presentación 2	Presentación 3	Presentación 4	Presentación 5
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg

Observaciones:
Firma: Alvaro Alvarado
Cargo: Administrador



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Espejal - Comercio de Alimentos
23-07-2016
TENDERO
CASA ALVARO

Fecha de recepción: 23-07-2016
Producto: ESPEJAL
Cantidad: 100 kg
Unidad: kg
Observaciones: No se observaron

Producto	Presentación	Presentación 1	Presentación 2	Presentación 3	Presentación 4	Presentación 5
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
ESPEJAL	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg

Observaciones:
Firma: Alvaro Alvarado
Cargo: Administrador



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

sege:	ESMOB - Comerci de Esquadrante	Conselheiro No. 1
Mes:	Febraro	Ano: 2026

1 AND: 2026

[illegible]

Acción correctiva

Validado por: Flávia Fernando Almeida
Firma: Flávia Fernando Almeida

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

Sede: Esq. Bol. - Comend. de espol.antes | Refrigerador No. 1
Mesa: Festeio | Ano: 2026

Año: 2026

[illegible]

Acción correctiva

Validado por: Haris Feinreich H. Morales
Firma: Haris Feinreich H.T.



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.									
CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN									
Sede: Bogotá - Comedor de estudiantes Refrigerador No. 10000									
Mes: Febrero Año: 2016									
No.	Temperatura	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
2	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
3	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
4	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
5	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
6	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
7	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
8	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
9	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
Observaciones									
Acción correctiva									
Validado por: María Fernanda Vivas									
Firma: María Fernanda Vivas									



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.									
CONTROL DE TEMPERATURA AMBIENTE DE LA BODEGA									
Sede: Bogotá - Comedor de estudiantes									
Mes: Febrero Año: 2016									
No.	Temperatura	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
2	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
3	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
4	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
5	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
6	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
7	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
8	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
9	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10	2.10
Observaciones									
Acción correctiva									
Validado por: María Fernanda Vivas									
Firma: María Fernanda Vivas									



ANEXO 8. CONTROL DE AGUA POTABLE

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.					
FORMULARIO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN					
FECHA: 01-07-2016					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR	ESPECIFICACIÓN	ANÁLISIS
1	Agua potable	litro	1.0	1.0	Denitrato
2	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
3	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
4	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
5	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
6	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
7	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
8	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
9	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
10	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
11	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
12	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
13	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
14	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
15	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
16	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
17	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
18	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
19	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
20	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
21	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
22	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
23	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
24	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
25	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
26	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
27	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
28	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
29	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
30	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido



ANEXO 9. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y PCC DE COCCIÓN

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.					
FORMULARIO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN					
FECHA: 01-07-2016					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR	ESPECIFICACIÓN	ANÁLISIS
1	Agua potable	litro	1.0	1.0	Denitrato
2	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
3	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
4	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
5	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
6	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
7	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
8	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
9	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
10	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
11	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
12	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
13	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
14	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
15	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
16	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
17	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
18	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
19	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
20	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
21	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
22	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
23	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
24	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
25	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
26	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
27	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
28	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
29	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido
30	Agua potable	litro	1.0	1.0	H ₂ Peróxido

[illegible][illegible][illegible][illegible]

[illegible]

Formulario de Registro de Producción

Unidad Registral: Hacienda El Estero

Municipio: San Juan

Estado: Veracruz

Fecha de Registro: 15/05/2024

Nombre del Cultivador: Juan Pérez

Identificación: 123456789

Actividad Principal: Agricultura

Código	Descripción	Unidad	Producción		Consumo		Saldo	Observaciones
			Producción	Consumo	Producción	Consumo		
001	Maíz (kg)	kg	1200	500	700	0	1000	
002	Arroz (kg)	kg	800	300	500	0	800	
003	Frijol (kg)	kg	600	200	400	0	600	
004	Soja (kg)	kg	400	100	300	0	400	
005	Trigo (kg)	kg	300	50	250	0	300	
006	Alfalfa (kg)	kg	200	50	150	0	200	
007	Garbanzo (kg)	kg	100	20	80	0	100	
008	Lenteja (kg)	kg	50	10	40	0	50	
009	Algarrobo (kg)	kg	30	5	25	0	30	
010	Alfalfa (kg)	kg	20	5	15	0	20	

Total Producción: 4000 kg

Total Consumo: 1500 kg

Saldo Final: 2500 kg

Observaciones:

Se realizó mantenimiento a las instalaciones.

[illegible][illegible][illegible][illegible]

[illegible][illegible][illegible][illegible]

[illegible][illegible]

[illegible][illegible]

ANEXO 10. ACTA DE BAJA

Tuluá, Valle del Cauca, 07 de febrero de 2026

ACTA DE BAJA

Fecha de ejecución	07 de febrero de 2020
Lugar	Alquerías al Natural - Sede Joliba
Área	Cuanto de Abarrotes
Encargado de verificación	María Fernández Hernández

Destinatarios
Área de Calidad – Compras
Aumentos al Natural

Asunto: Constancia de Disposición Final de Productos

Por medio de la presente se deja constancia de la disposición final realizada respecto al siguiente producto:

- Pan Tornado Blanco
- Lote: 018
- Vencimiento: 11/02/2026
- Cantidad dada de bolsa: 1 paquete

Total de pequenas órdens de bens: 1

Motivo de la disposición

Se determina la baja y destrucción del producto pan tajo blanco con lote 016 debido a la detección de mohos activos. Esto se considera un deterioro grave que pone en riesgo la calidad e inocuidad alimentaria al ser una posible fuente de micotoxinas e incumpliendo los lineamientos de calidad establecidos, conforme a los protocolos internos de control de calidad.

Garantías de cumplimiento

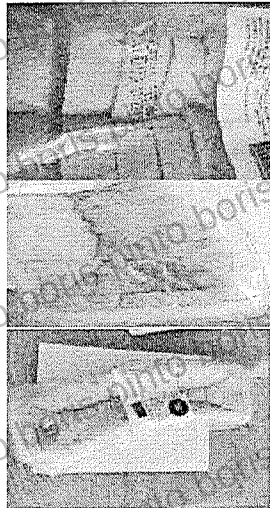
la haie se realizó garantizando:

- El adecuado manejo y disposición de los elementos.
- El cumplimiento de las normas de calidad institucional.
- La observancia de los principios de sostenibilidad y responsabilidad en la gestión de materiales.

Se adjuntan evidencias fotográficas como soporte del procedimiento realizado.

Alimento	Cantidad consumida	Porcentaje	Energía (Kcal)				Porcentaje	Alimento	Cantidad consumida	Porcentaje	Energía (Kcal)				Porcentaje
			1	2	3	4					1	2	3	4	
Arroz	719.3		C	C	C	C		Arroz	719.3		C	C	C	C	
Carne blanca	81.4		C	C	C	C		Carne blanca	81.4		C	C	C	C	
Carne vacuna	85.6		C	C	C	C		Carne vacuna	85.6		C	C	C	C	
Pasta integral	25.2		C	C	C	C		Pasta integral	25.2		C	C	C	C	
Leche con chocolate	91.5		C	C	C	C		Leche con chocolate	91.5		C	C	C	C	
Uva	92.6		C	C	C	C		Uva	92.6		C	C	C	C	
Paté de queso	92.6		C	C	C	C		Paté de queso	92.6		C	C	C	C	
Escamoteado de pollo	41.2		C	C	C	C		Escamoteado de pollo	41.2		C	C	C	C	
Escamoteado de pollo	41.2		C	C	C	C		Escamoteado de pollo	41.2		C	C	C	C	
Chutney de queso	41.0		C	C	C	C		Chutney de queso	41.0		C	C	C	C	
Carne vacuna	41.4		C	C	C	C		Carne vacuna	41.4		C	C	C	C	
Arroz blanco	85.2		C	C	C	C		Arroz blanco	85.2		C	C	C	C	
Carne vacuna	41.9		C	C	C	C		Carne vacuna	41.9		C	C	C	C	
Paté de queso	41.9		C	C	C	C		Paté de queso	41.9		C	C	C	C	
Arroz blanco	41.0		C	C	C	C		Arroz blanco	41.0		C	C	C	C	

[illegible]



Firma
ORIGINAL FIRMADO
María Fernanda Hernández
Ingeniera de alimentos - Comensal de Estandar
Ebol - Tulua

Tulua, Valle del Cauca, 17 de febrero de 2026

ACTA DE BAJA

Fecha de ejecución	17 de febrero de 2026
Lugar	Almacén Aduana - Sede Tulua
Quiénes participaron	Quintero, Priscilla
Entregado de verificación	María Fernanda Hernández, con

Destinatarios
Área de Calidad - Compras
Alimentos al Natural

Asunto: Constancia de Disposición Final de Productos

Por medio de la presente se deja constancia de la disposición final realizada respecto al siguiente producto:

Almora
Lote: 15022026
Versión: 15022026
Cantidad dada de caja: 2 paquetes x 15 unidades cu

Total de paquetes dados de baja: 2

Motivo de la disposición

Se determina la baja y destrucción del producto Almora con lote 15022026 debido a la calidad de este producto. Esto se considera un desperdicio que se pone en riesgo la calidad de los alimentos que se consumen, por lo tanto se debe dar de baja y destruir los productos de calidad establecidos, conforme a los protocolos internos de control de calidad.

Garantías de cumplimiento

La baja se realizó garantizando:

- El adecuado manejo y disposición de los elementos.
- El cumplimiento de las normas de calidad interna.
- La observancia de los principios de sostenibilidad y responsabilidad en la gestión de materiales.
- Se adjuntan evidencias fotográficas como soporte del procedimiento realizado.



REGISTRO DE
CAPACITACIONES Y/O
ENTRENAMIENTO

OFICINA: Escola - Comarca de Caiacá

TEMATICA: Capacitación de los agentes de salud

COORDINADOR: HONORABLE ALCAIDE - Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

COORDINADOR: Sr. Raimundo Alves

FIRMA DEL CAPACITADOR: _____

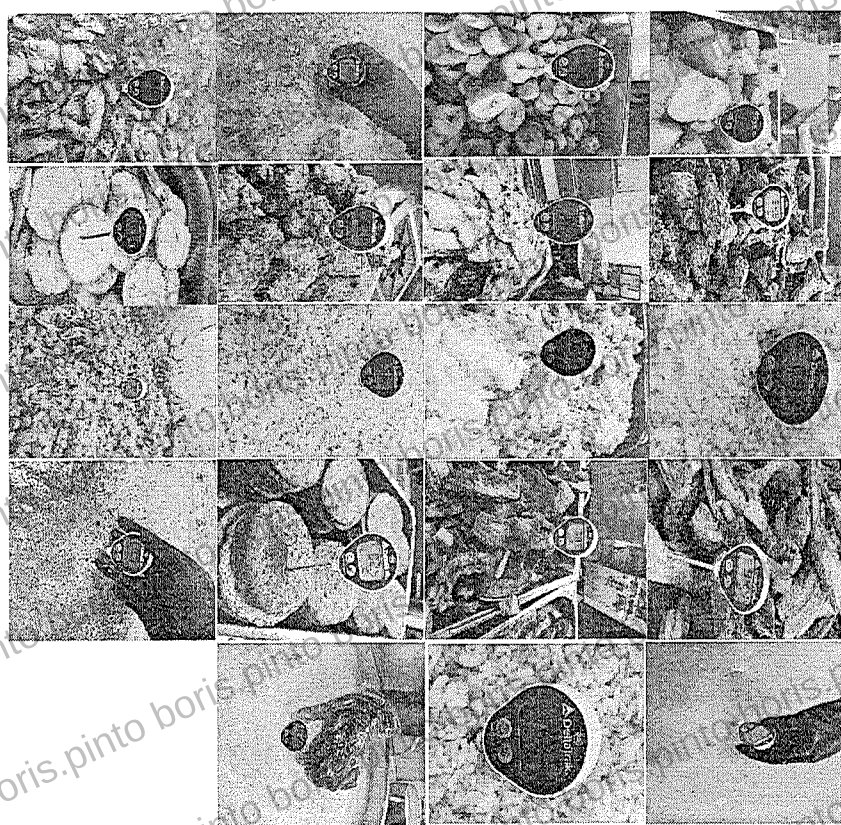
COORDINADOR DE CALIDAD - ALCAIDE: Sr. Raimundo Alves



ANEXO 12. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

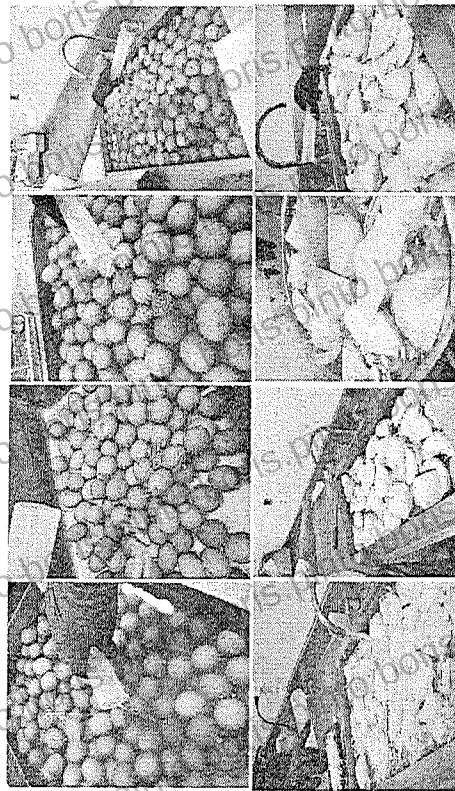
Se anexa evidencia fotográfica de los procesos realizados diarios, control de temperaturas, limpieza y desinfección, entre otros.

CONTROL DE TEMPERATURA

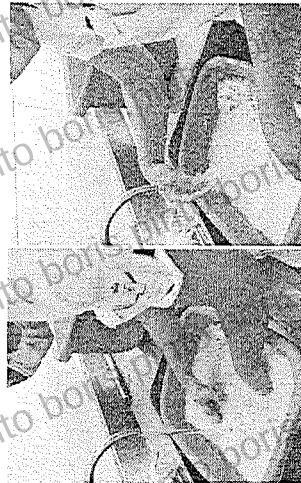




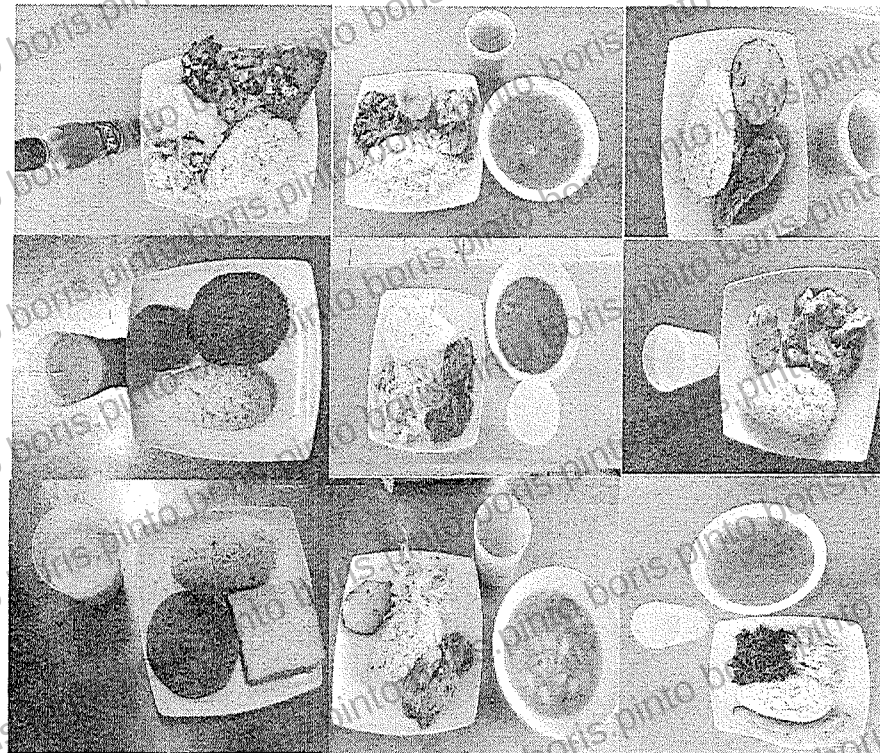
PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE HORTALIZAS Y HUEVOS



LAVADO DEL ARROZ

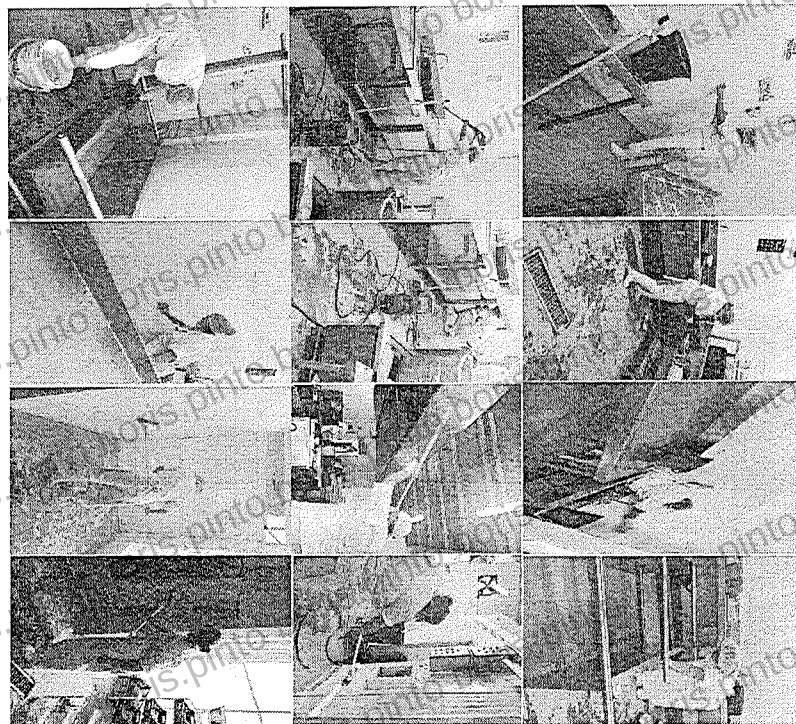


EVIDENCIA DEL PRODUCTO FINAL ENTREGADO A LOS ESTUDIANTES



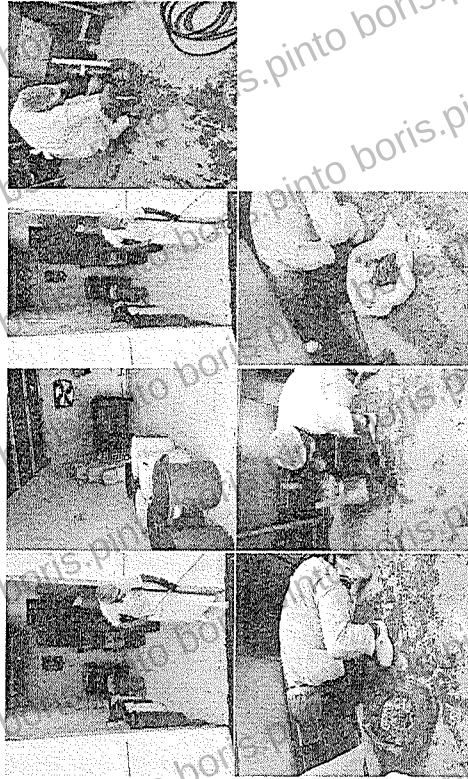


PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DE PRODUCCIÓN

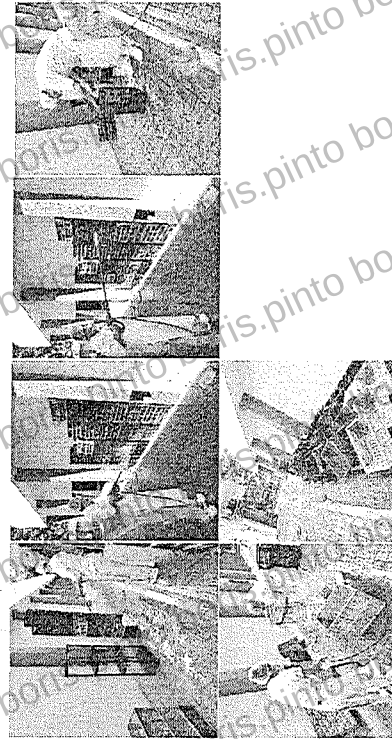




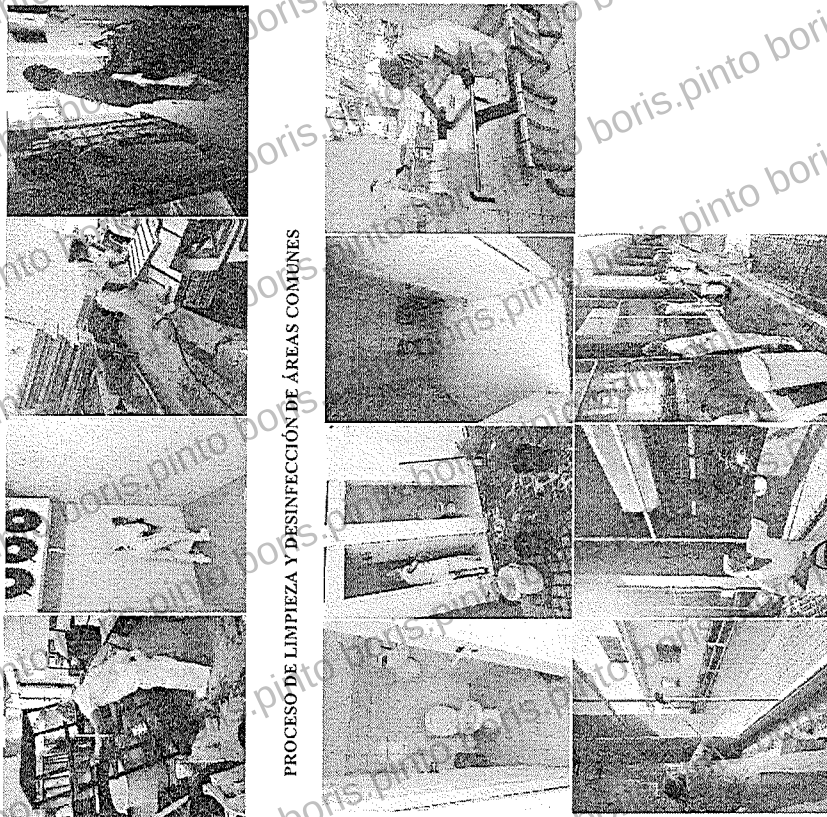
LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA Y LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREA DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.



LAVADO Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS

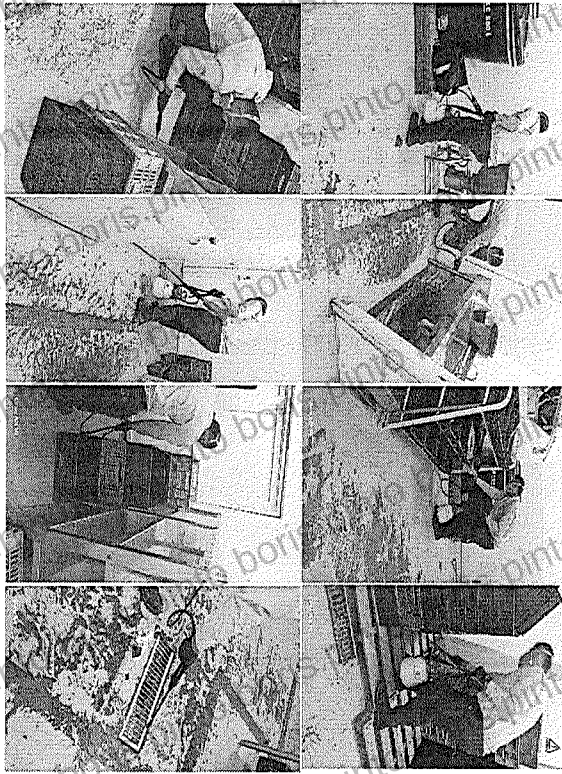


PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES

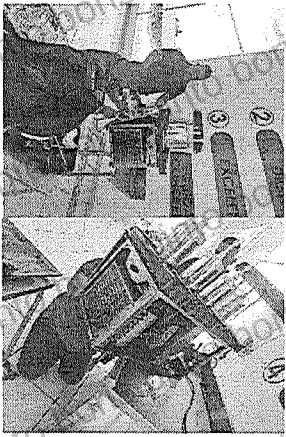




CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN REALIZADA EN EL MES DE FEBRERO



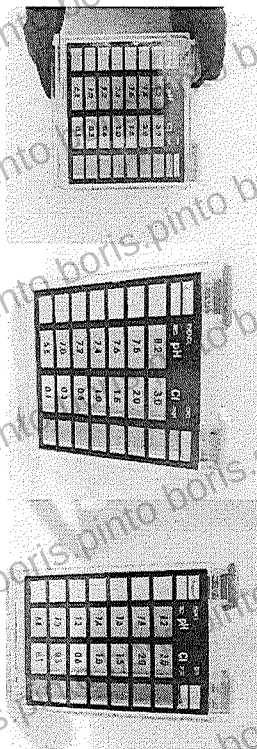
MANTENIMIENTO DE DISPENSADORES DE JUGO



CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



CONTROL DE AGUA POTABLE



ANEXO 13. SERVICIOS PÚBLICOS

Formulario de pago de servicios públicos. Incluye campos para el número de cuenta (110600021935), el monto a pagar (14.172.722,00), y la fecha de pago (14/02/2012). También incluye una sección para el pago de impuestos y una sección para el pago de servicios públicos.



CERTIFICADO DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES

Yo, **CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. **64.569.222** de **Sincelejo**, actuando en calidad de **Representante Legal** de la empresa **ALIMENTOS AL NATURAL**, con NIT **901.638.424**, certifico que La empresa ha realizado de manera oportuna y completa los pagos correspondientes a los aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA), conforme a lo establecido en la normatividad colombiana vigente, durante el período comprendido entre el mes de **FEBRERO** y **MARZO** del 2026.

Asimismo, se certifica que dichos pagos corresponden a la sede ubicada en: **LA ESCUELA DE SIMON BOLIVAR**

Atentamente,

CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA
Representante Legal Alimentos Al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email:alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822

DATOS GENERALES DEL APORTANTE									
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF	
NIT 9916198424	7	ALIMENTOS S. NATURAL SAS	B - MENOS DE 200 COLTIZANTES	SWON BOLIVAR TULUA	KM 111	TULUA-VALE	30523257822	SI	
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave	Tipo	Limite	Fecha	Pago			
Períodon	Salud	Pago	Planilla	Planilla	E	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-03	313728955	9901322726		2026/03/06	2026/03/11	BANCOLOMBIA	5	\$14,317,100

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																																														
EMPLADO										NOVEDADES										PENSION					SALUD					CCF					RIESGOS					PARAFISCALES						
No.	Identificación	Nombre	Ing	rel	tec	tar	top	cap	cor	vol	sin	ige	mañ	vac	app	vac	hi	wp	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado S. ICFE	Total Aportes
1	CC	1006017157	ARMAN FRANCO							X									220301	30	\$1,850,000	\$296,000	EP9037	30	\$1,850,000	\$74,000	CCF57	30	\$1,850,000	\$74,000	14-11	30	\$1,850,000	\$45,100	30	\$0	\$0	\$1	\$489,100							
2	CC	31209965	BEAUMOND SILVEIRA DELLY OLANDA					X											220301	30	\$1,850,000	\$296,000	EP9018	30	\$1,850,000	\$74,000	CCF57	30	\$1,850,000	\$74,000	14-11	30	\$1,850,000	\$45,100	30	\$0	\$0	\$1	\$489,100							
3	CC	38791164	CARRACENA GOMEZ LUZ ALTEIDA																22-14	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
4	CC	29872869	GUARDIA RENTERIA ALPURA NELLY					X											220301	30	\$1,850,000	\$296,000	EP9037	30	\$1,850,000	\$74,000	CCF57	30	\$1,850,000	\$74,000	14-11	30	\$1,850,000	\$45,100	30	\$0	\$0	\$1	\$489,100							
5	CC	1114059418	GUIMARA JARAMILLO JULIAN EMBERTO																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
6	CC	1053865333	HERNANDEZ TORO MARIA FERRNANDA						X										220301	29	\$2,900,000	\$464,000	EP9035	29	\$2,900,000	\$116,000	CCF57	29	\$2,900,000	\$116,000	14-11	29	\$2,900,000	\$70,700	29	\$0	\$0	\$1	\$766,700							
7	CC	1112100543	HURTADO SOLIS ELIANA CATHERINE																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9037	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
8	CC	1116261728	JARAMILLO CAROLINA SORIANA LEITH																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9037	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
9	CC	1079881513	LENOS CASTAÑO JOAQUIN STELLA						X										220301	30	\$1,850,000	\$296,000	EP9037	30	\$1,850,000	\$74,000	CCF57	30	\$1,850,000	\$74,000	14-11	30	\$1,850,000	\$45,100	30	\$0	\$0	\$1	\$489,100							
10	CC	29181776	LONDOÑO MENDEZ LUCILEY																22-14	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9037	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
11	CC	31794968	LOPEZ MARIA ROGERINI																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
12	CC	1116261749	MARTINEZ MARTINEZ DIEGON ELENIA									X							22-14	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$350,300							
13	CC	1012329347	MATLABALAY ACEVEDO YULY AROBKA																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9037	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
14	CC	1020100564	MONTOYA AMARILLO PATIAL																22-14	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9041	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
15	CC	1116238437	MORALEZ RESINERO MICHELL ROBERT																220301	30	\$1,850,000	\$296,000	EP9037	30	\$1,850,000	\$74,000	CCF57	30	\$1,850,000	\$74,000	14-11	30	\$1,850,000	\$45,100	30	\$0	\$0	\$1	\$370,000							
16	CC	38794693	MUNOZ TRUJILLO NICOLIA NICEL																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
17	CC	8501914	NORENA ESCOBAR RAUL																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9048	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
18	CC	1116242664	ORTEG SINTETERRA LUZ ESTELIA																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9010	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
19	CC	1116343373	OSORIO OSORINA JULIAN								X								22-14	10	\$666,667	\$106,700	EP9037	10	\$666,667	\$66,700	CCF57	10	\$666,667	\$66,700	14-11	10	\$666,667	\$66,700	30	\$0	\$0	\$1	\$113,300							
20	CC	1116243373	OSORIO OSORINA JULIAN																22-14	20	\$1,333,334	\$213,400	EP9037	20	\$1,333,334	\$53,400	CCF57	20	\$1,333,334	\$53,400	14-11	20	\$1,333,334	\$32,500	20	\$0	\$0	\$1	\$332,700							
21	CC	1003338955	PINO ROSAS RILENIS PAOLA																220301	20	\$1,167,270	\$188,800	EP9037	20	\$1,167,270	\$46,700	CCF57	20	\$1,167,270	\$46,700	14-11	20	\$1,167,270	\$28,500	20	\$0	\$0	\$1	\$308,700							
22	CC	1003338955	PINO ROSAS RILENIS PAOLA																220301	10	\$583,635	\$93,400	EP9037	10	\$583,635	\$23,400	CCF57	10	\$583,635	\$23,400	14-11	10	\$583,635	\$9,100	30	\$0	\$0	\$1	\$116,800							
23	CC	273328276	QUINONES ARRIAGA DANA VICTORIA																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
24	CC	1116265986	SAENZ RODRIGUA ERIKA VANESSA																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
25	CC	66226841	SALGADO MARIA AYODE																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9048	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
26	CC	1116235261	SOLIS GARCES DIANA SORRAN																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
27	CC	1116258301	TORO TAPIE YERILANY																220301	30	\$1,750,905	\$280,200	EP9018	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$70,100	14-11	30	\$1,750,905	\$42,700	30	\$0	\$0	\$1	\$463,100							
28	CC	1116279559	TRUJILLO LOPEZ PAOLA ANDREA								X								220301	2	\$116,727	\$18,700	EP9027	2	\$116,727	\$4,700	CCF57	2	\$116,727	\$4,700	14-11	2	\$116,727	\$9,100	2	\$0	\$0	\$1	\$23,400							
29	CC	1116279559	TRUJILLO LOPEZ PAOLA ANDREA																220301	28	\$1,634,178	\$261,500	EP9027	28	\$1,634,178	\$65,400	CCF57	28	\$1,634,178	\$65,400	14-11	28	\$1,634,178	\$39,000	28	\$0	\$0	\$1	\$432,200							

Planilla Resumen

[illegible]



Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e
901838424	7	ALIMENTOS AL NATURAL SAS	B - MENOS DE 200 COLTAVANTES	SIMON BOLIVAR TLUA	KA 111	TLUA-VALLE	3053257822	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo	Clave	Planilla	Tipo	Fecha	Pago	Banco	Pago	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-03	131728955	E	2026/03/06	2026/03/11	BANCOLOMBA		5	\$14,317,100

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	ATELLADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES/MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)								
COLPENSIONES								
				25-14	900,336,004	7	5	\$8,857,100
					\$1,440,900		\$0	\$1,445,600
PONVENIR								
				230301	800,224,808	8	24	\$7,130,300
					\$7,107,400		\$0	\$7,130,300
PROTECCION								
				230201	800,229,739	0	1	\$281,200
					\$280,200		\$0	\$281,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)								
				14-11	890,903,790	5	30	\$1,228,200
					\$1,224,200		\$0	\$1,228,200
ARL SURA								
				14-11	890,903,790	5	30	\$1,224,200
					\$1,224,200		\$0	\$1,228,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)								
				CCF57	890,303,208	5	30	\$2,015,900
					\$2,009,400		\$0	\$2,015,900
CONFANDI								
				CCF57	890,303,208	5	30	\$2,015,900
					\$2,009,400		\$0	\$2,015,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)								
				ESSC18	901,021,565	8	8	\$562,700
					\$560,800		\$0	\$562,700
EPS SURA (ANTES SUSALUD)								
				EPS010	800,088,702	2	1	\$70,400
					\$70,100		\$0	\$70,400
NUEVA E.P.S.								
				EPS037	900,156,264	2	13	\$970,000
					\$966,800		\$0	\$970,000
NUEVA EPS MOVILIDAD								
				EPS041	900,156,264	2	1	\$70,400
					\$70,100		\$0	\$70,400
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.								
				EPS018	805,001,157	2	5	\$355,600
					\$354,400		\$0	\$355,600
SALUD TOTAL								
				EPS002	800,130,907	4	1	\$70,400
					\$70,100		\$0	\$70,400
SANITAS								
				EPS005	800,251,440	6	1	\$116,400
					\$116,000		\$0	\$116,400
				TOTAL	30	\$14,270,400	\$0	\$14,317,100

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: ADMINISTRAR CUENTAS POR COBRAR	 POLICIA NACIONAL
Código: 1AR-FR-0002		
Fecha: 04-07-2014		
Versión: 1	SOLICITUD DE PAGO	

2650330103

Tuluá, Valle del cauca

SOLICITUD DE PAGO No. _____

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

NIT: 901.638.424-7

LOCAL COMEDOR ESTUDIANTES – CONTRATO 48-1-10017-25

DEBE A:

ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR

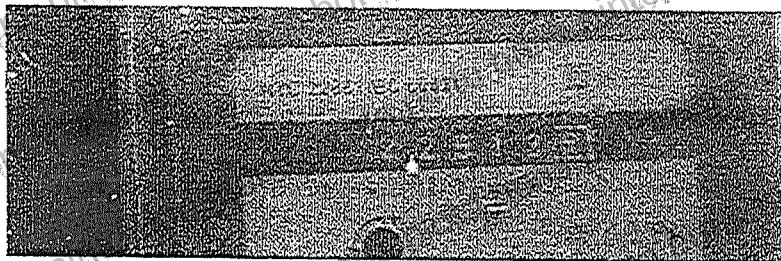
NIT 800.141.336-6

La suma de (\$ 1.122.572,00) pesos moneda corriente por concepto de ENERGIA.

Servicio	Fecha Toma de Datos	Lectura registro (Ant) ENERO	Lectura registro (Act) ENERO	Consumo Kw	Valor Kw	Valor a Cancelar
FEBRERO	27/02/2026	22513	24159	1646	682	\$ 1.122.572,00

Consignar en la cuenta Corriente No. 110-60002193-5 del Banco Popular a favor de Servicios Personales ESBOL.

Total, a Cancelar (\$ 1.122.572,00) pesos moneda corriente.




Intendente Jefe **WILLIAM ALFREDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ**
Jefe Grupo Logístico ESBOL

Elaboró: PT. José Abel Solís Solís
Revisado por: LJ. William Alfredo Rodríguez Rodríguez
Fecha: 27/02/2026

Email: esbol.grupo@policia.gov.co
Kilómetro 1, vía a la rivera



Nro. Cuenta: 0609009055
Cuenta Cte. ☒ Cuenta Ahorro ☐
Nombre de Entidad o Comercio Recaudador: Escuela Simon Bolivar
Referencias Nit/C.C./Codigo de convenio/Nro. Factura/Otra:
Ref. 1:
Ref. 2:
Ref. 3:
Ref. 4:
Cod. Bco. Nro. Cta. del Cheque Valor \$
1:
2:
3:
Total Efectivo \$ 6.582.764
Cantidad \$ Total Cheques \$
Total Conservación \$ 6.582.764

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

No. 3637626
Ciudad 85 0309 2025
Nombre Usuario del convenio Alimento al Natural
Nro. Idem. 9016384247
Diligenciar sólo para pagos de PUE en efectivo
Nit/C.C. de asociado
Espacio para sello o timbre
CLIENTE

PAGO ARRENDAMIENTO DEL 20 DE MARZO AL 19 DE ABRIL DE 2026



Cuenta Corriente
0600021935

Valor \$ 1.122.000

transmite copia de recibo de la entidad que la recaudación empresa
transmite copia de recibo de la entidad que la recaudación empresa
transmite copia de recibo de la entidad que la recaudación empresa

COMPROBANTE DE TRANSACCION

103 90007444
Ar/200 Cuentas 110-60002193-5
No Id. Cuentas: 9016384247
No Id. Cuentas: 9016384247
Efectivo: 6.582.764.00
VrCheque: 0.00
VrCheque: 0.00
Cantidad: 0.00
Total: 6.582.764.00
Vr Comis: 0.00

Alimento al Natural 9016384247



Sucursal Virtual Negocios

Pago PSE

11 Mar 2026 11:10

NIT: 901638424

Usuario: LUIS ANGEL ARANGO BEDOYA



Pago exitoso

CUS 131744215

Comercio
Centroaguas SA E.S.P

Referencia 1
11466559

Fecha
11 Mar 2026 11:10

Referencia 2
NIT

Número de factura
11466559

Referencia 3
8210021156

Descripción del pago
21324977

Valor del Pago
\$3.881.303

Número de comprobante
11466559

Costo de la transacción
\$ 0

Producto origen
Corriente - Bancolombia
**** 6899

11/3/26, 11:13

Centroaguas | AVALPAY Checkout: Prod



Total pagado

S12170249-T106

\$3.881.303,00 COP

21324977



Transacción Aprobada

Método de pago

Cuentas débito ahorro y corriente
(PSE)

Total pagado

\$3.881.303,00

Banco

BANCOLOMBIA

Autorización / CUS

131744215

Fecha de transacción

2026-03-11 11:08:01

Recibo

11466559

Dirección IP

181.143.92.58

Código Respuesta

00



Detalle del pago

Referencia

53185

Fecha de solicitud

2026-03-11 11:06:57

Subtotal

COP \$3.881.303,00

El comprobante será enviado a
alimentosalnaturals@gmail.com



El proceso ha finalizado hace menos de
un minuto

Hecho por



11/03/26, 11:31

Portal de recaudo

Portal de Pago CDO

(Pagando por el pago de los impuestos)

**¡Pago realizado con éxito!**

Hola alimentos al natural sas, tu pago fue exitoso. Te enviamos un correo con los detalles.

Detalles del pago:**Nit:**

800167643-5

Razón social:

Gases de Occidente S.A. E.S.P

Estado Transacción:

Aprobado

Referencia de pago:

3246446723717258

Transacción/CUS:

131813620

Tipo de usuario:<https://portalrecaudos.gao.gov.co/resultado-transaccion>

1/2

11/03/26, 11:31

Portal de recaudo

Empresa**Concepto:**

Pago de factura

Número de referencia:

370916583

Monto:

\$6.555.997

Fecha:

11/03/2026 11:31:22

**Sucursal Virtual Negocios**

Pago PSE

11 Mar 2026 11:30

NIT: 901638424

Usuario: LUIS ANGEL ARANGO BEDOYA

**Pago exitoso**

CUS 131813620

Comercio

**GASES DE OCCIDENTE S.A.
EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS**

Referencia 1

Fecha

11 Mar 2026 11:30

Referencia 2

Número de factura

3246446723717258

Referencia 3

Descripción del pago

Pago de factura

Valor del Pago

\$6.555.997

Número de comprobante

3246446723717258

Costo de la transacción

\$ 0

Producto origen

Corriente - Bancolombia

**** 6899

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS DE ENERGÍA, AGUA Y GAS



Soledad, Atlántico, 11 de marzo de 2026.

Señor(es):
ESCUELA SIMON BOLIVAR,
F.S.D.

Referencia: Aprobación Modificación Cambio de Menú.

La suscrita **CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA**, mayor de edad, identificada conforme a la ley, actuando en calidad de Representante Legal de la sociedad **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**, identificada con **NTF 901.638424-7**, respetuosamente permite informar que, en el marco de la correcta ejecución del contrato y en atención a las observaciones, sugerencias y solicitudes presentadas por parte de la Escuela, los estudiantes y auxiliares que hacen uso del servicio de alimentación, se **procederá a implementar una variación y ajustes en el menú inicialmente programado**.

La anterior decisión se adopta con el propósito de **fortalecer la calidad del servicio prestado, optimizar la aceptación de las preparaciones por parte de los usuarios del servicio y garantizar que la alimentación suministrada responda de manera adecuada a las necesidades y dinámicas propias de la población atendida**, siempre dentro del marco de las condiciones contractuales establecidas.

En ese sentido, la sociedad **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.** realizará las modificaciones correspondientes en la programación del menú, procurando mantener en todo momento el equilibrio nutricional de las preparaciones, el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad alimentaria y las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como los lineamientos técnicos y operativos que rigen la prestación del servicio de alimentación dentro de la ejecución contractual.

Es importante señalar que dichas variaciones **no afectan la finalidad del contrato ni las obligaciones asumidas por el contratista**, sino que, por el contrario, buscan **mejorar la prestación del servicio, garantizar una adecuada rotación de alimentos y contribuir al bienestar de los estudiantes y auxiliares beneficiarios del servicio**, atendiendo las recomendaciones y solicitudes recibidas durante el desarrollo de la operación.

Asimismo, las modificaciones que se implementarán **serán debidamente coordinadas con el personal operativo y logístico encargado de la preparación y distribución de los alimentos**, garantizando que los cambios se realicen de manera organizada, responsable y acorde con los lineamientos establecidos para la correcta ejecución del contrato.

Finalmente, reiteramos nuestra disposición permanente de **mantener una comunicación constante con la supervisión del contrato**, a efectos de asegurar el cumplimiento integral de las obligaciones contractuales y la mejora continua en la prestación del servicio.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822

GE-2026-000387-ESBOL



Agradecemos la atención prestada y quedamos atentos a cualquier observación, recomendación o instrucción adicional que considere pertinente impartir.

Cordialmente,

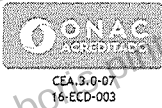
Claudia Patricia Restom Jaraba
Representante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

SUBDIRECCIÓN ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

ESBOL-SUDIE - 13.0

Tuluá, 12 de marzo de 2026

Señora

CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA

Representante Legal Alimentos al Natural S.A.S.

Carrera 32 No. 25-148

Soledad

Asunto: remito informe novedad.

Comendidamente me permito remitir en documento adjunto, comunicación oficial No. GS-2026-002486-ESBOL del 12 de marzo de 2026, por medio del cual se informa a esta subdirección las novedades evidenciadas durante la verificación realizada por el funcionario designado como oficial de servicio durante la fecha en mención.

Lo anterior, con el fin de indicar por escrito, de manera inmediata, las acciones de mejora aplicadas y los compromisos establecidos con el fin de evitar que se repitan este tipo de situaciones.

Atentamente,

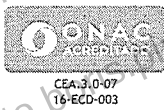


Firmado digitalmente por:
Nombre: Boris Alejandro Pinto Rodriguez
Grado: Mayor
Cargo: Subdirector (A) Escuela
Cédula: 14696909
Título: Administrador Policial
Dependencia: Subdirección Escuela Esbol
Unidad: Escuela De Policía Simon Bolivar
Correo: alejandro.pinto6909@correo.policia.gov.co
12/03/2026 6:05:29 p. m.

Anexo: si (comunicación oficial No. GS-2026-002486-ESBOL en dos folios)

Kilómetro 1 Vía La Rivera
Teléfono: 3143618699
esbol.sudie@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL****POLICÍA NACIONAL****ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR****GRUPO INVESTIGACION, INNOVACION Y TECNOLOGIA ESBOL**

ARACA-GRINV - 20.1

Tuluá, 12 de marzo de 2026

Señor mayor

BORIS ALEJANDRO PINTO RODRIGUEZ

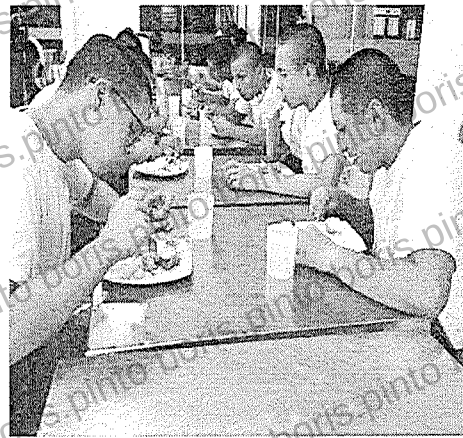
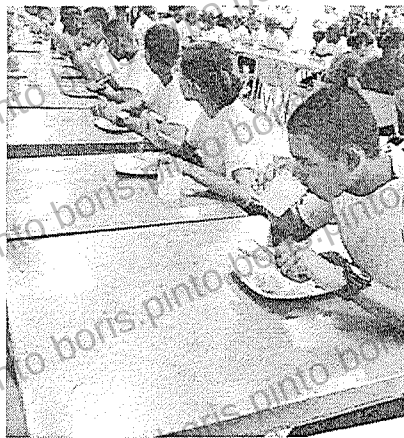
Subdirector Escuela de Policía Simón Bolívar

Tuluá

Asunto: Informe sobre novedades evidenciadas en el servicio de comedor de estudiantes.

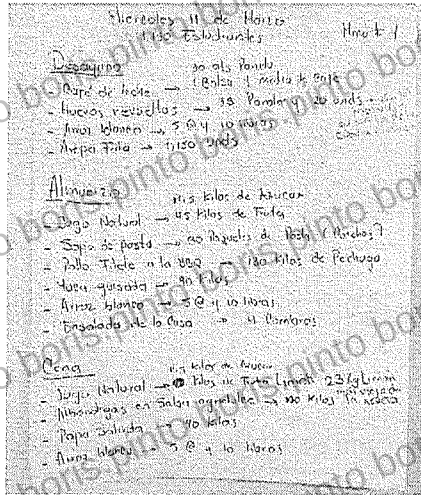
De manera atenta y respetuosa me permito informar a mi mayor la situación evidenciada en el comedor de estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar, el día 12 de marzo de 2026. Durante la verificación efectuada en dicho espacio se pudo observar que las mesas destinadas para el consumo de alimentos por parte de los estudiantes no se encuentran cumpliendo con las condiciones técnicas adicionales de calificación establecidas en el numeral 4 – Capacidad Operativa, contempladas dentro de los lineamientos definidos para la prestación del servicio de comedor. En dicho numeral se establece que, con el fin de garantizar la calidad, higiene y adecuada prestación del servicio de alimentación en las instalaciones de la unidad, así como evitar posibles incumplimientos en la ejecución del contrato correspondiente, el arrendatario debe contar con el personal suficiente e idóneo para la preparación de alimentos y atención al cliente. De igual manera, debe disponer de la maquinaria, equipos, platería y menaje necesarios para el correcto funcionamiento del servicio, incluyendo elementos como cubiertos, utensilios de cocina, equipos de preparación, transporte interno de alimentos, mantelería y demás implementos requeridos para garantizar condiciones adecuadas de salubridad y presentación.

No obstante, durante la inspección realizada se evidenció que las mesas utilizadas por los estudiantes para la ingesta de alimentos no cuentan con la mantelería correspondiente, situación que contraviene lo establecido dentro de las condiciones técnicas anteriormente mencionadas. En consideración a lo anterior, se deja constancia de la situación observada con el fin de que se adopten las medidas pertinentes que permitan dar cumplimiento a las condiciones técnicas establecidas y garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación dentro de la unidad.



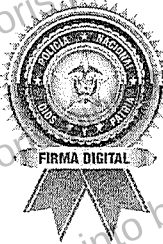
GS-2026-002486-ESBOL

De igual manera, se logró evidenciar que el menú suministrado durante la jornada del día de hoy no correspondió al menú semanal previamente establecido por el arrendatario. Esta situación representa un posible incumplimiento frente a la programación alimentaria definida, la cual debe garantizar variedad, equilibrio nutricional y cumplimiento de lo ofertado dentro del servicio.



En consideración a lo anterior, se deja constancia de las novedades observadas con el fin de que se adopten las medidas pertinentes, lo anterior para conocimiento de mi mayor y demás fines pertinentes.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
 Nombre: Rosner Vargas Restrepo
 Grado: Intendente
 Cargo: Investigador (A) En Ciencia, Tecnología E Innovación
 Cédula: 1061709688
 Dependencia: Grupo Investigación, Innovación Y Tecnología
 ESBOL
 Unidad: Escuela De Policía Simón Bolívar
 Correo: rosner.vargas@correo.policia.gov.co
 12/03/2026 3:42:37 a. m.

Anexo: no

Teléfono: 3123482880
 www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR
SUBDIRECCIÓN ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

ESBOL-SUDIE - 13.0

Tuluá, 13 de marzo de 2026

Señora
CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA
Representante Legal Alimentos al Natural S.A.S.
Carrera 32 No. 25-148
alimentosalnaturals@gmail.com
Soledad

Asunto: remito informe novedad.

Comendidamente me permito remitir en documento adjunto, comunicación oficial No. GS-2026-002491-ESBOL del 12 de marzo de 2026, por medio del cual se informa a esta subdirección la novedad evidenciada por la funcionaria designada como suboficial de servicio, durante la fecha en mención.

Lo anterior, con el fin de indicar por escrito, las acciones de mejora aplicadas y los compromisos establecidos evitando que se repitan este tipo de situaciones.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Boris Alejandro Pinto Rodríguez
Grado: Mayor
Cargo: Subdirector (A) Escuela
Cédula: 14696909
Título: Administrador Policial
Dependencia: Subdirección Escuela Esbol
Unidad: Escuela De Policía Simón Bolívar
Correo: alejandro.pinto6909@correo.policia.gov.co
13/03/2026 12:22:01 p. m.

Anexo: si

Kilómetro 1 Vía La Rivera
Teléfono: 3143618699
esbol.sudie@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA SIMON BOLIVAR
GRUPO DE CONTRATOS ESBOL

ARLOF-GRUCO - 20.1

Tuluá, 12 de marzo de 2026

Señor mayor

BORIS ALEJANDRO PINTO RODRIGUEZ

supervisor contrato comedor estudiantes

Tuluá

Asunto: informe novedad comedor estudiantes

En atención a las actividades realizadas durante mi servicio como suboficial de servicio para el día 11/03/2026, respetuosamente me permito informar a mi mayor, la situación que se presentó con la alimentación (cena) de los estudiantes donde siendo las 20:15 horas, al paso de 51 estudiantes de la Compañía Carlos Holguín, me es informado por mi intendente Gonzalez Gonzalez Jhonnatan Esneider régimen de la compañía, que al pasar la compañía el personal que labora en el comedor le informan a los estudiantes que deben esperar de 15 a 20 minutos toda vez que los alimentos se habían terminado y procedieron a realizarlos nuevamente.

Pasados 16 minutos les fue subsanada la alimentación sirviéndoles arroz, pollo en salsa BBQ papa salada y limonada, es de anotar que posterior a que los estudiantes cenaran les pregunte si alguien faltaba y como estaba la cena, a lo que los 51 estudiantes respondieron que todos cenaron y los alimentos estaban ricos.

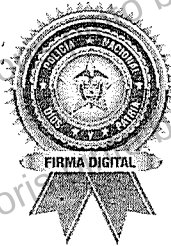
lo anterior para conocimiento de mi mayor y fines que estime pertinentes.



Atentamente,

...

GS-



Firmado digitalmente por:
Nombre: Amelia Gutierrez Reyes
Grado: Subintendente
Cargo: Responsable Estudios Previos
Cédula: 1106891318
Dependencia: Grupo De Contratos Esbol
Unidad: Escuela De Policia Simon Bolivar
Correo: amelia.gutierrez5852@correo.policia.gov.co
12/03/2026 7:46:16 a. m.

Anexo: no

Teléfono:

www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ESBOL SUDIE

De: Calidad Alimentos al natural <alimentosalnaturalcalidad@gmail.com>
Enviado el: sábado, 14 de marzo de 2026 17:22
Para: ESBOL SUDIE; CLARA EMILCE LOTERO MERCHAN
Asunto: Informe de novedad: Modificación de menú

Cordial saludo,

De manera respetuosa me permito informarle que será necesario realizar un ajuste en la proteína del menú programado para el día lunes. Inicialmente se tenía contemplada la preparación de carne en rollo; sin embargo, la máquina utilizada para el proceso de molienda presentó una avería durante el turno de trasnocho, lo que impide su utilización en este momento.

En razón de lo anterior, se procederá a sustituir dicha preparación por una alternativa de proteína que permita garantizar la continuidad del servicio y el cumplimiento de las raciones programadas.

Agradezco su comprensión frente a esta situación operativa y quedo atenta a cualquier indicación adicional.

Atentamente.

Daniela Uirbe Quiñones

Administradora de Sede - Comedor de Estudiantes ESBOL.

Tel. 317 569 3365





Soledad, Atlántico, 16 de marzo de 2026

Señor(es)

ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

E. S. D.

Asunto: Respuesta frente a informe relacionado con el servicio de alimentación ARLOF GRUPO - 20.1 - Cena del día 11 de marzo de 2026.

Respetuosamente, la empresa **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**, representada legalmente por la señora **CLAUDIA PATRICIA RESTOM**, en calidad de contratista encargado de la prestación del servicio de alimentación en las instalaciones de la **Escuela de Policía Simón Bolívar**, se permite dar respuesta al informe relacionado con la situación presentada durante el servicio de **cena del día 11 de marzo de 2026**, correspondiente a la atención de los estudiantes de la **Compañía Carlos Holguín**.

Una vez conocida la novedad, la empresa realizó la respectiva **verificación interna con el personal operativo y de cocina encargado del servicio**, con el fin de establecer las circunstancias que dieron lugar a la situación reportada.

De acuerdo con lo evidenciado por el personal del comedor, durante el desarrollo del servicio se evidenció que, algunos estudiantes y/o auxiliares **se encontraban repitiendo o ingresando nuevamente a la línea de servicio**, situación que genera una variación en el cálculo de las raciones inicialmente proyectadas para cada compañía.

Como consecuencia de lo anterior, uno de los componentes del menú programado se agotó de manera **momentánea**, razón por la cual el personal de cocina procedió de forma inmediata a **realizar nuevamente la preparación del alimento**, aplicando los protocolos de producción establecidos para garantizar que los alimentos entregados cumplieran con los **estándares de calidad, inocuidad y temperatura adecuados para su consumo**.

El tiempo requerido para la reposición del alimento fue de aproximadamente **dieciséis (16) minutos**, tras lo cual se restableció el servicio y se procedió a suministrar la totalidad de las raciones correspondientes.

En ese sentido, se sirvió la cena compuesta por **arroz, pollo en salsa BBQ, papa salada y limonada**, garantizando la atención de los **cincuenta y un (51) estudiantes** de la Compañía Carlos Holguín. Así mismo, según lo manifestado en el informe presentado por el suboficial de servicio, una vez finalizado el suministro de la alimentación se verificó con los estudiantes si existía algún comensal pendiente por recibir su ración, manifestando estos que **todos habían cenado y que los alimentos se encontraban en buenas condiciones y con buen sabor**.

No obstante lo anterior, con el fin de fortalecer el control en el suministro de las raciones y evitar que este tipo de situaciones se presenten nuevamente, respetuosamente solicitamos el apoyo del personal fiscal o encargado del control de ingreso al comedor, para que se realice el respectivo acompañamiento en la supervisión de los estudiantes y auxiliares, especialmente en lo relacionado con el control de

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



GE-2026-000388-ESBOL

Repetición en la línea de servicio. Toda vez que esta circunstancia puede generar variaciones en la disponibilidad inmediata de los alimentos preparados para cada turno.

De igual manera, nos permitimos recordar respetuosamente que la empresa **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.** ha venido manifestando en diferentes comunicaciones la importancia de implementar **sistemas de control de ingreso mediante dispositivos biométricos**, los cuales permitirán llevar un registro más preciso del ingreso de los comensales al comedor, contribuyendo a mejorar el control del servicio y evitando situaciones asociadas a repeticiones no controladas.

En ese sentido, reiteramos que nos encontramos a la espera de recibir los datos correspondientes y la aprobación de los estudiantes y auxiliares, con el fin de proceder a la instalación y puesta en funcionamiento de los equipos biométricos, herramienta que consideramos podrá consultar una solución efectiva para optimizar el control del servicio de alimentación.

Finalmente, la empresa reitera su compromiso con la correcta ejecución del servicio contratado, garantizando la preparación y suministro de los alimentos bajo criterios de calidad, inocuidad, oportunidad y suficiencia, y manteniendo siempre la disposición de trabajar de manera articulada con la institución para el mejoramiento continuo del servicio.

Con lo anterior, esperamos haber brindado claridad frente a la situación presentada y quedamos atentos a cualquier requerimiento adicional que se considere pertinente.

Cordialmente,


Raula Garcia
Gerente General
Represante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnatural@gmail.com
Teléfono: 3053257822



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

SUBDIRECCIÓN ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

ESBOL-SUDIE - 13.0

Tuluá, 16 de marzo de 2026

Señora

CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA

Representante Legal Alimentos al Natural S.A.S.

Carrera 32 No. 25-148

alimentosalnaturals@gmail.com

Soledad

Asunto: respuesta comunicación oficial GE-2026-000389-ESBOL.

En atención a la solicitud de aclaración frente a las observaciones presentadas al contrato No. 48-1-10017-25 cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, CON UN ÁREA DE 156,03 M2, DE FORMA GEOMÉTRICA REGULAR, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR", respetuosamente me permito informar lo siguiente:

Petición 1

(...)

En primer lugar, frente al punto que hace alusión a las condiciones técnicas de las mesas utilizadas en el comedor de estudiantes, es pertinente manifestar que esta empresa, en ejercicio de su compromiso con el mejoramiento continuo del servicio, presentó el día 27 de febrero del año en curso un documento titulado "Propuesta entrega de sillas y solicitud de compensación con canon de arrendamiento", el cual fue radicado ante la institución bajo el número GE-2026-000302-ARBD el día 02 de marzo de 2026.

Dentro del desarrollo de dicho documento se expuso una propuesta orientada a mejorar las condiciones técnicas y operativas del comedor, con el propósito de fortalecer los espacios destinados al consumo de alimentos y contribuir al bienestar de los estudiantes, esta iniciativa refleja la postura institucional de nuestra empresa, orientada a no limitarse únicamente al cumplimiento mínimo de las obligaciones contractuales, sino a promover acciones que permitan optimizar la calidad del servicio y las condiciones del entorno donde se desarrolla.

En ese sentido, la propuesta presentada constituye una manifestación clara del interés de esta sociedad en salvaguardar las necesidades actuales del servicio y contribuir activamente al mejoramiento de las condiciones del comedor, manteniendo siempre una actitud propositiva y de

colaboración con la institución, es de esclarecer, que actualmente estamos atentos a la respuesta al requerimiento en mención.

(...)

Respuesta 1:

En atención a la comunicación allegada por el contratista ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S., mediante la cual se presenta propuesta de entrega de sillas para el comedor y se solicita la compensación de dicha inversión con el canon de arrendamiento del Contrato de Arrendamiento No. 48-1-10017-25, me permito manifestar lo siguiente:

Una vez realizada la revisión jurídica de los estudios previos, pliego de condiciones y documentos que hacen parte integral del proceso contractual, se logró establecer que no es viable acceder a la solicitud presentada, teniendo en cuenta que las condiciones relacionadas con el suministro del mobiliario se encuentran previamente definidas dentro de las obligaciones del contratista.

En este sentido, en la especificación técnica No. 43 se estableció expresamente lo siguiente:

(...)

"En aras de conservar la estética sobre las instalaciones de la ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, el contratista que resulte favorecido deberá regirse a las características técnicas de los mobiliarios a utilizar en el local según lo determine el contratante, previa coordinación con el supervisor del contrato, los cuales serán adquiridos e instalados por cuenta del contratista."

(...)

De lo anterior se desprende con claridad que la adquisición e instalación del mobiliario requerido para la adecuada prestación del servicio corresponde exclusivamente al contratista, como parte de las condiciones técnicas previamente aceptadas dentro del proceso de contratación.

Adicionalmente, al revisar la CLÁUSULA TERCERA – VALOR del contrato, se evidenció que no se contempla la posibilidad de realizar pagos en especie, compensaciones o reconocimientos económicos distintos a los establecidos contractualmente, razón por la cual no es procedente jurídicamente acceder a la solicitud presentada.

En consecuencia, la propuesta de compensación mediante descuento o reconocimiento dentro del canon de arrendamiento no resulta viable, en atención a que las obligaciones relacionadas con el suministro del mobiliario y demás elementos logísticos hacen parte de los compromisos previamente asumidos por el contratista dentro del proceso contractual.

Petición 2

(...)

Ahora bien, frente a la observación relacionada con la ausencia de mantelería en las mesas destinadas para el consumo de alimentos, es menester informar que actualmente no se está utilizando este tipo de elemento en virtud de consideraciones asociadas a la higiene e inocuidad alimentaria.

En efecto, la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, establece que los establecimientos destinados a la preparación, manipulación y expendio de alimentos deben garantizar que las superficies, equipos y utensilios utilizados en contacto con alimentos o en áreas de servicio sean lisos, impermeables, resistentes y de fácil limpieza y desinfección, con el fin de prevenir la acumulación de suciedad, residuos orgánicos y microorganismos que puedan generar contaminación, tal y como se reza a continuación.

CAPÍTULO II

Equipos y utensilios

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

De igual manera, el Decreto 3075 de 1997 dispone que los equipos y superficies que entren en contacto con alimentos deben diseñarse y mantenerse de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la contaminación de los alimentos.

ARTÍCULO 38.- EQUIPOS Y UTENSILIOS. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el capítulo II del presente decreto.

Bajo este marco normativo, las autoridades sanitarias aplican el principio de prevención de contaminación cruzada, priorizando el uso de superficies lisas y sanitarias que permitan su desinfección directa y permanente.

En ese sentido, la decisión de utilizar mesas con superficies lavables y desinfectables directamente, sin manteles, constituye una medida orientada a garantizar condiciones adecuadas de higiene, facilitar los procesos de limpieza y desinfección y reducir los riesgos microbiológicos, en estricto cumplimiento de los principios de inocuidad alimentaria establecidos en la normativa sanitaria vigente.

Es importante señalar que, frente al uso de manteles de tela, este tipo de elementos no resulta el más adecuado para comedores que atienden un número elevado de comensales. Ello se debe a que, por su naturaleza, no permiten realizar procesos de limpieza y desinfección inmediata entre cada servicio, lo que puede facilitar la acumulación de residuos de alimentos, humedad y microorganismos.

Por esta razón, y tal como se ha desarrollado dentro del presente numeral, con el fin de preservar condiciones óptimas de higiene e inocuidad en la prestación del servicio de alimentación, el comercio dio lugar a priorizar el uso de superficies que puedan ser limpiadas y desinfectadas de manera rápida y efectiva, garantizando así un entorno más seguro para los usuarios del comedor.

No obstante, lo anterior, reiteramos de manera respetuosa que nuestra empresa mantiene plena disposición para revisar conjuntamente con la supervisión del contrato las alternativas que permitan armonizar las condiciones técnicas exigidas con las mejores prácticas en materia de manipulación higiénica de alimentos, siempre procurando que cualquier medida adoptada contribuya efectivamente al bienestar de los usuarios del servicio.

(...)

Respuesta petición 2:

En atención a la solicitud de aclaración frente a la observación relacionada con la ausencia de mantelería en las mesas destinadas para el consumo de alimentos dentro del Contrato No. 48-1-10017-25, nos permitimos manifestar lo siguiente:

Si bien es cierto que la normativa sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997, establece condiciones estrictas respecto a las superficies que entran en **contacto directo** con los alimentos, priorizando materiales lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, es necesario precisar que dichas disposiciones aplican principalmente a las áreas de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos.

En el caso objeto de observación, la mantelería requerida corresponde a las mesas ubicadas en la zona de servido y consumo de alimentos, es decir, espacios destinados a los comensales, donde no se realizan actividades de manipulación directa de alimentos en los términos definidos por la normatividad sanitaria.

En ese sentido, no resulta procedente sustentar la no utilización de mantelería en disposiciones asociadas a superficies de contacto directo en procesos de manipulación, dado que su uso en áreas de servicio al usuario no contraviene la normativa, siempre que se garantice su adecuada limpieza, recambio y condiciones de higiene.

Adicionalmente, es importante reiterar que, conforme a las condiciones técnicas del contrato, específicamente en el numeral 4 "Capacidad Operativa", el arrendatario se obligó a contar con el menaje necesario para la prestación del servicio de comedor, incluyendo expresamente la mantelería, lo cual constituye una obligación contractual vigente.

En ese sentido, es pertinente señalar que dicho compromiso fue aceptado expresamente por el arrendatario dentro de su propuesta, tal como se evidencia en el documento allegado en la etapa precontractual, en el cual certifica el cumplimiento de los elementos requeridos para la prestación del servicio, incluyendo la mantelería, como se observa a continuación:

Soleidad, 01 de abril del año 2025.

Señores
ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR
E. S. D.

ASUNTO: Condiciones Técnicas Adicionales - Capacidad Operativa.

La sociedad **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**, identificada con NIT 901.638.12-1-7, legalmente representada por el señor **LUIS ÁNGEL ARANGO BEDOYA**, en cumplimiento con los requisitos establecidos para la prestación del servicio de comedor, certifica bajo la firma del representante legal, el cabal cumplimiento de las siguientes cláusulas, las cuales aseguran la calidad del servicio que se prestará en las mencionadas instalaciones:

1. Capacidad Operativa:

- a. La sociedad cuenta con el personal idóneo en la preparación de alimentos y atención al cliente, conforme a los estándares requeridos.
- b. Se dispone de la maquinaria, equipo, platería, menaje, cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal necesario para garantizar la prestación del servicio de comedor.

Por lo anterior, esta supervisión determina que:

- La mantelería exigida hace parte de los elementos obligatorios del servicio en la zona de servido y consumo.
- Su uso no contraviene la normativa sanitaria, siempre que se implementen adecuados protocolos de limpieza y recambio.
- La no disposición de este elemento configura un incumplimiento de las condiciones técnicas del contrato.

En consecuencia, se requiere al arrendatario para que proceda a la instalación y uso de la mantelería en las mesas destinadas al servicio de comedor, garantizando condiciones de limpieza, higiene y presentación acordes con la naturaleza del servicio.

Se recuerda igualmente que, conforme al numeral 41 del contrato, el arrendatario deberá atender de manera inmediata los requerimientos efectuados por la supervisión, y que su inobservancia podrá dar lugar a las acciones contractuales correspondientes, conforme a lo establecido en el numeral 79 del mismo.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Boris Alejandro Pinto Rodríguez
Grado: Mayor
Cargo: Subdirector (A) Escuela
Cédula: 14696909
Título: Administrador Policial
Dependencia: Subdirección Escuela Esbol
Unidad: Escuela De Policía Simón Bolívar
Correo: alejandropinto6909@correo.policia.gov.co
18/03/2026 12:31:10 p. m.

Anexo: no

Kilómetro 1 Vía La Rivera
Teléfono: 3143618699
esbol.sudie@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



Soledad, Atlántico, 13 de marzo de 2026

Señor(es)
ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR
E. S. D.

Asunto: Respuesta a informe y solicitud de esclarecimiento frente a observaciones contenidas en documento ARCA - GRINY-20.E- GS-2026-002486-ESBOL.

Respetados señores:

CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.569.222, actuando en calidad de representante legal de la sociedad **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**, me permito presentar de manera respetuosa la presente comunicación en atención al informe identificado con consecutivo **GS-2026-002486-ESBOL**, mediante el cual se ponen en conocimiento algunas observaciones relacionadas con la prestación del servicio de comedor para los estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar.

La presente respuesta se formula en el marco de los **principios de buena fe, colaboración armónica con la administración y correcta ejecución contractual**, con el propósito de brindar las claridades necesarias frente a los aspectos señalados en el informe y reiterar, de manera expresa, la disposición permanente de esta empresa para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación.

En primer lugar, frente al punto que hace alusión a las condiciones técnicas de las mesas utilizadas en el comedor de estudiantes, es pertinente manifestar que esta empresa, en ejercicio de su compromiso con el mejoramiento continuo del servicio, presentó el día **27 de febrero del año en curso** un documento titulado **"Propuesta entrega de sillas y solicitud de compensación con canon de arrendamiento"**, el cual fue radicado ante la institución bajo el número **GE-2026-000302-ARBD** el día **02 de marzo de 2026**.

Dentro del desarrollo de dicho documento se expuso una propuesta orientada a **mejorar las condiciones técnicas y operativas del comedor**, con el propósito de fortalecer los espacios destinados al consumo de alimentos y contribuir al bienestar de los estudiantes, esta iniciativa refleja la postura institucional de nuestra empresa, orientada a **no limitarse únicamente al cumplimiento mínimo de las obligaciones contractuales, sino a promover acciones que permitan optimizar la calidad del servicio y las condiciones del entorno donde se desarrolla.**

En ese sentido, la propuesta presentada constituye una manifestación clara del interés de esta sociedad en **salvaguardar las necesidades actuales del servicio y contribuir activamente al mejoramiento de las condiciones del comedor**, manteniendo siempre una actitud propositiva y de colaboración con la institución, es de esclarecer, que actualmente estamos atentos a la respuesta al requerimiento en mención.

Ahora bien, frente a la observación relacionada con la ausencia de mantelería en las mesas destinadas para el consumo de alimentos, es menester informar que actualmente no se está utilizando este tipo de elemento en virtud de consideraciones asociadas a la **higiene e inocuidad alimentaria**.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



En efecto, la **Resolución 2674 de 2013**, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, establece que los establecimientos destinados a la preparación, manipulación y expendio de alimentos deben garantizar que las superficies, equipos y utensilios utilizados en contacto con alimentos o en áreas de servicio sean **lisos, impermeables, resistentes y de fácil limpieza y desinfección**, con el fin de prevenir la acumulación de suciedad, residuos orgánicos y microorganismos que puedan generar contaminación, tal y como se reza a continuación.

CAPÍTULO II

Equipos y utensilios

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

De igual manera, el **Decreto 3075 de 1997** dispone que los equipos y superficies que entren en contacto con alimentos deben diseñarse y mantenerse de manera que **faciliten su limpieza y desinfección y eviten la contaminación de los alimentos**.

ARTICULO 38.- EQUIPOS Y UTENSILIOS. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el capítulo II del presente decreto

Bajo este marco normativo, las autoridades sanitarias aplican el **principio de prevención de contaminación cruzada**, priorizando el uso de superficies lisas y sanitarias que permitan su desinfección directa y permanente.

En ese sentido, la decisión de utilizar **mesas con superficies lavables y desinfectables directamente, sin manteles**, constituye una medida orientada a garantizar condiciones adecuadas de higiene, facilitar los

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email:alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



procesos de limpieza y desinfección y reducir los riesgos microbiológicos, en estricto cumplimiento de los principios de inocuidad alimentaria establecidos en la normativa sanitaria vigente.

Es importante señalar que, frente al uso de manteles de tela, este tipo de elementos no resulta el más adecuado para comedores que atienden un número elevado de comensales, ello se debe a que, por su naturaleza, no permiten realizar procesos de limpieza y desinfección inmediata entre cada servicio, lo que puede facilitar la acumulación de residuos de alimentos, humedad y microorganismos.

Por esta razón, y tal como se ha desarrollado dentro del presente numeral, con el fin de preservar condiciones óptimas de higiene e inocuidad en la prestación del servicio de alimentación, el comercio dio lugar a priorizar el uso de superficies que puedan ser limpiadas y desinfectadas de manera rápida y efectiva, garantizando así un entorno más seguro para los usuarios del comedor.

No obstante, lo anterior, reiteramos de manera respetuosa que **nuestra empresa mantiene plena disposición para revisar conjuntamente con la supervisión del contrato las alternativas que permitan armonizar las condiciones técnicas exigidas con las mejores prácticas en materia de manipulación higiénica de alimentos**, siempre procurando que cualquier medida adoptada contribuya efectivamente al bienestar de los usuarios del servicio.

Finalmente, frente a la observación relacionada con la variación del menú suministrado durante la jornada del **día 11 de marzo de 2026**, es menester informar que dicha situación obedeció a circunstancias operativas relacionadas con la verificación de los insumos destinados para la preparación de los alimentos.

En el momento de realizar la revisión correspondiente, **la carne destinada para la preparación del menú presentó un olor desagradable, circunstancia que generó una alerta inmediata respecto de las condiciones de calidad del producto.**

Ante dicha situación, y con el objetivo de no comprometer la salubridad ni la seguridad alimentaria de los estudiantes, esta empresa adoptó de manera inmediata una medida preventiva consistente en no utilizar el insumo en cuestión y proceder a realizar un cambio puntual en el menú programado para esa jornada. **Esta decisión fue adoptada en estricto cumplimiento de los principios que rigen la manipulación responsable de alimentos y con el propósito de evitar cualquier riesgo que pudiera afectar la salud de los estudiantes.**

Es importante precisar que, **pese a la situación presentada, el servicio de alimentación fue suministrado de manera oportuna, garantizando a los estudiantes una alternativa alimentaria que mantuviera las condiciones nutricionales y de cantidad requeridas dentro del servicio.**

De igual manera, y como parte de las acciones correctivas adoptadas por la empresa para prevenir la reiteración de este tipo de situaciones, se tomó la decisión de cambiar el proveedor del producto cárnico, fortaleciendo así los controles de calidad sobre los insumos utilizados dentro del servicio de alimentación.

En ese sentido, resulta importante reiterar que la decisión adoptada **no tuvo como finalidad apartarse de la programación establecida, sino, por el contrario, proteger la salud de los usuarios del servicio y**

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad que deben regir la preparación de alimentos.

Así mismo, de manera respetuosa se precisa que, en situaciones como la presentada, cuando un insumo no cumple con las condiciones adecuadas para su utilización, **resulta necesario adoptar decisiones responsables que prioricen la salud y el bienestar de los estudiantes**. En este caso, la carne inicialmente prevista no podía ser utilizada debido a las condiciones detectadas durante su verificación, por lo que, actuando con criterio preventivo y sanitario, se optó por no emplearla y realizar el ajuste correspondiente en el menú, evitando así cualquier riesgo para los usuarios del servicio.

Así mismo, es importante destacar que el contrato establece como obligación principal la **entrega oportuna del servicio de alimentación**, así como la implementación de **planes de contingencia o medidas emergentes** en aquellos eventos en que, por circunstancias excepcionales, en cumplimiento de dicha obligación contractual, esta empresa activó el plan emergente correspondiente, lo cual se materializó en el cambio inmediato del menú, garantizando la continuidad del servicio y el suministro oportuno de los alimentos, tal como efectivamente se evidenció durante la jornada en cuestión.

Nuestra postura institucional ha sido siempre la de **actuar con responsabilidad, priorizando la seguridad alimentaria y adoptando soluciones inmediatas** cuando se presentan situaciones extraordinarias o imprevistas.

Con fundamento en lo anteriormente expuesto, esperamos haber **aclarado de manera suficiente las observaciones presentadas**.

Así mismo, reiteramos nuestra disposición permanente para **atender las recomendaciones y requerimientos que contribuyan**. Es importante señalar que, frente al uso de manteles de tela, este tipo de elementos no resulta el más adecuado para comedores que atienden un número elevado de comensales. Ello se debe a que, por su naturaleza, no permiten realizar procesos de limpieza y desinfección inmediata entre cada servicio, lo que puede facilitar la acumulación de residuos de alimentos, humedad y microorganismos.

Por esta razón, y con el fin de preservar condiciones óptimas de higiene e inocuidad en la prestación del servicio de alimentación, se prioriza el uso de superficies que puedan ser limpiadas y desinfectadas de manera rápida y efectiva, garantizando así un entorno más seguro para los usuarios del comedor.

En ese sentido, manifestamos nuestra voluntad de **continuar trabajando de manera articulada con la entidad**, con el propósito de fortalecer las condiciones del servicio y **garantizar el suministro de una alimentación segura, de calidad y acorde con los estándares sanitarios y operativos exigidos**.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822

GE-2026-000389-ESBOL



Quedamos atentos a cualquier observación o directriz adicional que la entidad considere pertinente.

Cordialmente,



Claudia Patricia Restom Jaraba
Representante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



Soledad, Atlántico, 16 de marzo de 2026

Señor(es)
ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR
 E. S. D.

Asunto: Respuesta frente a informe relacionado con el servicio de alimentación ARLOF GRUPO - 20.1 - Cena del día 11 de marzo de 2026.

Respetuosamente, la empresa **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**, representada legalmente por la señora **CLAUDIA PATRICIA RESTOM**, en calidad de contratista encargado de la prestación del servicio de alimentación en las instalaciones de la **Escuela de Policía Simón Bolívar**, se permite dar respuesta al informe relacionado con la situación presentada durante el servicio de cena del día 11 de marzo de 2026, correspondiente a la atención de los estudiantes de la **Compañía Carlos Holguín**.

Una vez conocida la novedad, la empresa realizó la respectiva **verificación interna con el personal operativo y de cocina encargado del servicio**, con el fin de establecer las circunstancias que dieron lugar a la situación reportada.

De acuerdo con lo evidenciado por el personal del comedor, durante el desarrollo del servicio se evidenció que, algunos estudiantes y/o auxiliares **se encontraban repitiendo o ingresando nuevamente a la línea de servicio**, situación que genera una variación en el cálculo de las raciones inicialmente proyectadas para cada compañía.

Como consecuencia de lo anterior, uno de los componentes del menú programado se **agotó de manera momentánea**, razón por la cual el personal de cocina procedió de forma inmediata a **realizar nuevamente la preparación del alimento**, aplicando los protocolos de producción establecidos para garantizar que los alimentos entregados cumplieran con los **estándares de calidad, inocuidad y temperatura adecuados para su consumo**.

El tiempo requerido para la reposición del alimento fue de aproximadamente **dieciséis (16) minutos**, tras lo cual se restableció el servicio y se procedió a suministrar la totalidad de las raciones correspondientes.

En ese sentido, se sirvió la cena compuesta por **arroz, pollo en salsa BBQ, papa salada y limonada**, garantizando la atención de los **cincuenta y un (51) estudiantes** de la Compañía Carlos Holguín. Así mismo, según lo manifestado en el informe presentado por el suboficial de servicio, una vez finalizado el suministro de la alimentación se verificó con los estudiantes si existía algún comensal pendiente por recibir su ración, manifestando estos que **todos habían cenado y que los alimentos se encontraban en buenas condiciones y con buen sabor**.

No obstante lo anterior, con el fin de fortalecer el control en el suministro de las raciones y evitar que este tipo de situaciones se presenten nuevamente, respetuosamente solicitamos el apoyo del personal fiscal o encargado del control de ingreso al comedor, para que se realice el respectivo acompañamiento en la supervisión de los estudiantes y auxiliares, especialmente en lo relacionado con el control de

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822

GE-2026-000388-ESBOL



repeticiones en la línea de servicio, toda vez que esta circunstancia puede generar variaciones en la disponibilidad inmediata de los alimentos preparados para cada turno.

De igual manera, nos permitimos recordar respetuosamente que la empresa **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.** ha venido manifestando en diferentes comunicaciones la importancia de implementar **sistemas de control de ingreso mediante dispositivos biométricos**, los cuales permitirían llevar un registro más preciso del ingreso de los comensales al comedor, contribuyendo a mejorar el control del servicio y evitando situaciones asociadas a repeticiones no controladas.

En ese sentido, reiteramos que **nos encontramos a la espera de recibir los datos correspondientes y la aprobación de los estudiantes y auxiliares**, con el fin de proceder a la instalación y puesta en funcionamiento de los equipos biométricos, herramienta que consideramos podría constituir una **solución efectiva para optimizar el control del servicio de alimentación.**

Finalmente, la empresa reitera su **compromiso con la correcta ejecución del servicio contratado**, garantizando la preparación y suministro de los alimentos bajo criterios de **calidad, inocuidad, oportunidad y suficiencia**, y manteniendo siempre la disposición de trabajar de manera articulada con la institución para el mejoramiento continuo del servicio.

Con lo anterior, esperamos haber brindado claridad frente a la situación presentada y quedamos atentos a cualquier requerimiento adicional que se considere pertinente.

Cordialmente,

Claudia Patricia Restom Jaraba
Representante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR
GRUPO ASUNTOS JURIDICOS

Nro. GS-2026 - /ESBOL-ASJUR-2026

Tuluá, Valle del Cauca, 17 de marzo de 2026

Señora
CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA
Email: alimentosalnatural@gmail.com
Soledad – Atlántico

Asunto: respuesta a derecho de petición radicado interno GE-2026-000290-ESBOL

El suscrito director de la Escuela de Policía Simón Bolívar encargado, al analizar y recopilar la información solicitada mediante la petición del asunto, se permite emitir la correspondiente respuesta, no sin antes exponer las siguientes consideraciones de la normatividad legal y estatutaria aplicable al trámite y decisión de la información.

Consideraciones legales aplicables al trámite y resolución de la reclamación.

1. Ley 1437 del 18 de enero de 2011 "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo" en el título II de su primera parte, debidamente sustituido por la Ley estatutaria 1755 del 30 de junio 2015, que regula el derecho fundamental de petición, consagrado en el artículo 23 de nuestra carta Política

El capítulo I del precitado Título II de la Ley 1437 del 18 de enero de 2011, reglamenta el "Derecho de petición ante Autoridades y sus Reglas Generales" en su primer inciso titulado Artículo 13. Objeto y Modalidades del Derecho de Petición ante Autoridades. > Toda persona tiene derecho a presentar peticiones respetuosas a las autoridades, en los términos señalados en este código, por motivos de interés general o particular, y a obtener pronta resolución completa y de fondo sobre la misma.

2. Al respecto la ley estatutaria 1755 del 30 de junio 2015, por medio de la cual se regula el "Derecho Fundamental de Petición y se sustituye un título del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo". Establece en sus disposiciones normativas Título II el "Derecho Petición" Capítulo I "Derecho de petición ante autoridades reglas generales" y Capítulo II "Derecho de petición ante autoridades-Reglas Especiales"

Por consiguiente y en atención a su petición:

Señores:

ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

E. S. D.

Asunto: Solicitud formal de información y adopción de medidas frente a condiciones sanitarias del inmueble destinado a la prestación del servicio de alimentación.

Respetados señores:

Yo, **CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.569.292, actuando en calidad de representante legal de la sociedad **AL NATURAL S.A.S.**, me permito presentar, de manera respetuosa, la presente solicitud, en ejercicio de los principios de buena fe, colaboración y adecuada ejecución contractual.

El día martes 24 de febrero del 2025, por medio del uso de las tecnologías se llevó a cabo una asamblea con el objetivo de evaluar el desarrollo y ejecución del contrato. Dentro de las ideas a destacar, se solicitó por parte de la **ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR**, gestionar la visita por parte del ente evaluador de salubridad, sin embargo, me permito poner en su conocimiento que, a la fecha, no se considera procedente solicitar la visita de inspección por parte de la Secretaría de Salud, toda vez que previamente resulta necesario advertir formalmente a esa **ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR**, sobre las condiciones actuales del inmueble arrendado en el cual se viene prestando el servicio de suministro de alimentos.

Lo anterior obedece a que el establecimiento presenta deficiencias en sus condiciones sanitarias, particularmente en el estado del piso, el cual evidencia observaciones que comprometen la salubridad, higiene y condiciones técnicas mínimas requeridas para la adecuada manipulación y preparación de alimentos.

Esta situación genera un riesgo sanitario que podría derivar en la imposición de medidas por parte de la autoridad competente, incluyendo la eventual suspensión o cierre del lugar de operación.

De materializarse lo anterior, se vería afectada de manera directa la continuidad del servicio contratado, así como el cumplimiento de los estándares de calidad y los criterios de evaluación aplicables, circunstancia que escapa a la esfera de control del contratista en lo que respecta a las condiciones estructurales del inmueble.

De manera atenta me permito indicar, que frente a su petitorio es necesario remitirse de forma puntual a algunas de las obligaciones contenidas en el contrato 48-1-10017-25, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, CON UN ÁREA DE 156,03 M2, DE FORMA GEOMÉTRICA REGULAR, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBOCADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR" así:

ANEXO No. 2

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

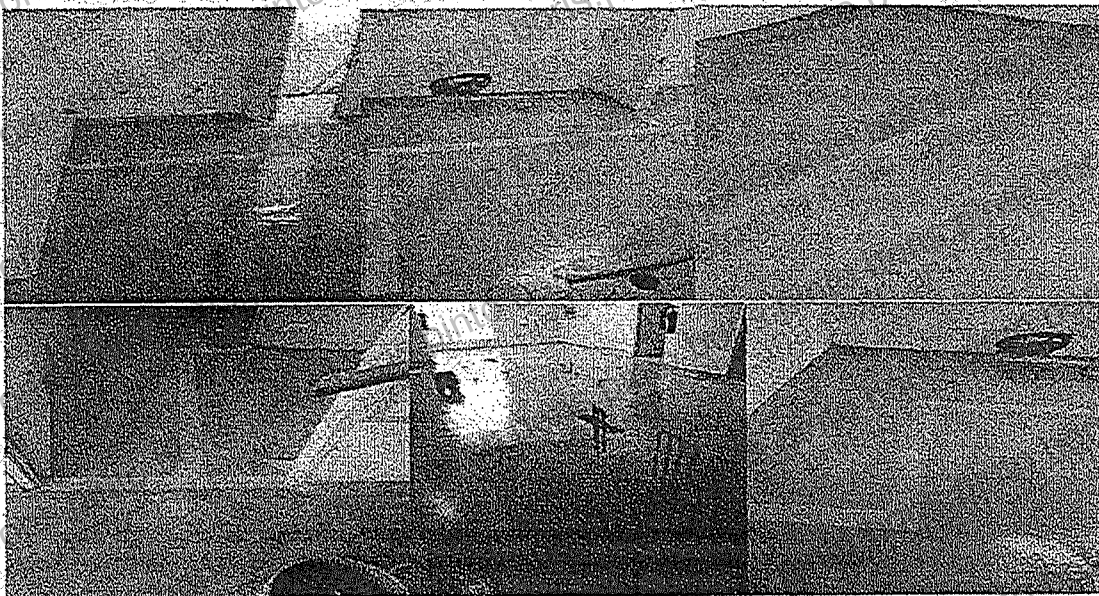
47	El arrendatario deberá aportar al supervisor del contrato concepto sanitario emitido por la secretaria de salud de manera trimestral (total veces 4 al año), el primero al comienzo del contrato.
----	---

Del ítem relacionado anteriormente, claramente se colige que dentro de las obligaciones derivadas del contrato, corresponde al contratista remitir al supervisor el concepto sanitario emitido por el ente competente en un lapso determinado, y se tiene que la última visita realizada por parte de la Secretaría de Salud se adelantó el día 02 de octubre del año 2025, constituyéndose con ello la obligatoriedad de realizar las coordinaciones necesarias para la siguiente visita, debiendo además, haberse dado lugar a la subsanación de las observaciones dejadas por la autoridad sanitaria previamente, las cuales están a su cargo.

Adicionalmente y con relación al mismo criterio se hace necesario precisar que para la fecha 19 de junio del 2025 por parte del contratista se realizó mantenimiento correctivo sobre el piso por medio de posventa, haciéndose uso de materiales ajustados a ficha técnica, intervención que fue debidamente avalada por el respectivo supervisor.

REGISTRO FOTOGRÁFICO





Actuación soportada mediante escrito CSC IG L1 048 2024 por parte del consorcio INSIGNIA NIT NO. 901.847.381-5 a través del cual se plasmaron las siguientes recomendaciones:

“(...) tal como se indica en el manual de uso y mantenimiento de las instalaciones, es indispensable adoptar ciertos cuidados específicos para conservar en óptimas condiciones este tipo de recubrimientos en pisos. El uso inadecuado de productos de limpieza, el arrastre de objetos pesados o el empleo de herramientas abrasivas puede deteriorar prematuramente la pintura, esto para poder garantizar su correcto uso y durabilidad, ya que de no seguir los procedimientos se perderían las garantías que la cubren (...)”

Indicaciones que fueron dadas a conocer al hacer la entrega de las instalaciones del comedor y que debieron ser tenidas en cuenta por parte del arrendatario del inmueble desde el inicio de la prestación del servicio y hasta la finalización del mismo.

Aunado a lo anterior, y con el propósito de verificar el estado actual y situaciones que pudieron ocasionar el daño y/o deterioro del piso, se realizó solicitud de diagnóstico técnico, llevándose a cabo dicha labor, por parte de un ingeniero de infraestructura del Departamento de Policía Valle, quién con posterioridad a la visita, emitió concepto mediante comunicación GS-2026-045043-DEVAL cuyo contenido refiere:

En cumplimiento a la comunicación oficial nro. GE-2026-000324-ESBOL, donde solicitan el apoyo de diagnóstico técnico, de manera respetuosa me permito informar a mi coronel, que se realizó visita a las instalaciones del comedor de estudiantes de la Escuela de Policía Simón Bolívar, con el fin de verificar las novedades que se presentan en la edificación, así;

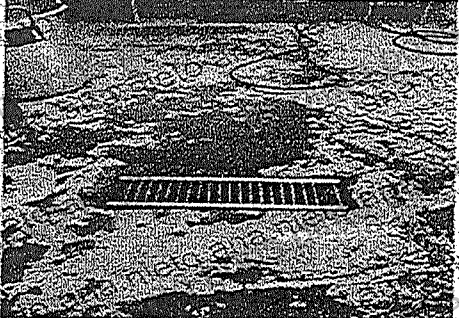
Hallazgos:

- Se evidencia pérdida del cubrimiento epóxico de pisos, ocasionada por el

uso inadecuado de la superficie, la cual permanece constantemente húmeda, disminuyendo la resistencia de la pintura aplicada



Este uso ha generado no solo el desgaste del recubrimiento epóxico, sino también afectaciones en la cimentación de la losa, lo que podría derivar en humedades futuras que comprometan la mampostería y el sistema estructural



Riesgos identificados

- Pérdida progresiva de la protección epóxica. • Posible afectación estructural a mediano plazo por filtraciones de humedad. • Mayor costo de mantenimiento si no se adoptan medidas correctivas inmediatas.

Recomendaciones:

- Mantener el área seca y limpia de manera permanente. • Exigir al contratista del comedor la capacitación del personal en el cuidado y uso adecuado de la infraestructura. • Sustituir el sistema de rodamiento de las bases de carga de fondos por un sistema neumático, más apropiado para este tipo de superficie.

Así mismo, nos permitimos traer a colación las siguientes condiciones técnicas del contrato asociadas a la presente petición:

43	En aras de conservar la estética sobre las instalaciones de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, el contratista que resulte favorecido deberá regirse a las características técnicas de los mobiliarios a utilizar en el local según lo determine el contratante previa coordinación con el supervisor del contrato, los cuales serán adquiridos e instalados por cuenta del contratista.
45	Los equipos que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Simón Bolívar.
46	El arrendatario se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la escuela de Policía Simón Bolívar, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista. De la misma forma se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.

En atención a los argumentos anteriormente expuestos, *no puede aducirse que es una circunstancia que escapa a la esfera del control del contratista*, toda vez que, las condiciones técnicas relacionados en la tabla superior, claramente permiten dilucidar distintos requisitos u obligaciones que inexcusablemente están a cargo del arrendatario.

Por otra parte, es necesario precisar, que, frente a las funciones definidas normativamente a la figura de la supervisión, corresponde a este velar por el cumplimiento de las obligaciones contraídas en virtud del referido contrato, función que pretende darse a conocer mediante la presente respuesta, al reiterar los compromisos que derivan del nexo contractual, y ver en esta petición la oportunidad para hacer un llamado respetuoso a la lectura e interiorización de cada uno de los documentos que dan soporte jurídico al contrato de arrendamiento, en aras de garantizar la optima prestación del servicio y que este a su vez se ejecute a cabalidad.

Finalmente es necesario tener en cuenta que para dar inicio al contrato de arrendamiento No. 48-1-10008-26 de la presente vigencia, deberá hacerse entrega de las instalaciones en óptimas condiciones, buscando con ello garantizar el normal desarrollo de la prestación del servicio; así como velar por el cubrimiento de las necesidades alimentarias de la población estudiantil, quienes son la razón de ser de este claustro educativo.

Atentamente,



Teniente coronel **FREDY ALEXANDER RINCÓN**
Director Escuela de Policía Simón Bolívar (E)



Elaboró: TE. ANA MARIA NIETO MEJÍA
ESBOL-ASJUR.



Revisó: MY. BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ
ESBOL-SUDIE

Kilómetro 1 Vía a Rivera Tuluá (Valle del Cauca)
esbol.asjur@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

CONSORCIO INSIGNIA

NIT NO. 901.847.381-5

Tuluá, 19 de junio de 2025

CSC IG L1 048 2024

Señores

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR**

Referencia: "MANTENIMIENTO MAYOR, A PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FORMULA DE REAJUSTE, CON EJECUCIÓN POR TRACTO SUCESIVO" LOTE 1 PARA LA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR.

Asunto: Respuesta Solicitud de garantía piso contrato 10025-24.

Respetados,

En atención a la solicitud presentada con relación a la orden de trabajo desarrollada en el comedor de la cocina, bajo el Contrato No. 48-6-10025-24 suscrito y finalizado el 26 de diciembre de 2024, nos permitimos informar que las observaciones han sido atendidas oportunamente dentro del periodo de garantía establecido.

Las actividades correctivas incluyeron la reparación de los descascaramientos en la pintura epóxica, la nivelación de las superficies afectadas y la corrección de los puntos de acumulación de agua, con el fin de restablecer la funcionalidad y garantizar la calidad de la obra entregada, en cumplimiento de la normatividad vigente en materia de contratación estatal.

En cuanto a las actividades de repintado, como parte fundamental del proceso se realizó previamente el retiro completo de la pintura existente, con el fin de garantizar la adecuada adherencia del nuevo recubrimiento epóxico y asegurar su durabilidad y desempeño técnico conforme a los estándares de calidad establecidos.

Sin embargo, reiteramos que, tal como se indica en el manual de uso y mantenimiento de las instalaciones, es indispensable adoptar ciertos cuidados específicos para conservar en óptimas condiciones este tipo de recubrimientos en pisos. El uso inadecuado de productos de limpieza, el arrastre de objetos pesados o el empleo de herramientas abrasivas puede deteriorar prematuramente la pintura, esto para poder garantizar su correcto uso y durabilidad, ya que de no seguir los procedimientos se perderían las garantías que la cubren.

**Carrera 72 A No. 24 – 47 Barrio Modelia
Bogotá D.C.**

E-mail: consorcioinsignia@gmail.com

CONSORCIO INSIGNIA**NIT NO. 901.847.381-5**

Quedamos atentos a cualquier verificación o requerimiento adicional que sea necesario. Anexo registro fotográfico de lo anteriormente mencionado.



Carrera 72 A No. 24 – 47 Barrio Modelia
Bogotá D.C.

E-mail: consorcioinsignia@gmail.com

CONSORCIO INSIGNIA
NIT NO. 901.847.381-5



Atentamente,

Tania García

TANIA GARCÍA MUÑOZ
R.L. CONSORCIO INSIGNIA

Carrera 72 A No. 24 – 47 Barrio Modelia
Bogotá D.C.

E-mail: consorcioinsignia@gmail.com



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA VALLE
CAJ DELICIAS

ESTPO-CAB 20.1

Palmira, 10 de marzo de 2026

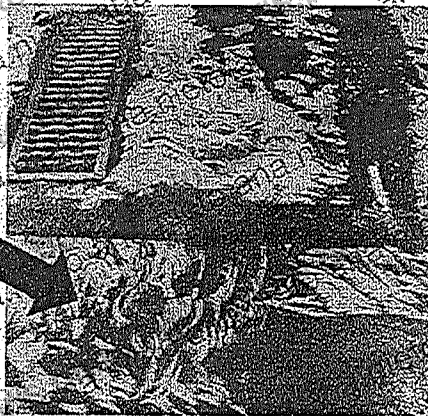
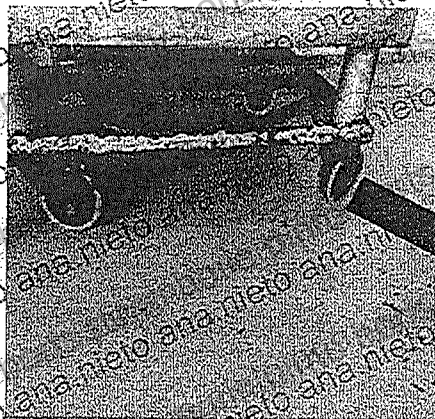
Señor teniente coronel
FREDY ALEXANDER RINCON RAMIREZ
Director Escuela De Policía Simón Bolívar
Kilómetro 1 vía La Rivera
Túrida - Valle

Asunto: respuesta comunicación oficial GE-2026-000324-ESBOL

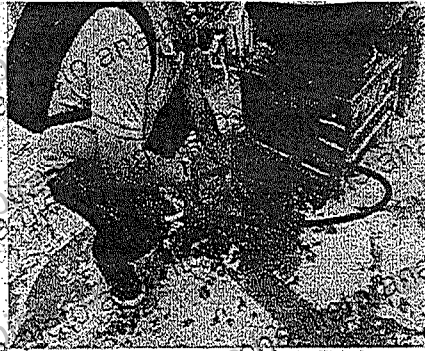
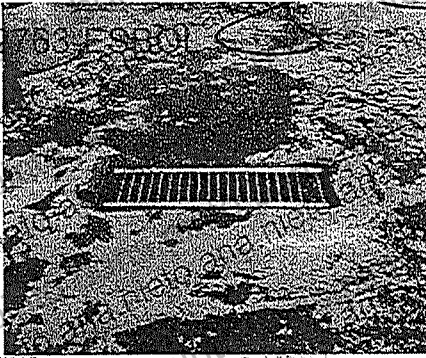
En cumplimiento a la comunicación oficial nro. GE-2026-000324-ESBOL, donde solicitan el apoyo de diagnóstico técnico, de manera respetuosa me permito informar a mi coronel, que se realizó visita a las instalaciones del comedor de estudiantes de la Escuela de Policía Simón Bolívar, con el fin de verificar las novedades que se presentan en la edificación, así:

Hallazgos:

- Se evidencia pérdida del cubrimiento epóxico de pisos, ocasionada por el uso inadecuado de la superficie, la cual permanece constantemente húmeda, disminuyendo la resistencia de la pintura aplicada.



- Este uso, ha generado no solo el desgaste del recubrimiento epóxico, sino también afectaciones en la cimentación de la losa, lo que podría derivar en humedades futuras que comprometan la mampostería y el sistema estructural.



Riesgos identificados:

- Pérdida progresiva de la protección epóxica.
- Posible afectación estructural a mediano plazo por filtraciones de humedad.
- Mayor costo de mantenimiento si no se adoptan medidas correctivas inmediatas.

Recomendaciones:

- Mantener el área seca y limpia de manera permanente.
- Exigir al contratista del comedor la capacitación del personal en el cuidado y uso adecuado de la infraestructura.
- Sustituir el sistema de rodamiento de las bases de carga de fondos por un sistema neumático, más apropiado para este tipo de superficie.

GS-2026-002763-ESBOL

GS-2026-045043-DEVAL

Lo anterior para conocimiento de mi coronel y fines que estime pertinentes.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Yohany Perez Bermudez
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Responsable Infraestructura
Cédula: 94407663 etc
Dependencia: Cai Delicias
Unidad: Departamento De Policia Valle
Correo: ever.perez@correo.policia.gov.co
10/03/2026 9:43:16 a.m.

Anexo: no

Calle 47 No. 28-51 B/ Santa Isabel
Teléfono: 2688030
deval.gubir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



Soledad, Atlántico, 27 de febrero de 2026

Señor(es):
ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR
 E. S. D.

Asunto: Solicitud formal de información y adopción de medidas frente a condiciones sanitarias del inmueble destinado a la prestación del servicio de alimentación.

Respetados señores:

Yo, **CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.569.222, actuando en calidad de representante legal de la **sociedad ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**, me permito presentar, de manera respetuosa, la presente solicitud, en ejercicio de los principios de buena fe, colaboración y adecuada ejecución contractual.

El día martes 24 de febrero del hogano, por medio del uso de las tecnologías se llevó a cabo una asamblea con el objetivo de evaluar el desarrollo y/o ejecución del contrato. Dentro de las ideas a destacar, se solicitó por parte de la **ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR**, gestionar la visita por parte del ente evaluador de salubridad, sin embargo, me permito poner en su conocimiento que, a la fecha, no se considera procedente solicitar la visita de inspección por parte de la Secretaría de Salud, toda vez que previamente resulta necesario advertir formalmente a esa **ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR**, sobre las condiciones actuales del inmueble arrendado en el cual se viene prestando el servicio de suministro de alimentos.

Lo anterior obedece a que el establecimiento presenta deficiencias en sus condiciones sanitarias, particularmente en el estado del piso, el cual evidencia observaciones que comprometen la salubridad, higiene y condiciones técnicas mínimas requeridas para la adecuada manipulación y preparación de alimentos.

Esta situación genera un riesgo sanitario que podría derivar en la imposición de medidas por parte de la autoridad competente, incluyendo la eventual suspensión o cierre del lugar de operación.

De materializarse lo anterior, se vería afectada de manera directa la continuidad del servicio contratado, así como el cumplimiento de los estándares de calidad y los criterios de evaluación aplicables, circunstancia que escapa a la esfera de control del contratista en lo que respecta a las condiciones estructurales del inmueble.

En virtud de lo expuesto, y con el fin de prevenir contingencias sanitarias, operativas y contractuales, solicitamos respetuosamente se sirvan informar, de manera clara y oportuna, las acciones correctivas, adecuaciones locativas o medidas que serán adoptadas frente a las condiciones sanitarias del inmueble, a efectos de garantizar un entorno idóneo para la adecuada prestación del servicio de alimentación.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822

GE-2026-000290-ESBOL



La presente comunicación se eleva con carácter preventivo, buscando salvaguardar la correcta ejecución del servicio, el cumplimiento de las obligaciones contractuales y la observancia de las normas sanitarias vigentes, evitando posibles afectaciones derivadas de condiciones locativas que no resultan imputables al operador del servicio.

Agradecemos su atención y quedamos atentos a la respuesta que se sirvan emitir dentro de un término razonable.

Cordialmente,

Claudia Patricia Restom Jaraba
Representante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 -148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



Soledad, Atlántico, 27 de febrero de 2026

Señor(es):
ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR
Tuluá, Valle.
E. S. D.

Asunto: Propuesta de entrega de sillas y solicitud de Compensación Con Canon de Arrendamiento-
Contrato No. 48-1-10017-25.

Respetados señores:

CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.569.222, actuando en calidad de Representante Legal de la sociedad **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**, respetuosamente me permito manifestar lo siguiente:

En el marco de la ejecución del **Contrato de Arrendamiento No. 48-1-10017-25**, suscrito con la **ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR**, y teniendo en cuenta las necesidades operativas propias de la prestación del servicio de alimentación dentro de las instalaciones destinadas al comedor, el día 24 de febrero de la presente anualidad, se llevo a cabo un comité, en el cual se desarrollaron asuntos diversos, dentro de los cuales destaco los relacionado al tema de acondicionar el comedor de estudiantes y auxiliares, proporcionado la cantidad aproximada de trescientas (300) sillas, debido a que la Escuela de Policía Simón Bolívar, se encuentra a la espera de la bienvenida de nuevos alumnos.

En aras de lo anterior, y con el ánimo de contribuir al adecuado funcionamiento del servicio y a la mejora de las condiciones logísticas del inmueble arrendado, esta parte presenta formalmente la siguiente propuesta:

1. Realizar la entrega de las sillas requeridas para el correcto funcionamiento del comedor, asumiendo su suministro por parte de **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**
2. Que, en consideración a dicha inversión y al beneficio directo que estos bienes representan para el inmueble y la prestación del servicio institucional, se requiere que por parte de la Escuela de Policía Simón Bolívar, se evalúe la alternativa de realizar una compensación en suma equivalente al costo que halla asumido nuestra empresa para la adquisición de esta sillería.

La presente propuesta se formula bajo los principios de equilibrio económico del contrato, buena fe contractual y colaboración armónica entre las partes, buscando soluciones eficientes que permitan garantizar la continuidad y calidad del servicio sin afectar la sostenibilidad financiera del contrato.

En ese sentido, respetuosamente solicitamos se estudie la viabilidad jurídica, administrativa y financiera de la presente propuesta, y se emita respuesta formal indicando el procedimiento a seguir para su eventual aprobación.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822

GE-2026-000302-ESBOL



Agradecemos su atención y quedamos atentos a su respuesta dentro de los términos legales correspondientes.

Cordialmente,

Claudia Patricia Restom Jaraba
Representante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822