Página 1 de 23	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 2683021009		

No.GS- 2026 - -ESREY - AGRUP. 20.1

Santa Rosa de Viterbo, 05 de abril de 2026

Señora teniente coronel
RUBY LEONOR PINZÓN PINZÓN
Directora Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez"
Kilómetro 1 Vía Vélez – Barbosa vereda tun tun
Vélez (Santander).

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 58-1-30094-25 mes de marzo

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**06/03/2026**	**Hasta**	**05/04/2026**

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 GS-2025-011848-ESVEL de fecha 30/12/2025, la señora Teniente coronel RUBY LEONOR PINZON PINZON obrando en calidad de Directora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Capitán, ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes (E), del contrato No. 58-1-30094-25 cuyo objeto es: "*arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía*".

1. Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 2

a. Informe de supervisión del mes de ENERO o del periodo comprendido entre el 05/01/2026 y el 05/02/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-001173-ESREY del 05/02/2026.

b. Informe de supervisión del mes de FEBRERO o del periodo comprendido entre el 06/02/2026 y el 05/03/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-002107-ESREY del 05/03/2026.

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No 58-1-30094-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	Arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía.
Contratista	**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S. A. S**
Representante legal	**RICHARD ALEJANDRO TAVAREZ GOMEZ**
Valor inicial del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $$152.636.400,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	
Valor total del contrato u orden de compra	Valor total contrato: $152.636.400,00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	05/01/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	04/01/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

✓ **Enero 2026**

- Se realizó acta de inicio No. AE-2026-000019-ESREY del 04 de enero de 2026, la cual trata de la reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio al Contrato No 58-1-30094-25 correspondiente a: "Arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía".
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867105 de fecha 02/01/2026, el contratista cancelo el valor de ONCE MILLONES VEINTITRÉS MIL SETECIENTOS CUARENTA PESOS ($11.023.740,00) M/CTE, por concepto de arriendo.
- Transacciones No. APII6028327805628665 del 28/01/2026 y APII6028322682104524, el contratista canceló el valor de $ 5.367.200,35 (CINCO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL

DOSCIENTOS PESOS CON TREINTA Y CINCO CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867109 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES NOVENTA MIL CIENTO CUARENTA PESOS CON SESENTA Y CUATRO CENTAVOS ($3.090.140,64) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867104 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867108 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de febrero.
- Acta No. AE-2026-00628-ESREY, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

✓ **Febrero 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No 03899694 de fecha 03/03/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de marzo.
- Transacciones No. APII6050323958502365 del 19/02/2026 y APII6050324420662994, el contratista canceló el valor de ($7.225.760,00) SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867109 de fecha 03/03/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SETENTA Y UN PESOS CON CERO SEIS CENTAVOS ($3.469.071,06) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867104 de fecha 03/03/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Acta No. AE-2026-000628-ESREY, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

✓ **Marzo 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972972 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de marzo.
- Transacciones No. APII6084320857455787 y APII6084320356756687 25/03/2026, el contratista canceló el valor de ($ 7.164.380,00) SIETE MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972973 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de CUATRO MILLONES CIENTO VEINTE MIL QUINIENTOS VEINTI NUEVE PESOS CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS ($ 4.120.529,49) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972974 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.

- Acta No. AE-2026-001007-ESREY del 01/04/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.
- El día 16 de marzo de 2026 se llevo a cabo visita por parte de la secretaria de salud dejando un cumplimiento de 90.5% en el comedor de estudiantes y 92% en la bodega del comedor.
- Mediante acta AC-2026-000906-ESREY del 26/03/2026 que trata de inspección a comedor de estudiantes realizado por parte del señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo supervisor contrato no 58-1-30094-25, el señor Juan Pablo Gómez García y el personal de representantes de estudiantes, de acuerdo a las obligaciones pactadas dentro del contrato.
- Mediante acta AC-2026-000927-ESREY del 27/03/2026 que trata del comité de alimentos presidido por la señora Teniente Coronel Johanna Andrea Montoya Cifuentes directora Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes y auxiliares representantes asistente del mismo

2 VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1.) Cumplir con el objeto contractual.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
2.) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
3.) Responder en los plazos que la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
4.) Cumplir cabalmente con las obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable en cumplimiento a la (Ley 100 de 1993), aportando mensualmente las planillas de pago con la relación del personal contratado	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
5.) Constituir en debida forma y aportar al grupo de contratos de la Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
6.) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000086-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad, los cuales reposan en la carpeta física del contrato en la ESVEL.
7.) No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el arrendatario deberá informar de tal evento a la Escuela de Policía Rafael Reyes y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
8.) Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado con previo cumplimiento a lo demás señalado en el anexo técnico.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
9) Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
10) No realizar ninguna modificación al contrato sin autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas

		mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
11.) En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el ARRENDATARIO deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
12.) Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios públicos de acuerdo a lo estipulado en las condiciones técnicas del contrato.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
13.) No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
14.) Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada, según las condiciones técnicas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000111-ESREY se remitió cumplimiento hojas de vida, las cuales reposan en la Carpeta física del contrato en la ESVEL.
15.) Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
16.) Cumplir durante la ejecución del contrato con todas las la condiciones y obligaciones frente a los diferentes sistemas que La Policía Nacional y la Escuela de Policía Rafael Reyes han adoptado tales como: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información, establecidos en los ítem 1,2,3 de las condiciones técnicas adicionales del anexo especificaciones técnicas mínimas, con el fin de mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos y las demás señalas en el anexo de las condiciones técnicas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
17). Cumplir en la totalidad con lo estipulado en las condiciones técnicas mínimas y las obligaciones del arrendatario que hacen parte integral del estudio previo y del presente contrato.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	**DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE:** El inmueble dado en arrendamiento denominado COMEDOR, será destinado única y exclusivamente para el suministro de alimentación al personal de estudiante y auxiliares en periodo instrucción y formación de la ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
2	**DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE:** El espacio físico destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado en el edificio principal la Escuela de Policía Rafael Reyes, carrera 2 N° 8-98 en el municipio de Santa Rosa de Viterbo, denominado Comedor de Estudiantes el cual cuenta con un área Total de = 682,08 ubicación barrio centro, Nro. de registro SAP/SILOG: 8004070000000000003399688, de acuerdo al Formato de avalúo para bienes inmuebles código: 2BS-FR-0033, fecha 06/12/2021 versión:2.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
3	**FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:** El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de **DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($12.719.700,00) con IVA INCLUIDO** para un valor total a pagar por doce meses por la suma de **CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS. ($152.636.400,00) con IVA INCLUIDO**, por doce (12) meses, este valor NO incluye el pago de servicios públicos (ENERGÍA ELÉCTRICA, ACUEDUCTO, ASEO y GAS.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento *con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha* se han adelantado las siguientes actividades mediante comunicaciones oficiales GE-2026-000673-ESREY del 26/03/2026 y GE-2026-000937-ESREY DEL 01/04/2026 certifico el pago de servicios públicos, así: • Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972972 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de abril. • Transacciones No. API|6084320857455787 y API|6084320356756687 25/03/2026, el contratista canceló el valor de ($ 7.164.380,00) SIETE MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural. • Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867109 de fecha 01/04/2026, el contratista

ÍTEM	UNIDAD	PLAZO DE EJECUCIÓN (Meses)	VALOR ESTIMADO CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL (INCLUIDO IVA)	VALOR TOTAL ESTIMADO (INCLUIDO IVA)

1	ESREY	12	$ 12.719.700,00	$152.636.400,00

Nota 1: Se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, *son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros* cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

PAGO SERVICIOS PUBLICOS:

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar, para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.

- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el arrendatario debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.

- Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura a los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio a arrendar, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, valor que deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato.

- Para el servicio de gas, el arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor.

- Para el servicio de aseo y alcantarillado, la Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" promedia a la escuela, un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de ($1.012.600, (sujeto a variaciones del prestador)

  Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el servicio en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma un porcentaje de acuerdo al consumo el cual deberá concertar con el supervisor el valor a pagar y enviar copia de la consignación realizada *al mismo.*

***El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:**

Cuenta Corriente Nº: 11054000026-2
Recaudo Código 1 (Arrendamiento)
Recaudo Código 2 (Servicios públicos)
Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez
Banco: Banco Popular

Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados.
No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del

cancelo el valor de CUATRO MILLONES CIENTO VEINTE MIL QUINIENTOS VEINTI NUEVE PESOS CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS ($ 4.120.529,49) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.

• Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972974 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.

• Acta No. AE-2026-001007-ESREY del 01/04/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

	cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo. El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).		
4	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El oferente deberá certificar por escrito en la oferta que cuenta y/o se compromete según sea el caso con los siguientes aspectos relacionados a la capacidad operativa: 1. El interesado debe contar con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación para una capacidad de atención de 1200 a 1500 aproximadamente, dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias que comprenden: desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, de acuerdo al monto de la partida diaria de alimentación establecida en la Resolución No. 1170 del 17 de marzo de 2025, y las que la modifiquen, valor diario que corresponde a la suma de VEINTE MIL PESOS MONEDA LEGAL ($20.000,00) para Estudiantes y Auxiliares de Policía. 2. Suministrar y mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 1200 a 1500 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), utensilios que deberán ser de material de melanina color blanca, no toxico, ni corrosivo ni en madera; y mínimo 04 dispensadores con la capacidad de mantener las bebidas a la temperatura adecuada, que supla la necesidad del personal y con los demás equipos elementos que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual, debiendo reponer o remplazar aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
5	**HORARIO:** • El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de alumnos y auxiliares y la programación de estudios de los mismos, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, según la necesidad, de lunes a domingo y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día. • El horario para ingreso de alimentos y proveedores se realizará baja la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. • El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas. • El proponente (arrendatario) debe tener la capacidad de atender el paso al comedor con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000086-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad, los cuales reposan en la carpeta física del contrato en la ESVEL
6	El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos.	SI	COMPAÑÍA ASEGURADORA: **SEGUROS DEL ESTADO S.A.** PÓLIZA DEL CONTRATO DE CUMPLIMIENTO No **60-44-101017231, Anexo 0, Expedida el: 30/12/2025.** **Amparo** | **Valor asegurado** | **%** | **Vigencia (día-mes-año)** Desde | Hasta Cumplimiento de contrato | $ 114.477.300,00 | 20 % | 30/12/2025 | 04/07/2030 Mediante menaje de datos Nro. 129 / GACIN AGRUP del 03de abril de 2026 se realiza solicitud póliza responsabilidad civil extracontractual.
7	**MENÚS:** 1. El arrendatario deberá presentar en la propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y refrigerio con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY del 31/03/2026, el señor contratista soporta la variedad de menús a través del comunicado del asunto informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026 y del acta AC-2026-000927-

	presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones. 2. Los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato. 3. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante. 4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente.		ESREY del 27/03/2026 que trata del comité de Alimentación.
8	**OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** • Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) 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, pensión y riesgos laborales. Aplicando lo que establece el literal iii del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", *(..) Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial "202031400612321", emitió concepto relacionado con el* ***aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional****, efectuando sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).* *Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.* • Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios. • No podrá contratar a menores de edad. • Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela 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 del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). • Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio. • No está autorizado instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios. • *Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el* arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. • Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. • El arrendatario deberá suministrar y mantener disponibles durante la ejecución los equipos y elementos necesarios para la prestación del servicio. • Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen instruccional de la unidad. • Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-000088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores, Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY del 31/03/2026, el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026.

GS-2026-003528-ESREY

- El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco o colores claros, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado).
- El arrendatario deberá de devolver el inmueble al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega al momento de iniciar la ejecución del contrato realizando las reparaciones en generales a que haya lugar (resanes y pintura), entregando a la supervisión del contrato el informe de las condiciones de entrega de las instalaciones.
- El arrendatario al finalizar el plazo de ejecución del contrato deberá devolver el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por el supervisor del contrato y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.
- El arrendatario durante la ejecución del contrato debe velar por el cuidado y custodia del inventario relacionado, informando a la supervisión del contrato de forma oportuna cualquier daño o situación presentada:

ITEM	CANT	ELEMENTOS	N° DE INVENTARIO	ESTADO.
1	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	800407000000000000295 6319	Bueno
2	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	800407000000000000295 6320	Bueno
3	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	800407000000000000295 6308	Bueno
4	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	800407000000000000295 6309	Bueno
5	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	800407000000000000295 6310	Bueno
6	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	800407000000000000295 6311	Bueno
7	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	800407000000000000295 6312	Bueno
8	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	800407000000000000295 6313	Bueno
9	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	800407000000000000295 6314	Bueno
10	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	800407000000000000295 6315	Bueno
11	1	ESTUFA PARA CALDEROS	800407000000000000295 6341	Bueno
12	1	ESTUFA PARA CALDEROS	800407000000000000295 6342	Bueno
13	1	ESTUFA PARA CALDEROS	800407000000000000295 6343	Bueno
14	1	ESTUFA PARA CALDEROS	800407000000000000295 6344	Bueno
15	1	ESTUFA PARA CALDEROS	800407000000000000295 6345	Bueno
16	1	ESTUFA PARA CALDEROS	800407000000000000295 6346	Bueno
17	1	ESTUFA A GAS	800407000000000000295 6339	Bueno
18	1	HORNO A GAS	800407000000000000295 6321	Bueno
19	1	PELADORA DE PAPA	800407000000000000295 6318	Bueno
20	1	VITRINA	800407000000000000295 6259	Bueno
21	1	CAMPANA EXTRACTORA	800407000000000000295 6338	Bueno
22	1	MARMITA DE 40 GALONES	800407000000000000321 1507	Bueno
23	1	MARMITA DE 40 GALONES	800407000000000000321 1514	Bueno
24	1	AMASADORA PARA PANADERÍA	800407000000000000321 1513	Bueno
25	1	ASADOR BARBACOA A GAS	800407000000000000321 1512	Bueno
26	1	ASADOR BARBACOA A GAS	800407000000000000321 1515	Bueno
27	1	HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA	800407000000000000321 1511	Bueno
28	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	800407000000000000321 1518	Bueno
29	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	800407000000000000321 1520	Bueno
30	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	800407000000000000321 1521	Bueno
31	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	800407000000000000321 1522	Bueno
32	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	800407000000000000321 1523	Bueno
33	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	800407000000000000321 1528	Bueno
34	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	800407000000000000321 1530	Bueno

DOTACIÓN DEL PERSONAL:

2683021009

	1. El arrendatario deberá suministrar a cada trabajador la dotación necesaria para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley), **la cual debe estar acorde a las funciones a desempeñar:** • Vestuario (uniforme completo): mínimo tres, en relación al contrato o lo establecido por la ley. Mujeres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antifluido preferiblemente de color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con zuela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas. Hombres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antifluido (color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con zuela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas. *Además de lo anterior, cuando las actividades a desempeñar lo requieran se deben suministrar: gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad. 2. Dotar de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo.		
9	Una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, el arrendatario deberá presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al Item 24 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal" para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del *contrato quien realizara las diligencias pertinentes con la seccional de* inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al arrendatario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; sí llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal presentado a laborar no cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario deberá suplir esta necesidad con la presentación de una persona distinta a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere. Cada que surta un cambio o situación respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad.	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de *EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación* oficial GE-2026-00088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores, mediante comunicación oficial GE-2026-000087-ESREY se entregan formatos de estudio de confiabilidad a persona natural, soportes que reposan físico en la carpeta de contrato ESVEL. Al momento no se ha presentado cambio de personal.
10	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** 1. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. 2. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el ordenador de gasto o la supervisión del contrato podrán ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock. 3. Realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de *estándares de alta calidad.* 4. Ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa, rica en fibra y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. 5. Adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 6. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos, soportes que reposan físicos en la carpeta del contrato en la ESVEL. Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY del 31/03/2026, el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026.

	relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar.		
11	**MANEJO MATERIAS PRIMAS:** 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran; para determinar si cumplen son las especificaciones de calidad establecidas al efecto. 3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes). 6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. 8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. 9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. 10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad.	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos.
12	**ASEO Y LIMPIEZA:** El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente: 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales. 2. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en *cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser* biodegradables. 3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 4. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 5. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). 9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 10. El arrendatario dispondrá de personal para desarrollar las actividades diarias del lavado y limpieza de los utensilios como menajes, equipos y elementos que permiten el suministro de los alimentos.	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY del 31/03/2026, el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026.

	11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los residuos sólidos, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que los residuos sólidos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos, asimismo, deberá llevar un control de la generación y disposición final de los mismos.		
13	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección: 1. Mantener una esmerada 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. 2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación en los alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo. 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. 9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). 14. Las grasas o aceites utilizados no deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado entro otros, deberá realizar la disposición final de toda grasa que presente olor o aspecto desagradable. 15. Deberá descartarse todo alimento, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 16. Deberá descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 17. Deberá descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. 18. *Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del* día de utilización. 19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. 20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable. 21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifique o adicionen.	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000079-ESREY el señor contratista soporta manual de buenas prácticas de manufactura. La cual soporta de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.
14	**MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS:** 1. El oferente debe presentar en su oferta certificación por escrito que se compromete a realizar mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo, que para el efecto le sea entregado mediante inventario, sin costo alguno para la Policía Nacional. 2. El arrendatario deberá realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras, hornos a gas y	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY del 31/03/2026/ GE-2026-00928-ESREY del 31/03/2026 y GE-2026-000938-ESREY del 01/04/2026, el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026.

	eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, **mínimo cada seis (06) meses**, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), incluyendo parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, presentando el respectivo soporte o certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. 3. El arrendatario deberá realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (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), **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, presentar informe con evidencia al supervisor del contrato. 4. El arrendatario deberá realizar reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 5. El arrendatario deberá responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a las sillas y mesas asignadas y entregadas bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño. 6. El arrendatario deberá propender por el cuidado y mantenimiento del inmueble realizando las reparaciones menores a que haya lugar (resanes *y pintura), durante la ejecución del contrato, con el fin de conservarlas y* mantener la presentación de las mismas. Notas: • Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato. • Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos.		
15	**CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS:** Educación y capacitación: De acuerdo a lo establecido en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013 Todas 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. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. • El arrendatario debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." • Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos • Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 24 requisitos del personal. (REQUISITOS DEL PERSONAL).	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos, los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.
16	El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Artículo 1: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el

	comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.		cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos y Mediante comunicación oficial GE-2026-000079-ESREY, el señor contratista soporta manual de buenas prácticas de manufactura, los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.
17	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del presente contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación: • Número activo teléfono fijo de oficina • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. • Dirección de correo electrónico activo. • Cuenta bancaria activa.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión.
18	**PAGO ASIGNACIÓN PARTIDA DIARIA ALIMENTACIÓN:** Al arrendatario se le realizará el pago del suministro de la alimentación, autorizado por los estudiantes y auxiliares mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037, tramitado por el supervisor del contrato ante la tesorería de la Escuela de carabineros Provincia de Vélez, y para tal efecto el arrendatario deberá presentar certificación bancaria. • Asignación de la partida de alimentación: Ministerio de Defensa nacional mediante Resolución No. 1170 del 17 de marzo de 2025 y las que la modifiquen, valor diario que corresponde a la suma de VEINTE MIL PESOS MONEDA LEGAL ($20.000,00), para Estudiantes y Auxiliares de Policía, en su parágrafo, La partida de alimentación de que trata la presente resolución comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio que en adelante se denominara estancia, montos que le son transferidos a través de procedimiento existentes, con el fin de suplir la misma por parte de persona natural o jurídica , que se encuentren en capacidad de suministrar mencionando servicio según variedad de platos y menús dispuestos	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha se deja constancia de la actualización del valor de la partida de alimentación por un valor de $21.400,00 dejando soportado de la resolución 001786 del 03 de marzo de 2026, así mismo se adelantan los comités de nómina y cruce de novedades soportado en el acta AC-2026-001002-ESREY del 01/04/2026.
19	El arrendatario certifico por escrito y presento en su oferta el mejoramiento de las condiciones mínimas presentadas en calidad de la alimentación, menús diferenciales, comidas especiales, refrigerios, actividades diferenciales y las demás que a su consideración busquen garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal objeto del servicio. (Esto debe obedecer a lo presentado en la solicitud de información SI-ESREY COAGR-2026-41.)	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY del 31/03/2026, el señor contratista soporta la variedad de menús a través del comunicado del asunto informe actividades especiales, así mismo comunicación GE-2026-000400-ESREY del 24/03/2026 informe arreglos locativos para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026.
20	El arrendatario deberá presentar en su oferta constancia firmada por el contador público y/o revisor fiscal o bajo gravedad que se encuentra en condiciones financieras representadas en su solvencia económica, para cumplir con el pago del canon de arrendamiento establecido por la ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ", el pago de los servicios públicos, el pago de salarios y seguridad social al personal encargado de la administración y preparación de los alimentos, y demás obligaciones necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las especificaciones técnicas del proceso de contratación.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión, la información aquí requerida reposa en la carpeta del contrato en la ESVEL.
21	El arrendatario certifico que se compromete a presentar en un tiempo no mayor a (1) un mes a partir del acta de inicio el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al establecimiento arrendado, plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo; especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, siendo potestativo del arrendatario mejorar las condiciones mínimas, con el fin de garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal beneficiario del contrato.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000079-ESREY, el señor contratista soporta manual de buenas prácticas de manufactura, la cual reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.
22	El arrendatario deberá instalar y poner en funcionamiento y mantener durante toda la ejecución del contrato un sistema de circuito cerrado de televisión – CCTV, ubicado exclusivamente al interior del espacio arrendado, con el fin de garantizar la supervisión y control permanente del servicio de alimentación, flujo de ingreso al comedor, manipulación de alimentos y demás actividades relacionadas con la prestación del servicio. El sistema deberá contar como mínimo con cámaras digitales de alta resolución, almacenamiento continuo de videograbaciones no inferior a treinta (30) días y los mecanismos necesarios para garantizar la integridad, respaldo y disponibilidad de las imágenes. La instalación, funcionamiento y mantenimiento del sistema estarán a cargo del arrendatario, sin costo adicional para la Policía Nacional, y su operación deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de protección de datos personales y seguridad de la información.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000076-ESREY, el señor contratista soporta instalación de CCTV y mediante comunicación oficial GE-2026-000075-ESREY certifica la instalación de un lector biométrico electrónico para control de acceso.

	Nota: el cumplimiento de este ítem debe estar alineado con los lineamientos establecidos en el anexo COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN. (Manual de la Información de la Policía Nacional adoptado mediante la Resolución 04408 de 2024).		
23	El arrendatario deberá instalar y mantener un sistema electrónico moderno de control de acceso, basado en tecnologías actuales que permitan la identificación segura y automatizada de los estudiantes y auxiliares que ingresan al comedor para recibir su alimentación, con el fin de generar controles adecuados para establecer las cantidades del personal que consume la alimentación. El sistema deberá permitir, como mínimo, la lectura electrónica del documento de identidad (por código de barras, QR, banda magnética, RFID u otra tecnología equivalente), la validación del usuario autorizado, el registro de fecha, hora y tipo de alimentación suministrada, así como la generación de comprobantes físicos o digitales según se requiera. El sistema deberá garantizar un flujo ágil y continuo de usuarios, permitiendo procesar el ingreso masivo del personal en tiempos compatibles con la operación institucional. Su funcionamiento deberá ser estable, seguro, con capacidad de generar reportes periódicos para el supervisor del contrato, y cumplir con los lineamientos de seguridad de la información establecidos por la Policía Nacional. La instalación, funcionamiento y mantenimiento del sistema estarán a cargo del arrendatario, sin costo adicional para la Policía Nacional, y su operación deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de protección de datos personales y seguridad de la información. Nota: El cumplimiento de este ítem debe estar alineado con los lineamientos establecidos en el anexo COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN. (Manual de la Información de la Policía Nacional adoptado mediante la Resolución 04408 de 2024).	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000076-ESREY, el señor contratista soporta instalación de CCTV y mediante comunicación oficial GE-2026-000075-ESREY certifica la instalación de un lector biométrico electrónico para control de acceso, información que reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.
24	**REQUISITOS DEL PERSONAL**: El arrendatario presento certificación por escrito donde manifiesto que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así: **NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO:** Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación: **FORMACIÓN:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en:	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-00088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores y mediante comunicación oficial GE-2026-000111-ESREY se remitió cumplimiento hojas de vida, información que reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.

DESCRIPCIÓN	NIVEL ACADÉMICO
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Nivel profesional
(1) NUTRICIONISTA	Nivel profesional
(1) CHEF	Nivel técnico o profesional
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Bachiller
MÍNIMO (10) AYUDANTES DE COCINA	No requieren nivel académico especifico
MÍNIMO (2) SERVICIOS GENERALES	No requieren nivel académico especifico
(1) ADMINISTRADOR	Nivel técnico o profesional

CARGO	FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓ
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS (1) NUTRICIONISTA (1) CHEF ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS MÍNIMO (10) AYUDANTES Y/O AYUDANTES DE COCINA NIMO (2) SERVICIOS GENERALES (1) ADMINISTRADOR	Contar con cursos y/o capacitaciones • Manipulación de alimentos • Buenas prácticas manufactureras (BPM). • Manejo de residuos • Servicio al Cliente

GS-2026-003528-ESREY

2. **EXPERIENCIA:** El personal mínimo con el que debe contar el arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los Estudiantes y Auxiliares de Policía deberá contar con la siguiente experiencia:

DESCRIPCIÓN	EXPERIENCIA ESPECIFICA
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Experiencia especifica en preparación de *alimentos*, mínima de un (1) año.
(1) NUTRICIONISTA	Experiencia profesional mínima de un (1) año.
(1) CHEF	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Experiencia especifica en organización de bodegas, mínima de un (1) año.
MINIMO (10) AYUDANTES Y/O AYUDANTES DE COCINA	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.
MINIMO (2) SERVICIOS GENERALES	No requiere certificar experiencia.
(1) ADMINISTRADOR	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.

El arrendatario **dentro de los siete (7) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II**, hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos:

- Datos personales completos.
- Cédula de ciudadanía.
- Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación
- Antecedentes de la Contraloría General de la Nación
- Antecedentes judiciales de la Policía Nacional.
- Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional.
- Certificaciones de Nivel Académico, Formación y/o Capacitación (para lo cual debe anexar copia de Diploma o acta de grado).
- Certificaciones de Experiencia de Personal.
- teniendo en cuenta en lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Estado de salud. "*El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen (...)*" (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces).
- Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP).
- Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.

La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato.

Nota 1. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela.

Nota 2: Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la

2683021009

documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 de 20 el arrendatario deberá: 1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento: *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:* - *Limpieza y desinfección* - *Desechos sólidos* - *Control de plagas* - *Abastecimiento o suministro de agua potable.* Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico, **(30 días después de la firma del contrato)**, dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada. 2. Presentar al supervisor del contrato un plan de gestión integral de residuos el cual incluya la identificación de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en cada una de las actividades y servicios prestados ***(30 días después de la firma del contrato)***, el plan de gestión integral de residuos deberá dar cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales como es el caso del Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio. 3. No puede realizar vertimientos 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 modifique o sustituya. 4. El arrendatario deberá instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen. 5. Realizar con personal técnico idóneo y con experiencia realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa (portátil, externa y/o fija) **cada 8 días (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio),** *dejando como soporte un informe el cual debe incluir registro fotográfico y descripción de las actividades desarrolladas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos. Se deberá entregar el informe de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas y los certificados de disposición final al supervisor del contrato cada vez, que se realice dicha actividad. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, dejando soporte se su entrega y disposición final.* 6. Dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*". 7. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", así:	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GS-2026-000212-ESREY del 06/03/2026 y GE-2026-000233-ESREY del 13/03/2026, se informa el mantenimiento de las trampas de grasa, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-000928-ESREYdel 31/03/2026 se soporta el informe de actividades recolección de residuos durante el mes de marzo de 2026 y Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY del 31/03/2026, el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026.

RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	PLATICO, VIDRIO, CARTÓN, PAPEL, METALES, MULTICAPA	RESIDUOS APROVECHABLES (ORDINARIOS)

GS-2026-003528-ESREY

BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR VERDE	BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR BLANCO	BOLSA Y RECIPIENTE COLOR NEGRO.

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

8. Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:
   - 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. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", 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 mismo, 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.

10. 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 la Unidad.

11. Garantizar que todo el material que se estregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva 04 de 2012 "Política Cero papel".

12. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 "Por las cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".

    - La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán **utilizados se deberá entregar del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato** en idioma español, 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"*.

13. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), 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 quipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ-.

14. 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%.

15. El arrendatario diligencio el documento con referencia ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.

2683021009

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS

INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA

POLICÍA NACIONAL

	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 el con el arrendatario debe cumplir con los siguientes requerimientos: 1. En concordancia al Decreto 1072 del 26/05/2015 y Decreto 052 de 12-01-2017 y demas normas que lo modifiquen; el oferente se compromete a dar estricto cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de acuerdo a la actividad que desempeñe, presentando junto con la propuesta, la respectiva certificación del proceso de implementación del SGSST llevado a cabo en la empresa, expedido por parte de la ARL y/o por parte del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo debidamente firmado con expedición no mayor a treinta (30) días, anexando copia de la Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el certificado del curso de 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Realizar la afiliación a EPS, AFP y ARL el dia 01 de la ejecución del contrato. El arrendatario se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. Nota: para la ejecución del contrato el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez" en la cual se realiza la actividad laboral. El oferente debe presentar la documentación que a continuación se relaciona, de acuerdo a las fases establecidas en la Resolución 0312 del 13/02/2019, así: • Políticas SG-SST • Reglamento Higiene y Seguridad Industrial • Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación y valoración de Riesgos (Medio magnético) • Acta de asignación de vigía SST o conformación de COPASST según corresponda. • Matriz de elementos de protección personal. 3. Cumplir con los requisitos exigidos en las disposiciones legales vigentes que regulan la seguridad social, seguridad industrial y Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo, para todo el personal que de manera directa realice alguna actividad para el cumplimiento del objeto del presente contrato. 4. Mediante el diligenciamiento del presente ítem certifica, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución de este, así: • Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato. • En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá contar con la certificación correspondiente para la ejecución de las actividades críticas del personal involucrado y garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez. Así mismo, el arrendatario se servirá garantizar la asistencia del responsable SGSST de su empresa durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades. • Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, dentro de las 48 horas de ocurrido el hecho. 5. Cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan. 6. El arrendatario es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual. 7. CERTIFICACIÓN DE ADECUADAS INSTALACIONES: El oferente debe presentar en la ejecución del contrato certificación firmada por el representante legal donde constate que la(s) instalación(es) donde se desarrollaran las actividades propias del servicio cuenta(n) con las señalizaciones y demarcaciones de las áreas, con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y situaciones de emergencia.		
2		SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-000088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores y mediante comunicación oficial GE-2026-000083-ESREY certifica el cumplimiento de cumplimiento de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Mediante comunicación oficial GS-2026-000212-ESREY del 06/03/2026 y GE-2026-000233-ESREY del 13/03/2026, se informa el mantenimiento de las trampas de grasa, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-000928-ESREYdel 31/03/2026 se soporta el informe de actividades recolección de residuos durante el mes de marzo de 2026 y Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY del 31/03/2026 el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026. Se deja soporte del informe de cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo GE-2026-000938-ESREY del 01/04/2026. El día 16 de marzo de 2026 se llevo a cabo visita por parte de la secretaria de salud dejando un cumplimiento de 90.5% en el comedor de estudiantes y 92% en la bodega del comedor.

	8. Los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESVEL deberán dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad establecido en la unidad, de igual manera portar en todo momento los elementos de protección personal para el cumplimiento de sus funciones. 9. El personal debe contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual el oferente asumirá su costo. 10.El arrendatario diligencio el FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. **CONTROL DE PLAGAS, RODEDORES Y RASTREROS:** **EL RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEBERÁ REALIZAR EL ACOMPAÑAMIENTO, así:** 1. El arrendatario durante la ejecución del contrato debe efectuar programas de fumigación **cada 2 (dos) meses**, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. 2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaría de salud. 4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.		
3	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN** 1. CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el arrendatario debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud ,adoptara todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. 2. No está autorizado la toma de fotografías de instalaciones de la unidad y de personal que labore o en su defecto estudiantes en redes sociales y/o páginas en internet. 3. En virtud del contrato, el arrendatario se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato: así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. 4. El arrendatario diligencio el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD. 5. Una vez firmado el contrato el arrendatario en coordinación con el supervisor del contrato, en el primer informe de supervisión presentarán diligenciados por el arrendatario y los empleados el formato "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS" Código: 1DT-FR-0016, soportes que deberán reposar en el expediente del contrato.	**SI**	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000086-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad, los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el mes de marzo, no se presentaron situaciones anormales o de relevancia.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (91) días calendario desde el día 05/01/2026 que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (274) días calendario para que finalice el plazo de ejecución en (365) días 12 meses.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de **DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($12.719.700,00) con IVA INCLUIDO** para un valor total a pagar por doce meses por la suma de **CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS. ($152.636.400,00) con IVA**

INCLUIDO, por doce (12) meses, este valor NO incluye el pago de servicios públicos (ENERGÍA ELÉCTRICA, ACUEDUCTO, ASEO y GAS.

ITEM	UNIDAD	PLAZO DE EJECUCIÓN (Meses)	VALOR ESTIMADO CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL (INCLUIDO IVA)	VALOR TOTAL ESTIMADO (INCLUIDO IVA)
1	ESREY	12	$ 12.719.700,00	$152.636.400,00

Nota 1: Se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

PAGO SERVICIOS PUBLICOS:

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.

- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el arrendatario debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.

- Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura a los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio a arrendar, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, valor que deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato.

- Para el servicio de gas, el arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor.

- Para el servicio de aseo y alcantarillado, la Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las *instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de* la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" determino un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.012.600, (sujeto a variaciones del prestador).

Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el servicio en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el valor a pagar establecido y envíe copia de la consignación realizada al supervisor.

*El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:

Cuenta Corriente Nº: 11054000026-2
Recaudo Código 1 (Arrendamiento)
Recaudo Código 2 (Servicios públicos)
Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez
Banco: Banco Popular

Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados.

No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, *por cada día de retardo.*

El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).

De lo antes expuesto, se deja constancia de los pagos realizados en las consignaciones del arriendo y energía, aseo y alcantarillado soportadas en la comunicación oficial No.GE-2026-000937-ESREY, relacionada, así:

ARRENDAMIENTO No consignación 03972972de fecha 01/04/2026
ASEO Y ALCANTARILLADO No. de consignación 03972973 de fecha 01/04/2026
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación 03972974 del 01/04/2026

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 152.636.400,00	100%
Valor total de las entregas	$ 49.182.840,00	32,22%
Valor total facturado	$ 49.182.840,00	32,22%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0%
Valor pagado	$ 49.182.840,00	32,22%
Valor pendiente de entrega	$ 103.453.560,00	67,78%

a. 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	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

5 RECOMENDACIONES:

Verificación constante por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo e informar cualquier novedad, teniendo en cuenta que él está en el lugar de ejecución y su cercanía influye en la

verificación del cumplimiento contractual, realizar la disposición final de los residuos y garantizar el control de plagas.

6 CONCLUSIONES

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

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	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,



Firma_____

Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Comandante de Agrupación ESREY (E)
Supervisor de Contrato No 58-1-30094-25
Correo electrónico: esrey.comag@policia.gov.co
No. Celular: 3107500269

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
No Rad. 000212 Fecha: 6-marzo-2026
Firma: William D Hora: 15:17
GS-2026-000212-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
6 de marzo de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Cumplimiento mantenimiento trampa de grasa.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 que en su ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES - ITEM 1 COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - Numeral 4, Con toda atención me informar del mantenimiento y aseo realizado durante cada servicio tres veces al día al dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales sólidos Durante la semana comprendida del sábado 28 de febrero al viernes 6 de marzo, realizando la disposición final en los residuos orgánicos los cuales son recolectados a diario por parte de la granja santa teresa (el vergel).





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021099

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
ESCUELA PATRULLA REYES
No. Rad. 000233 Fecha: 13-MARZO-2026
Firma, William D Hora: 17:08
GS-2026-000233-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
13 de marzo de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Cumplimiento mantenimiento trampa de grasa.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 que en su ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES - ITEM 1 COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - Numeral 4, Con toda atención me informar del mantenimiento y aseo realizado durante cada servicio tres veces al día al dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales sólidos Durante la semana comprendida del sábado 7 de marzo al viernes 13 de marzo, realizando la disposición final en los residuos orgánicos los cuales son recolectados a diario por parte de la granja santa teresa (el vergel).





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
No. Rad. 000250 Fecha: 19-03-2026
Firma: ESMERALDA Hora: 09:56
GE-2026-000250-ESREY

Santa Rosade Viterbo - Boyacá
19 de marzo 2026

Señora
Teniente Coronel
JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES
Directora Escuela de Policía Rafael Reyes
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Solicitud autorización arreglos locativos comedor

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 con toda atención me permito solicitar su autorización para adelantar los siguientes arreglos locativos en el comedor de estudiantes y los cuales están en la propuesta de valor agregado realizada dentro del Contrato y se adelantaran durante los días sábado 21 y domingo 22 de marzo así:

- PINTURA DEL TECHO DEL ÁREA DE LA COCINA Y PANADERÍA.

190 metros cuadrados pared y techos en pintura Epóxica Base De Agua Blanco marfil en tres manos.

- INSTALACIÓN LÁMPARAS LED ÁREA DE COCINA

Instalación de 12 lámparas led con su respectiva conexión eléctrica, 8 en la cocina y 4 en la línea de servicio #1.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000249 Fecha: 18-03-2026
Firma, [illegible] Hora: 16:45
GS-000249-ESREY

18 de marzo de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Respuesta correo electrónico Nro. 044 / SUDIE – GUSOL

En atención al correo electrónico Nro. 044 / SUDIE – GUSOL de fecha 17-03-2026, con toda atención me permito hacer entrega de la copia de la matrícula de Industria y Comercio 2026 realizada ante la Secretaría de Hacienda del municipio de Santa Rosa de Viterbo.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Lo enunciado en (2 folios)

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE VITERBO
800039213
Calle 8 No 4-15
SANTA ROSA DE VITERBO – BOYACÁ

REGISTRO DE INFORMACIÓN TRIBUTARIA R.I.T
FORMATO DE INSCRIPCION O NOVEDADES DEL ESTABLECIMIENTO
IMPUESTO DE INDUSTRIA, COMERCIO, AVISOS Y TABLEROS
SECRETARIA DE HACIENDA

A. OPCION DE USO (Sólo puede marcar una casilla por formulario)

1. Inscripción [ ] 2. Actualización [ ] 3. Cese de Actividades [ ]

B. DATOS DEL CONTRIBUYENTE

4. Tipo de Documento
CC [ ] NIT [X] TI [ ]
No. 900815592 DV 1

5. Naturaleza Jurídica
Persona Natural [ ] Persona Jurídica [X] Sociedad De Hecho [ ]

6. Apellidos y Nombres ó Razón Social del Contribuyente
INDUSTRIA ALIMENTICIA ERIPAN SAS

7. Código tipo organización (Ver instrucciones)

8. Dirección de Notificación
CALLE 43 48-26

9. Municipio
ITAGUI

10. Departamento
ANTIOQUIA

11. Teléfono (*)
No. Ciudad ITAGUI

12. Régimen Tributario
Régimen Simplificado [ ] Régimen Común [ ]
Profesional Independiente [ ]
Profesion
Tarjeta Profesional N°

13. Contador Nombre
Cedula
Tarjeta Profesional N°

14. Revisor Fiscal Nombre
Cedula
Tarjeta Profesional N°

15. Número de matrícula mercantil del contribuyente.
05360
Ciudad Cámara No. Matrícula

16. Fecha de la matrícula mercantil
18 3 2026
Día Mes Año

17. Estado del registro mercantil
Matrícula [ ] Renovación [ ]

19. Fecha de inicio de Actividades
18 3 2026
Día Mes Año

20. Nombre Comercial del Lugar en donde ejerce la actividad
INDUSTRIA ALIMENTICIA ERIPAN SAS

21. Teléfono

22. Dirección del Lugar en donde ejerce la actividad
CALLE 43 48-26

23. Codigo Catastral

24. Correo electrónico (*)

C. REPRESENTACIÓN LEGAL

No.	25. Apellidos y Nombres	26. Identificación	27. Correo Electrónico
1		CC Número	

D. CESE DE ACTIVIDADES

28. Causal
Fusión [ ] Escisión [ ] liquidación [ ] Otro? [ ]
Cúal? _____

29. Número de Establecimientos que clausura
0 0 1

27. Fecha de cese de actividades Día Mes Año

E. FIRMAS

30. Contribuyente o Representante Legal
NOMBRE
C.C. [ ] C.E. [ ] Otro [ ] _____ No.

31. Persona que realiza el trámite
NOMBRE LUZ GALLO
C.C. [ ] C.E. [ ] Otro [ ] _____ No.

PRESENTE ESTE FORMULARIO EN ORIGINAL Y COPIA CON CEDULA O NIT RESPECTIVO

La inscripción o cierre al rit está establecida en el estatuto tributario así como las sanciones por no realizarlo oportunamente conforme las normas vigentes.

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY



eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000251 Fecha: 19-MARZO-2026
Firma, [illegible] Hora: 09:59
GE-2026-000251-ESREY

19 de marzo de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Envió resultado análisis microbiológico contramuestra

En atención a la contramuestra tomada el pasado 23 de febrero del año en curso a manipulador de alimentos en manos y a superficie en lavaplatos cuyos resultados fueron entregados el pasado 11 de marzo los cuales me permito enviar para que reposen como antecedente dentro del informe de ejecución del contrato del mes de febrero.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Informe de resultados No. No. ENE26-M0567 (1 folio)
Informe de resultados No. No. ENE26-M0568 (1 folio)

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

CENTRO DE LOGÍSTICA CENTRO NORTE
OFICINA 14 - TUNJA, BOYACÁ
PBX: 743 9927
CEL: 310 218 4826-27
TEL: 311 203 9055
info@bcontrolmicrobiologico.com
controlmicrobiologico@gmail.com

CC:

CONTROL MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS No. FEB26-M0567

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre:	Industria Alimenticia Enripan SAS	Dirección:	Calle 43 48 26 Itagui/ Antioquia

INFORMACIÓN DEL MUESTREO

Lugar de toma de muestra:	Escuela de Policía Rafael Reyes	Dirección:	Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá
Responsable toma de muestra:	Cliente	Persona encargada:	Juan Pablo Gómez
Fecha toma de muestra:	2026-02-23	Fecha ingreso a laboratorio:	2026-02-24

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción manipulador evaluado:	Carmen Rosa Salamanca			Condición:	Posterior a L&D
Actividad o Cargo:	Auxiliar de cocina		Desinfectante:	Jabón manos antibacterial neutro Kleine	
°T. recepción:	2.3°C	El ensayo inició el:	2026-02-24	El ensayo culminó el:	2026-02-26

Convenciones:N.A= No Aplica; ND: No disponible; N.R= No Registra; °T= Temperatura.

RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	MÉTODO Y/O TÉCNICA	RESULTADO
Coliformes Totales (UFC / manos)	Recuento en Placa	0 UFC/manos
Escherichia coli (UFC / manos)	Recuento en Placa	0 UFC/manos
Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC / manos)	Recuento en Placa	0 UFC/manos

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A-P)= Ausencia-Presencia

Analizado por: B01 Revisó: M01

RESUMEN DE RESULTADOS:

Solo aquellos resultados demarcados (**negrita y subrayados**) se encuentran por fuera de los valores aceptables según: Asesoría profesional.

OBSERVACIONES:

- Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada.
- Este certificado solo puede ser reproducido íntegramente por y con la aprobación escrita del laboratorio.
- El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de la información suministrada por el cliente y/o en el caso que sea el mismo quien realice la toma de muestras que pueda afectar la validez de los resultados.

Ibeth Ortegón Moreno/B01
Analista Área Microbiología

Adriana Rueda Ulloa/M.Sc/M01
Director Técnico

2683021099

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

CENTRO C... CENTRO NORTE
OFICINA 14 ... - TUNJA, BOYACÁ
... 743 9927
... 218 4826-27
... 203 9055
info...bcontrolmicrobiologico.com
cont...microbiologico@gmail.com

CONTROL MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS No. FEB26-M0568

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre:	Industria Alimenticia Enripan SAS	Dirección:	Calle 43 48 26 Itagui/ Antioquia

INFORMACIÓN DEL MUESTREO

Lugar de toma de muestra:	Escuela de Policía Rafael Reyes	Dirección:	Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá
Responsable toma de muestra:	Cliente	Persona encargada:	Juan Pablo Gómez
Fecha toma de muestra:	2026-02-23	Fecha ingreso a laboratorio:	2026-02-24

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la superficie evaluada:	Lavaplatos			Condición:	Posterior a L&D
Desinfectado por:	María Neila Benítez		Desinfectante:	Desinfectante orgánico POP	
°T. recepción:	2.3°C	El ensayo inicio el:	2026-02-24	El ensayo culminó el:	2026-03-02

Convenciones:N.A= No Aplica; NO: No disponible; N.R= No Registra; °T= Temperatura.

RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	MÉTODO Y/O TÉCNICA	RESULTADO	VALORES PERMITIDOS
Coliformes Totales (UFC/100cm^2)	Recuento en Placa	0 UFC/100 cm^2	-
Escherichia coli (UFC/100cm^2)	Recuento en Placa	0 UFC/100 cm^2	-
Levaduras (UFC/100cm^2)	Recuento en Placa	0 UFC/100 cm^2	-
Mohos (UFC/100cm^2)	Recuento en Placa	0 UFC/100 cm^2	-

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A-P)= Ausencia-Presencia

Analizado por: B01 Revisó: M01

RESUMEN DE RESULTADOS:

Solo aquellos resultados demarcados (**negrita y subrayados**) se encuentran por fuera de los valores aceptables según: Asesoría profesional.

OBSERVACIONES:

- Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada.
- Este certificado solo puede ser reproducido íntegramente por y con la aprobación escrita del laboratorio.
- El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de la información suministrada por el cliente y/o en el caso que sea el mismo quien realice la toma de muestras que pueda afectar la validez de los resultados.
- (-) para este analito no existe norma de comparación

Ibeth Ortegón Moreno/B01
Analista Área Microbiología

Adriana Rueda Ulloa/M.Sc/M01
Director Técnico

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
No. GE- 295 24-03-2026
Firma y comercial 10 08 Hrs
GE-2026-000295-ESREY

24 de marzo de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Respuesta comunicación oficial GS-2026-002571-ESREY

En atención a la comunicación oficial GS-2026-002571-ESREY de fecha 14 de marzo del año en curso, me permito informar lo actuado con respecto a la novedad presentada el sábado 14 de marzo del año en curso durante el paso al desayuno así:

El pasado sábado 14 de marzo en el servicio del desayuno cuando se disponía a pasar por el comedor #1 la compañía González un paquete de 50 unidades del bocadillo que se estaba suministrando como refrigerio del día presentaba una fecha de vencimiento 25/02/2026 los cuales al ser informada la novedad por parte de el estudiante fiscal se procede de manera inmediata a recoger estos bocadillos y cambiarlos por otros que no presentaban esta novedad.

Es de anotar que esta inconsistencia la presentaba una bolsa de 50 unidades la cual fue eliminada de manera inmediata, debido a que el empaque que contiene estas bolsas presentaba una fecha de vencimiento 28/07/2026 y de las 10 bolsa que ella trae solo una venia con fecha diferente a partir de esta novedad presentada se esta verificando la fecha de todos los empaques con el fin de prevenir otra situación como esta.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000400 Fecha: 24-03-2026
Firma, [signature] Hora: 15:56
GS-2026-000400-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
24 de marzo 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Informe arreglo locativos adelantados

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 y teniendo en cuenta la propuesta de valor agregado realizada dentro del Contrato con toda atención me permito informar los arreglos locativos adelantados durante los días sábado 21 y domingo 22 de marzo del año en curso así:

- PINTURA DEL TECHO DEL ÁREA DE LA COCINA, PANADERÍA, CUARTO DE ALISTAMIENTO Y CUARTO DE RESIDUOS.

190 metros cuadrados pared y techos en pintura Epóxica Base De Agua Blanco marfil en tres manos.

- INSTALACIÓN LÁMPARAS LED ÁREA DE COCINA

Instalación de 12 lámparas led con su respectiva conexión eléctrica, 8 en la cocina y 4 en la línea de servicio #1.

ANTES



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.



DURANTE



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

DESPUES










Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.



Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021099

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
No. Rad. 000 Fecha: 26-03-2026
Firma, William D Hora: 09:
GE-2026-000673-ESREY.

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
26 de marzo 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Envió comprobantes de pago gas natural

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, me permito remitir, el comprobante de pago del servicio de gas natural así:

# CUENTA	FECHA FACTURADA	VALOR
60100949	9 de febrero al 10 de marzo de 2026	$ 6.960.120,00
60313792	9 de febrero al 10 de marzo de 2026	$ 204.260,00

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Comprobante de pago gas natural Número: APII6084320857455787
Comprobante de pago gas natural Número: APII6084320356756687

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

25/3/26, 5:48 a.m. Banco Caja Social

Número de Transacción APII6084320857455787

Pagos Servicios Electrónicos

Fecha Marzo 25 de 2026 05:48 am

¡ El débito a la cuenta se ha realizado EXITOSAMENTE !
Número de Confirmación: 88377BJ0

Estimado cliente. El pago que desea realizar está sujeto a aprobación, por favor para concluir el pago, seleccione la opción "Regresar Al Comercio", y verifique el estado final de la transacción, si tiene algún inconveniente, comuníquese con el operador de Información en donde liquido su planilla, o con el comercio desde el cual esta efectuando la compra o pago".

Cuenta desde la cual se realizó el pago:	Cuenta Corriente (general) ********7641
Comercio Virtual:	101 FINTECH S.A.S
Referencia de Pago:	60100949
Valor Pagado:	$6.960.120,00

Imprimir Cerrar

25/3/26, 5:52 a.m. Banco Caja Social

Número de Transacción APII6084320857456687

Pagos Servicios Electrónicos

Fecha Marzo 25 de 2026 05:52 am

¡ El débito a la cuenta se ha realizado EXITOSAMENTE !
Número de Confirmación: 5517DGE0

Estimado cliente. El pago que desea realizar está sujeto a aprobación, por favor para concluir el pago, seleccione la opción "Regresar Al Comercio", y verifique el estado final de la transacción, si tiene algún inconveniente, comuníquese con el operador de Información en donde liquido su planilla, o con el comercio desde el cual esta efectuando la compra o pago".

Cuenta desde la cual se realizó el pago:	Cuenta Corriente (general) ********7641
Comercio Virtual:	101 FINTECH S.A.S
Referencia de Pago:	60313792
Valor Pagado:	$208.200,00

Imprimir Cerrar

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA [illegible]"
No. Rad. 000786 - 27-MARZO-2026
Firma, [illegible] Hora: 10:2
GS-2026-000786-ESREY

27 de marzo de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Cumplimiento compromisos comité de alimentos mes de marzo

En atención al comité de alimentos para el mes de marzo llevado a cabo el 26 de febrero del año en curso con toda atención me permito informar el cumplimiento a los compromisos que allí quedaron establecidos.

Se realizaron los cambios en el menú presentado en el comité teniendo en cuentas las observaciones realizadas durante el comité.
No incluir la limonada de coco, no incluir el jugo de tomate de árbol, cuando en la cena corresponda yuca esta se preparará frita, incluir dos veces a la semana calentado al desayuno.

INVENTARIO MENAJE COMEDOR ESTUDIANTES

ARTICULO	22-feb	22-mar	FALTANTE
PLATO SECO	1.249	1.230	-19
PLATO SOPA	1.383	1.375	-8
POCILLOS	1.136	1.126	-10
VASOS	1.268	1.265	-3
CUCHARA	1.300	1.256	-44
TENEDOR	1.100	978	-122
CUCHILLO	890	740	-150

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

PUBLICACIÓN DEL MENÚ EN LUGAR VISIBLE
DE CADA COMEDOR

COMEDOR #1



COMEDOR #2



Se realizo la instalación de tapas a los toma corrientes de los comedores 1 y 2 dejando habilitados únicamente los usados para los 4 televisores.













Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO DEL PERSONAL DE REPRESENTANTES
AL COMEDOR DE ESTUDIANTES






Atentamente,

JUAN PABLO GOMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000928 Fecha. 31-MARZO-2026
Firma. [illegible] Hora: 17:15
GS-2026-000928-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
31 de marzo de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Informe actividades recolección residuos durante el mes de marzo de 2026.

Con toda atención me permito informar sobre las actividades adelantadas con el fin de dar disposición final a las diferentes clases de residuos resultantes de los procesos de preparación de alimentos adelantados en el comedor de estudiantes así:

Reciclables
Este tipo de desechos como el papel, cartón, vidrio y plástico son trasladados por parte de nuestros colaboradores al punto de acopio con que cuenta la Escuela de Policía Rafael Reyes.







Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Residuos de grasas y aceites comestibles

Este tipo de residuos fueron entregados 95 Kilos el pasado 21 de marzo a la fundación medio ambiente y proyectos sostenibles FUNMAPROS el cual será utilizado para la producción de biocombustibles de segunda generación (2G) garantizando el cumplimiento de la resolución 316 de 2018, expedida por el MADS de cumplimiento nacional.

Otros residuos orgánicos sobrantes de los comedores son recolectados por la granja santa teresa (el vergel) todos los días de la semana en dos horarios 11:30 y 15:30 horas.





No reciclables o basura

Este tipo de residuos son trasladados por parte de nuestros colaboradores al punto de acopio con que cuenta la Escuela de Policía Rafael Reyes para que sean recolectados por EMPOVITERBO SA ESP los martes y quien hará la disposición final.

Orgánicos

Este tipo de residuos como cascaras de huevo, residuos del alistamiento de cocina son recolectados por EMPOVITERBO SA ESP los martes en las instalaciones del comedor.

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Así mismo se continúa adelantando la campaña para que el personal de usuarios del comedor realice de manera adecuada la disposición de los residuos una vez pasan a cada una de las comidas del día donde se deposite adecuadamente basura y residuos orgánicos, así como evitar la alimentación de los perros a las afueras del comedor.



Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Certificado aprovechamiento aceite de cocina usado (un folio)
Planillas evacuación residuos orgánicos y especiales en (un folio)
Planillas evacuación residuos sólidos en (un folio)

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

FUNMAPROS
Fundación medio ambiente y proyectos sostenibles

Nit. 901.519.363-6

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO ACEITE DE COCINA USADO No. 635

Que el Generador:

Nombre o razón social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.
Número de Identificación	900815592-1
Tipo de Negocio (Actividad Ejecutada)	Generador comercial -Sector Industrial
Número Telefónico de Contacto	3142196426
Dirección donde se Genera	Carrera 2 # 8 - 98 Escuela de Policía Rafael Reyes, SANTA ROSA DE VITERBO - BOYACA

Por intermedio de la empresa:

Nombre o razón social	Fundación Medio Ambiente y Proyectos Sostenibles – FUNMAPROS
Número de Identificación o NIT	901.519.363-6
Representante Legal	Jeydy Nini Zamudio Cabrera
Número Telefónico de Contacto	313 4733249 - 312 561 7961
Dirección	Calle 1b No. 10b-06
Actividad ejecutada	Recolección, Almacenamiento y disposición final
Registro como empresa gestora autorizadapor CORPOBOYACA	GACU0015/21

Entregó las siguientes cantidades de ACU para su respectivo aprovechamiento:

Fecha de recepción de ACU	***Cantidad de ACU recibido (Kg)***
sábado, 21 de marzo de 2026	95
Cantidad Total ACU Recibido (Kg/mes)	**95**

FUNMAPROS certifica que este Aceite Vegetal Usado se utiliza para la producción de Biocombustibles de Segunda Generación (2G), garantizando el cumplimiento de la Resolución 316 de 2018, expedida por el MADS de cumplimiento nacional.

La presente certificación se expide el día sábado, 21 de marzo de 2026. Cualquier información adicional relacionada con este certificado se encuentra disponible para su consulta en las instalaciones de **FUNMAPROS.**

Atentamente,

JEYDY NINI ZAMUDIO CABRERA
Rep. Legal FUNMAPROS

Dirección: Calle 1b No. 10b-06 Sogamoso, Boyacá – Colombia
Pag web: www.funmapros.org
E-Mail: funmapros1@gmail.com Tel: 313 4733249- 312 561 7961

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	Código: F-CC-MIRSL/03
EVACUACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Y ESPECIALES	Versión: 04
	Página: 1 de 1

MES - AÑO: MARZO - 2026 **SEDE:** ESREY

RESIDUOS ORGÁNICOS (cascaras de alimentos)

Se evacuan residuos			ALMACENAMIENTO TEMPORAL	DISPOSICIÓN FINAL	RESPONSABLE
DIA	SI	NO			
1	X		NO	ESREY	Kevin
2	X		NO	ESREY	Marlon
3	X		NO	ESREY	Kevin
4	X		NO	ESREY	Alex
5	X		NO	ESREY	Julio
6	X		NO	ESREY	Alonso
7	X		NO	ESREY	Robinson
8	X		NO	ESREY	Angel
9	X		NO	ESREY	Kevin
10	X		NO	ESREY	Ivan
11	X		NO	ESREY	Daniel
12	X		NO	ESREY	Marlon
13	X		NO	ESREY	Daniel
14	X		NO	ESREY	Ivan
15	X		NO	ESREY	Alex
16	X		NO	ESREY	Angel
17	X		NO	ESREY	Robinson
18	X		NO	ESREY	Julio
19	X		NO	ESREY	Alonso
20	X		NO	ESREY	Ivan
21	X		NO	ESREY	Marlon
22	X		NO	ESREY	Kevin
23	X		NO	ESREY	Daniel
24	X		NO	ESREY	Alexander
25	X		NO	ESREY	Robinson
26	X		NO	ESREY	Marlon
27	X		NO	ESREY	Robinson
28	X		NO	ESREY	Angel
29	X		NO	ESREY	Kevin
30	X		NO	ESREY	Julio
31	X		NO	ESREY	Alex

RESIDUOS ESPECIALES (Aceite usado, lámpara, escombros)

Se evacuan residuos			RESIDUO	DISPOSICIÓN FINAL	RESPONSABLE
DIA	SI	NO			
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					

INSTRUCCIONES: Marcar con una X si se evacuan o no los residuos solidos generados y si estos se llevan al cuarto de almacenamiento temporal. En disposición final escribir el nombre de la empresa a la cual se le entregan los residuos para su adecuado tratamiento.

Observaciones:

Elaboró: Control calidad	Revisó y aprobó: Gerencia	Vigente: 09/08/2024

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

	PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS **EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**	Código: F-CC-MIRSL/02 Versión: 04 Página: 1 de 1

MES- AÑO: Marzo - 2026 | **SEDE: ESREY Santa Rosa de Viterbo**

RESIDUOS ORDINARIOS						RESIDUOS RECICLABLES					
Se evacuan residuos			ALMACENAMIENTO TEMPORAL	DISPOSICIÓN FINAL	RESPONSABLE	Se evacuan residuos			ALMACENAMIENTO TEMPORAL	DISPOSICIÓN FINAL	RESPONSABLE
DIA	SI	NO				DIA	SI	NO			
1	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	1	X		NO		Kevin
2	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	2	X		NO		Marlon.
3	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	3	X		NO		Ivan
4	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	4	X		NO		Alex
5	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	5	X		NO		Alonso.
6	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	6	X		NO		Julio
7	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	7	X		NO		Daniel
8	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	8	X		NO		Juan
9	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	9	X		NO		Alex
10	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	10	X		NO		Marlon
11	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	11	X		NO		Kevin
12	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	12	X		NO		Daniel
13	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	13	X		NO		Ivan
14	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	14	X		NO		Kevin
15	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	15	X		NO		Marlon
16	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	16	X		NO		Alonso
17	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	17	X		NO		Julio
18	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	18	X		NO		Mario.
19	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	19	X		NO		Marlon
20	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	20	X		NO		Kevin
21	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	21	X		NO		Juan
22	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	22	X		NO		Daniel
23	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	23	X		NO		Alex
24	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	24	X		NO		Juan
25	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	25	X		NO		Mario
26	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	26	X		NO		Kevin
27	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	27	X		NO		Angel
28	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	28	X		NO		Ivan
29	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	29	X		NO		Angel
30	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	30	X		NO		Marlon
31	X		NO	Santa Tereza	Jorge V.	31	X		NO		Angel

INSTRUCCIONES: Marcar con una **X** si se evacuan o no algunos de los residuos solidos recolectados - almacenados. La recolección de los residuos ordinarios la realiza la empresa se servicios del Municipio donde este ubicado el establecimiento y es: quien realiza la disposición final en relleno sanitario autorizado. Los residuos reciclables se pueden entregar a generadores de la zona.

Observaciones: _____

Elaboró: Control calidad	Revisó y aprobó: Gerencia	Vigente: 09/08/2024

2683021099

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad-000 Fecha: 31-03-2026
Firma, 15. ESMERALDA Hora: 17:
GS-2026-000929-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
31 de marzo de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de marzo de 2026.

Con toda atención me permito informar sobre las actividades adelantadas durante el mes de febrero del año en curso, con el fin de facilitar, agilizar y prestar un servicio de calidad en cumplimiento al contrato de la siguiente manera:

Durante este mes se adelantó la aplicación de las pruebas riesgo psicosocial a la totalidad de personal supervisores, cocineros, auxiliares de cocina y servicios generales así:
19 de marzo de 2026, APLICACIÓN PRUEBAS RIESGO PSICOSOCIAL.





Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.





Durante el mes de marzo se sirvieron los siguientes menús especiales así:

FECHA	SERVICIO	MENÚ	FOTOGRAFÍA
06-03-2026	Cena	PALITO DE QUESO ARROZ PAPA DORADA GASEOSA	
12-03-2026	Almuerzo	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRÍJOLES LIMONADA	
13-03-2026	Cena	HAMBURGUESA PAPAS DORADA GASEOSA	

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 - 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

20-03-2026	Cena	PANZEROTTI ARROZ MONEDITAS DE PLATANO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	
26-03-2026	Almuerzo	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRÍJOLES LIMONADA	
27-02-2026	Cena	ARROZ ATOLLADO PAPA DORADA GASEOSA	

Teniendo en cuenta la propuesta de valor agregado realizada dentro del Contrato el día viernes 20 de marzo se ofreció el primer festival gastronómico con el siguiente menú así:

FECHA	SERVICIO	MENÚ	FOTOGRAFÍA
20-03-2026	Almuerzo	POLLO BROASTER ARROZ VERDE ENSALADA DE PAPA COLESLAW CREMA DE CHAMPIÑONES JUGO	

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Teniendo en cuenta la propuesta de valor agregado realizada dentro del Contrato los días sábado 21 y domingo 22 de marzo del año en curso se adelantaron los siguientes arreglos locativos así:

- PINTURA DEL TECHO DEL ÁREA DE LA COCINA, PANADERÍA, CUARTO DE ALISTAMIENTO Y CUARTO DE RESIDUOS.

190 metros cuadrados pared y techos en pintura Epóxica Base De Agua Blanco marfil en tres manos.

- INSTALACIÓN LÁMPARAS LED ÁREA DE COCINA

Instalación de 12 lámparas led con su respectiva conexión eléctrica, 8 en la cocina y 4 en la línea de servicio #1.

ANTES









Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

DURANTE







DESPUES



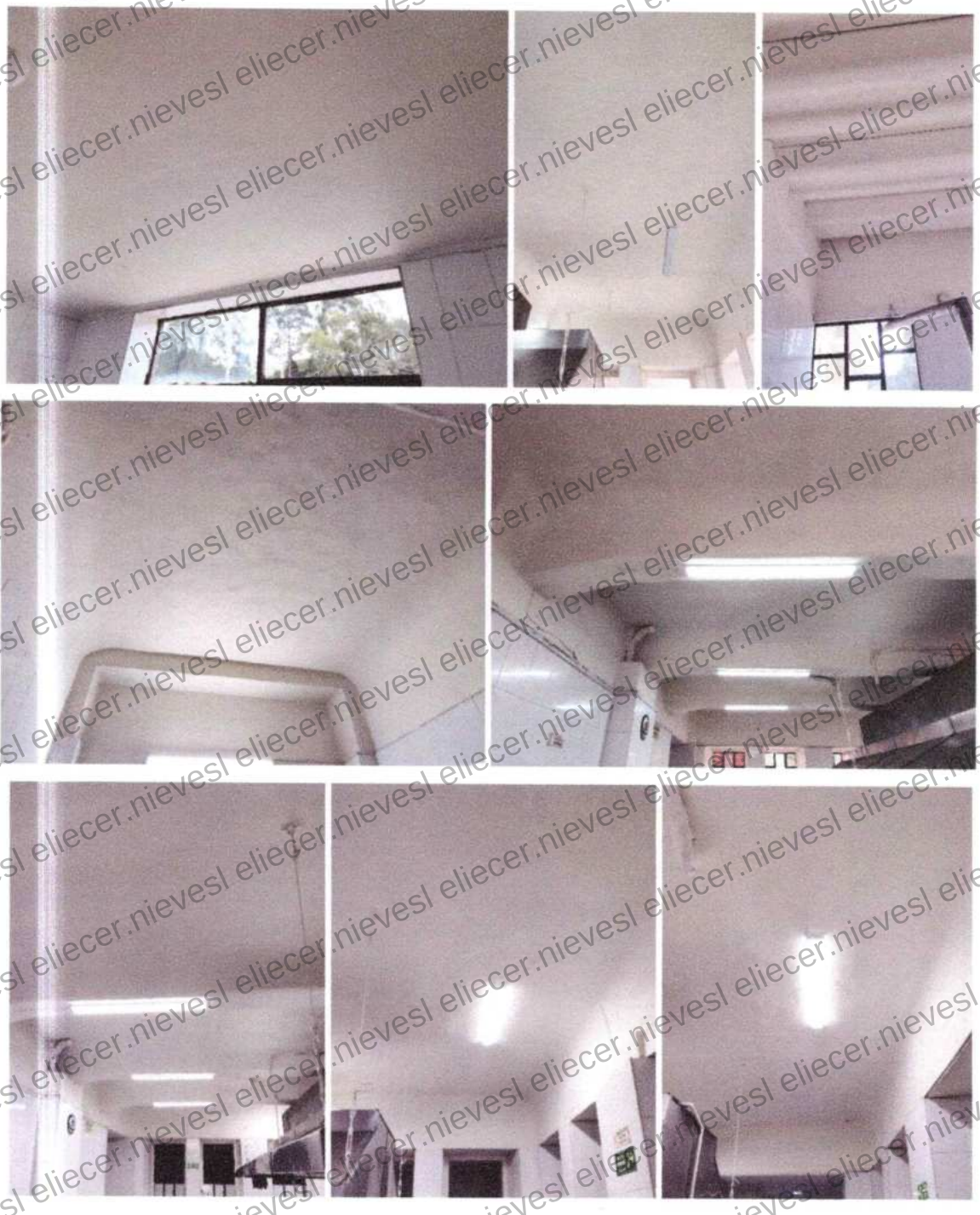




Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Mediante la implementación de sistema "XPOS" con el que se controlara el paso del personal de estudiantes y auxiliares de policía al comedor en cada uno de los servicios diarios el cual nos permite realizar un control al paso al comedor dando agilidad con unos tiempos así:

DESAYUNO de 20 a 25 minutos por compañía.
ALMUERZO de 25 a 30 minutos por compañía.
CENA de 20 a 25 minutos por compañía.





Durante el mes de marzo estuvo publicado el menú aprobado para el mes en un lugar visible de los comedores 1 y 2.





Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Con el fin de realizar un seguimiento a los procesos de producción, aseo y desinfección se realizaron toma de muestras el pasado jueves 19 de marzo así:
Muestra control microbiológico a la lenteja sudada que se sirvió en el almuerzo de este día de acuerdo al menú del mes de marzo obteniendo un resultado:

CONTROL MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS No. MAR26-M1038

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre:	Industria Alimenticia Enripan SAS	Dirección:	Calle 43 48-26 Itagüí/ Antioquia

INFORMACIÓN DEL MUESTREO

Lugar de toma de muestra:	Escuela de Policía Rafael Reyes	Dirección:	Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá
Responsable toma de muestra:	Control Microbiológico	Persona encargada:	Lisbeth Abarracin
Fecha toma de muestra:	2026-03-20	Fecha ingreso a laboratorio:	2026-03-20

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción:	lenteja sudada		Cantidad y/o Presentación:	250 g Bolsa plástica estéril	
Fabricante Proveedor/Elaborado por:		Edwin Andres Arquello		Lote:	NA
*T. muestra:	60°C	Fecha de Vcto:	NA	Fecha de producción:	2026-03-19
*T. recepción:	3.4°C	El ensayo inicio el:	2026-03-20	El ensayo culminó el:	2026-03-25

Convenciones: N.A= No Aplica; ND: No disponible; N.R= No Registra; °= Temperatura.

RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	MÉTODO Y/O TÉCNICA	RESULTADO	VALORES PERMITIDOS
Listeria monocytogenes (A P/25 g)	BAM Capitulo 10. BAM/FDA/2022	Ausencia/25 g	Ausencia
Escherichia coli (UFC/g)	Compact dry EC, método alternativo ISO 16649 2:2001,cert. AOAC 110402	<10 UFC/g	<10
Salmonella sp (A P/25 g)	ISO 6579-1:2017	Ausencia/25 g	Ausencia
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, (UFC/g)	Compact dry X-SA, método alternativo BS EN ISO 6888-1:1999,cert. AOAC 081001	<10 UFC/g	<10

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A P) = Ausencia-Presencia *Analizado por: B01 Revisó: M01





eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Muestra a superficie vasos (Frotis de Superficie en general)
Con un resultado:

CONTROL MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS No. MAR26-M1039

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre:	Industria Alimenticia Enripan SAS	Dirección:	Calle 43 48 26 Itagüí Antioquia

INFORMACIÓN DEL MUESTREO

Lugar de toma de muestra:	Escuela de Policía Rafael Reyes	Dirección:	Carrera 2-8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá
Responsable toma de muestra:	Control Microbiológico	Persona encargada:	Lisbeth Albarracín
Fecha toma de muestra:	2026-03-19	Fecha ingreso a laboratorio:	2026-03-20

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la superficie evaluada:	Vaso			Condición:	Posterior a L&D
Desinfectado por:	Maria Viviana Rojas		Desinfectante:	oprganico POP	
°T. recepción:	3.4°C	El ensayo inicio el:	2026-03-20	El ensayo culminó el:	2026-03-25

Convenciones: N.A= No Aplica; ND: No disponible; N.R= No Registra; °T= Temperatura

RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	MÉTODO Y/O TÉCNICA	RESULTADO	VALORES PERMITIDOS
Listeria monocytogenes (A-P/100cm²)	BAM Capítulo 10. BAM/FDA:2022	Ausencia/100 cm²	*

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A-P)= Ausencia-Presencia

Analizado por: M01 Revisó: M01





Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Se realizó visita de acompañamiento por parte del personal de representantes estudiantiles en compañía del señor supervisor al comedor de estudiantes en horas de producción.








Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

El día 27 de marzo del año en curso se adelantó el comité de alimentación donde quedó aprobado el menú para el mes de abril así:

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO UNO						
LUNES 30-mar	MARTES 31-mar	MIERCOLES 1-abr	JUEVES 2-abr	VIERNES 3-abr	SABADO 4-abr	DOMINGO 5-abr
DESAYUNO						
		BEBIDA CALIENTE MANTECADA HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE ARROZ BLANCO HUEVOS PERICOS	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVO COCIDO	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE PASTA HUEVOS CON MAZORCA	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS RANCHERO
REFRIGERIO						
		GALLETA NEGRA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL DUX	FRUTA DE COSECHA	PONQUE	GELATINA CON LECHE CONDENSADA, GALLETAS WAFER
ALMUERZO						
		CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO AREPA CAZUELA DE FRIJOLES LIMONADA	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO PAPA GUISADA PASTA POMODORO TE FRIO	LOMO DE CERDO AL HORNO ARROZ BLANCO ENSALADA DE PAPA ENSALADA MIXTA JUGO	BISTEC DE RES EN TROZOS ARROZ CON ZANAHORIA YUCA GUISADA ARVEJAS GUISADAS TE FRIO	TOCINO AHUMADO ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO SOPA DE VERDURAS LIMONADA
CENA						
		CARNE DE CERDO SUDADA ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	ARROZ CON POLLO MUNECHAS DE PLATANO GASEOSA	PRESA DE POLLO SUDADO ARROZ BLANCO PAPA SUDADA AGUA DE PANELA CON LECHE	GOULASH DE RES ARROZ PASTA CASERA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO DOS						
LUNES 6-abr	MARTES 7-abr	MIERCOLES 8-abr	JUEVES 9-abr	VIERNES 10-abr	SABADO 11-abr	DOMINGO 12-abr
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE ENVUELTO HUEVOS RANCHERO	CHOCOLATE TAMAL PAN	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS CON MAZORCA	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE FRIJOLES HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE POLLO ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVO COCIDO	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE PASTA HUEVOS PERICOS
REFRIGERIO						
PAQUETE DE GALLETA DULCE SULTANA	FRUTA DE COSECHA	BOCADILLO VELEÑO	PAQUETE DE GALLETA DE SAL SALTIN	FRUTA DE COSECHA	PAQUETE DE GALLETA DULCE SULTANA	MANTECADA JUGO
ALMUERZO						
CARNE DE CERDO BBQ ARROZ BLANCO YUCA SUDADA PASTAS TE FRIO	GOULASH DE RES ARROZ PLATANO AL HORNO ENSALADA MIXTA JUGO	PRESA DE POLLO BBQ ARROZ BLANCO PAPA GUISADA SOPA DE VERDURAS LIMONADA	CARNE DE CERDO TERIYAKY ARROZ CON FIDEOS PLATANO DULCE LENTEJAS TE FRIO	CARNE DE RES EN SALSA ARROZ VERDE YUCA AL VAPOR ENSALADA MIXTA JUGO	TOCINO AHUMADO ARROZ TIGRE PLATANO AL HORNO SOPA DE AJIACO LIMONADA	CARNE DE RES ENCEBOLLADA CON CHAMPIÑONES ARROZ CON ZANAHORIA PAPA AL VAPOR GARBANZO TE FRIO
CENA						
FRICASE DE POLLO ARROZ BLANCO PAPA AL VAPOR AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO EN SALSA ARROZ BLANCO YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ AREPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	POLLO CON CHAMPIÑONES ARROZ PASTA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	HAMBURGUESA PAPAS DORADA GASEOSA	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ CON ZANAHORIA YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	CARNE DE CERDO SUDADA ARROZ BLANCO PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO UNO

LUNES 13-abr	MARTES 14-abr	MIERCOLES 15-abr	JUEVES 16-abr	VIERNES 17-abr	SABADO 18-abr	DOMINGO 19-abr
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS CAMPESINOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE CARNE ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE MANTECADA HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE ARROZ BLANCO HUEVOS PERICOS	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVO COCIDO	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE PASTA HUEVOS CON MAZORCA	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS RANCHERO
REFRIGERIO						
BOQUIGALLETA	FRUTA DE COSECHA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL SALTIN	PAQUETES DE GALLETAS WAFERS	FRUTA DE COSECHA	PANELITA DE LECHE	ARROZ CON LECHE GALLETAS DE SAL
ALMUERZO						
CARNE DE RES A LA CRIOLLA ARROZ PAPA AL VAPOR SANCOCHITO LIMONADA	CHOP SUEY DE CERDO ARROZ CON FIDEOS PLATANO AL HORNO ENSALADA MIXTA JUGO	PRESA DE POLLO SUDADO ARROZ BLANCO PAPA GUISADA PASTA POMODORO TE FRIO	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO AREPA CAZUELA DE FRIJOLES LIMONADA	LOMO DE CERDO AL HORNO ARROZ BLANCO ENSALADA DE PAPA ENSALADA MIXTA JUGO	BISTEC DE RES EN TROZOS ARROZ CON ZANAHORIA YUCA GUISADA ARVEJAS GUISADAS TE FRIO	TOCINO AHUMADO ARROZ BLANCO PLÁTANO AL HORNO SOPA DE VERDURAS LIMONADA
CENA						
POLLO AL CURRI ARROZ BLANCO PAPA SUDADA AGUA DE PANELA CON LECHE	CARNE DE RES A LA JARDINERA ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO SUDADA ARROZ CON ZANAHORIA PLÁTANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	POLLO A LA MIEL MOSTAZA ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PANZEROTTI ARROZ MONEDITAS DE PLATANO AGUA DE PANELA CON LECHE	PRESA DE POLLO BBQ ARROZ BLANCO PAPA SUDADA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	GOULASH DE RES ARROZ PASTA CASERA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO DOS

LUNES 20-abr	MARTES 21-abr	MIERCOLES 22-abr	JUEVES 23-abr	VIERNES 24-abr	SABADO 25-abr	DOMINGO 26-abr
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE ENVUELTO HUEVOS RANCHERO	CHOCOLATE TAMAL PAN	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS CON MAZORCA	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE FRIJOLES HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE POLLO ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVO COCIDO	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE PASTA HUEVOS PERICOS
REFRIGERIO						
PAQUETE DE GALLETA FESAL DUX	FRUTA DE COSECHA	GALLETA CASERA	PAQUETE DE GALLETA DULCE SULTANA	FRUTA DE COSECHA	GELATINA BLANCA	MINI PERRO CALIENTE JUGO
ALMUERZO						
CARNE DE CERDO BBQ ARROZ BLANCO YUCA GUISADA PASTAS TE FRIO	GOULASH DE RES ARROZ PLATANO AL HORNO ENSALADA MIXTA JUGO	POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO PAPA GUISADA SOPA DE VERDURAS LIMONADA	CARNE DE CERDO TERIYAKY ARROZ CON FIDEOS PLÁTANO DULCE LENTEJAS TE FRIO	CARNE DE RES EN SALSA ARROZ VERDE YUCA AL VAPOR ENSALADA MIXTA JUGO	TOCINO AHUMADO ARROZ TIGRE PLATANO AL HORNO SOPA DE AJIACO LIMONADA	CARNE DE RES ENCEBOLLADA CON CHAMPIÑONES ARROZ CON ZANAHORIA PAPA AL VAPOR GARBANZO TE FRIO
CENA						
POLLO A LA NARANJA ARROZ BLANCO PAPA AL VAPOR AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO EN SALSA ARROZ BLANCO YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ AREPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS ARROZ PASTA AGUA DE PANELA CON LECHE	PALITO DE QUESO ARROZ PAPA DORADA GASEOSA	PRESA DE POLLO SUDADO ARROZ CON ZANAHORIA YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	CARNE DE CERDO SUDADA ARROZ BLANCO PLÁTANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO UNO						
LUNES 27-abr	MARTES 28-abr	MIERCOLES 29-abr	JUEVES 30-abr	VIERNES 1-may	SABADO 2-may	DOMINGO 3-may
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS CAMPESINOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE CARNE ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE MANTECADA HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE ARROZ BLANCO HUEVOS PERICOS			
REFRIGERIO						
BOCADILLO VELEÑO	FRUTA DE COSECHA	GALLETA NEGRA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL SALTIN			
ALMUERZO						
CARNE DE RES A LA CRIOLLA ARROZ YUCA AL VAPOR SANCOCHITO LIMONADA	CHOP SUEY DE CERDO ARROZ CON FIDEOS PLATANO AL HORNO ENSALADA MIXTA JUGO	PRESA DE POLLO BBQ ARROZ BLANCO PAPA GUISADA PASTA POMODORO TE FRIO	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRIJOLES LIMONADA			
CENA						
FRICASE DE POLLO ARROZ BLANCO PAPA SUDADA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES A LA JARDINERA ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO SUDADA ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON LECHE	POLLO CON CHAMPIÑONES ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE			

Atentamente,

JUAN PABLO GOMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Planilla pagos parafiscales (6 folios)
Resultados muestra microbiológicas (2 folios)

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900815592	3	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	ENRIPAN	CALLE 43 48 26	ITAGUI ANTIOQUIA	3728741	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2026-02	2026-03	1498818338	9501545018	E	2026/03/20	2026/03/16	BANCO CAJA SOCIAL	0	$61,750,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: ENRIPAN (67 Afiliados)					$137,457,381	$21,995,600			$142,157,381	$5,689,000			$142,157,381	$5,492,700			$142,157,381	$3,346,900		$0	$0
Centro de Trabajo: RIESO 3 (67 Afiliados)					$137,457,381	$21,995,600			$142,157,381	$5,689,000			$142,157,381	$5,492,700			$142,157,381	$3,346,900		$0	$0
Ciudad: ITAGUI Depto: ANTIOQUIA (67 Afiliados)					$137,457,381	$21,995,600			$142,157,381	$5,689,000			$142,157,381	$5,492,700			$142,157,381	$3,346,900		$0	$0
1	CC	9781038	ALVAREZ ABELARDO	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$0	14-11	30	$1,750,905	$0	30	$0	$0
2	CC	1073825092	ARGEL ROSA	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
3	CC	43618755	ARGUMEDO SONIA	25-14	15	$875,453	$140,100	EPS010	15	$875,453	$35,100	CCF04	15	$875,453	$35,100	14-11	15	$875,453	$21,400	15	$0	$0
4	CC	98630591	ARIAS HUBERTO	230201	30	$1,752,000	$280,400	EPS010	30	$1,752,000	$70,100	CCF04	30	$1,752,000	$70,100	14-11	30	$1,752,000	$42,700	30	$0	$0
5	CC	43187413	ARTEAGA TATIANA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
6	CC	30692579	BALLESTEROS GLERIS	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
7	CC	1104864430	BERRIO GEIDHY	230201	30	$2,091,000	$334,600	EPS002	30	$2,091,000	$83,700	CCF04	30	$2,091,000	$83,700	14-11	30	$2,091,000	$51,000	30	$0	$0
8	CC	71274665	CALLE JORGE	230201	30	$2,400,000	$384,000	EPS010	30	$2,400,000	$96,000	CCF04	30	$2,400,000	$96,000	14-11	30	$2,400,000	$58,500	30	$0	$0
9	CC	43904861	CEBALLOS MARISELA	230201	5	$291,818	$46,700	EPS010	5	$291,818	$11,700	CCF04	5	$291,818	$11,700	14-11	5	$291,818	$7,200	5	$0	$0
10	CC	1067283917	CHILO NARLYN	230301	30	$2,500,000	$400,000	EPS005	30	$2,500,000	$100,000	CCF04	30	$2,500,000	$100,000	14-11	30	$2,500,000	$60,900	30	$0	$0
11	PT	5363692	CUMARES AXEL	230201	29	$1,933,334	$309,400	EPS010	29	$1,933,334	$77,400	CCF04	29	$1,933,334	$77,400	14-11	29	$1,933,334	$47,100	29	$0	$0
12	CC	1104864606	DE LA HOZ ELY	230301	30	$1,955,000	$312,800	EPS002	30	$1,955,000	$78,200	CCF04	30	$1,955,000	$78,200	14-11	30	$1,955,000	$47,700	30	$0	$0
13	PT	4701939	DIAZ ANTONIETA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
14	CC	1128451471	GALEANO DAVID	230201	11	$716,834	$114,700	EPS010	11	$716,834	$28,700	CCF04	11	$716,834	$28,700	14-11	11	$716,834	$17,500	11	$0	$0
15	CC	1102579760	GARCIA ANA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
16	CC	71367310	GIRALDO JUAN	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
17	CC	43079222	GOMEZ OLGA	230201	30	$4,000,000	$640,000	EPS010	30	$4,000,000	$160,000	CCF04	30	$4,000,000	$160,000	14-11	30	$4,000,000	$97,500	30	$0	$0
18	CC	1093923291	GUTIERREZ EDILSA	230301	19	$1,108,907	$177,500	EPS041	19	$1,108,907	$44,400	CCF04	19	$1,108,907	$0	14-11	19	$1,108,907	$0	19	$0	$0
19	CC	1093923291	GUTIERREZ EDILSA	230301	11	$641,999	$102,800	EPS041	11	$641,999	$25,700	CCF04	11	$641,999	$25,700	14-11	11	$641,999	$15,700	11	$0	$0
20	CC	1102840336	HERAZO FABIAN	230301	27	$3,150,000	$504,000	EPS010	27	$3,150,000	$126,000	CCF04	27	$3,150,000	$126,000	14-11	27	$3,150,000	$76,800	27	$0	$0
21	PT	1391810	HERNANDEZ ALENNYS	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
22	CC	1035868990	HERNANDEZ CAROLINA	230201	30	$2,800,000	$448,000	EPS010	30	$2,800,000	$112,000	CCF04	30	$2,800,000	$112,000	14-11	30	$2,800,000	$68,300	30	$0	$0
23	CC	8031875	HERNANDEZ OSCAR	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
24	CC	1040735024	HOYOS YULIETH	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
25	CC	1036648088	JARAMILLO PAULA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
26	CC	1000901206	LOAIZA GERALDINE	230301	19	$1,108,907	$177,500	EPS037	19	$1,108,907	$44,400	CCF04	19	$1,108,907	$44,400	14-11	19	$1,108,907	$27,100	19	$0	$0
27	CC	43083163	LOPEZ ADRIANA		0	$0	$0	EPS037	30	$2,500,000	$100,000	CCF04	30	$2,500,000	$100,000	14-11	30	$2,500,000	$60,900	30	$0	$0
28	CC	1243139330	LOPEZ CARMEN	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
29	PT	5787395	LOPEZ RICHARD	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
30	CC	1073827767	LOPEZ YURLEIDYS	230301	30	$2,300,000	$368,000	EPS037	30	$2,300,000	$92,000	CCF04	30	$2,300,000	$92,000	14-11	30	$2,300,000	$56,100	30	$0	$0
31	CC	1000922562	LUNA LUISA	230301	30	$2,000,000	$320,000	EPS010	30	$2,000,000	$80,000	CCF04	30	$2,000,000	$80,000	14-11	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0
32	CC	1014208111	MARTINEZ LUZ	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
33	CC	15274749	MAZO ALEX	230201	30	$1,955,000	$312,800	EPS002	30	$1,955,000	$78,200	CCF04	30	$1,955,000	$78,200	14-11	30	$1,955,000	$47,700	30	$0	$0
34	CC	42944477	MEJIA YOLIMA	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
35	PT	6082272	MOISES VICTORIA	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
36	CC	43436164	MOLINA MARIA		0	$0	$0	EPS010	30	$2,200,000	$88,000	CCF04	30	$2,200,000	$88,000	14-11	30	$2,200,000	$53,600	30	$0	$0
37	CC	43141821	MONTAÑO FRADY	230301	25	$1,459,088	$233,500	EPS002	25	$1,459,088	$58,400	CCF04	25	$1,459,088	$58,400	14-11	25	$1,459,088	$35,600	25	$0	$0

2026/03/17 08:46 PM

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

aportes en línea

Resumen General de Pago

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte		Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	
38	CC 43141821	MONTAÑO PRADY	230301	5	$291,818	$46,700		EPS002	5	$291,818	$11,700	CCF04	5	$291,818	$0	14-11	5	$291,818	$0	5	$0	$0	
39	CC 1235238629	MONTERROSA LINA	230201	30	$1,750,905	$280,200		EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
40	CC 1038464786	MONTOYA BRAIAM	230201	30	$1,955,000	$312,800		EPS002	30	$1,955,000	$78,200	CCF04	30	$1,955,000	$78,200	14-11	30	$1,955,000	$47,700	30	$0	$0	
41	CC 25890934	NEGRETE CLAUDIA	230301	30	$4,500,000	$720,000		EPS010	30	$4,500,000	$180,000	CCF04	30	$4,500,000	$180,000	14-11	30	$4,500,000	$109,700	30	$0	$0	
42	CC 1040744829	OLARTE EIMY	230301	30	$5,000,000	$800,000		EPS010	30	$5,000,000	$200,000	CCF04	30	$5,000,000	$200,000	14-11	30	$5,000,000	$121,800	30	$0	$0	
43	CC 43979642	PALACIOS YURLEY	230201	30	$2,400,000	$384,000		EPS010	30	$2,400,000	$96,000	CCF04	30	$2,400,000	$96,000	14-11	30	$2,400,000	$58,500	30	$0	$0	
44	CC 43468248	PATIÑO FLOR	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
45	CC 1044508297	PEREZ YESSICA	230301	30	$2,800,000	$448,000		EPS010	30	$2,800,000	$112,000	CCF04	30	$2,800,000	$112,000	14-11	30	$2,800,000	$68,300	30	$0	$0	
46	CC 42799391	PUERTA DIANA	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
47	CC 1072193350	PULIDO WENDY	25-14	30	$1,750,905	$280,200		EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
48	CC 43682686	RAVE BLANCA	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
49	CC 8567000	REINOSO CESAR	230201	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
50	CC 1035700874	RIVERA GERALDINE	25-14	30	$1,750,905	$280,200		EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
51	CC 42791999	RODAS LUZ	25-14	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
52	PT 4880014	RODRIGUEZ GUSTAVO	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
53	CC 1036673362	ROJAS DAVID	230301	30	$1,958,000	$312,800		EPS010	30	$1,955,000	$78,200	CCF04	30	$1,955,000	$78,200	14-11	30	$1,955,000	$47,700	30	$0	$0	
54	CC 1007743348	ROJAS SANDRA	25-14	15	$875,453	$140,100		EPS041	15	$875,453	$35,100	CCF04	15	$875,453	$35,100	14-11	15	$875,453	$21,400	15	$0	$0	
55	CC 8431913	ROLDAN NELSON	25-14	30	$1,955,000	$312,800		EPS041	30	$1,955,000	$78,200	CCF04	30	$1,955,000	$78,200	14-11	30	$1,955,000	$47,700	30	$0	$0	
56	CC 16054166	RUIZ JOSE	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
57	CC 1026130911	SANCHEZ YULIANA	231001	30	$1,750,905	$280,200		EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
58	CC 43996357	SEPULVEDA BIBIANA	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
59	CC 43164814	SERNA MARILUZ	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
60	CC 70510211	TABARES CARLOS	25-14	30	$6,500,000	$1,040,000		EPS010	30	$6,500,000	$260,000	CCF04	30	$6,500,000	$260,000	14-11	30	$6,500,000	$158,400	30	$0	$0	
61	CC 1036679798	TABARES LAURA	230201	30	$2,200,000	$352,000		EPS010	30	$2,200,000	$88,000	CCF04	30	$2,200,000	$88,000	14-11	30	$2,200,000	$53,600	30	$0	$0	
62	CC 1036632447	TABARES RICHARD	230201	30	$6,500,000	$1,040,000		EPS010	30	$6,500,000	$260,000	CCF04	30	$6,500,000	$260,000	14-11	30	$6,500,000	$158,400	30	$0	$0	
63	CC 1036608573	TABARES YULIANA	230201	30	$4,000,000	$640,000		EPS010	30	$4,000,000	$160,000	CCF04	30	$4,000,000	$160,000	14-11	30	$4,000,000	$97,500	30	$0	$0	
64	CC 43252242	TORRES ELIANA	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
65	PT 4563154	TORRES YONATHAN	230201	30	$1,955,000	$312,800		EPS010	30	$1,955,000	$78,200	CCF04	30	$1,955,000	$78,200	14-11	30	$1,955,000	$47,700	30	$0	$0	
66	CC 21487560	VALENCIA GLADIS	230201	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
67	CC 39282406	VALENCIA NINI	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$0	14-11	30	$1,750,905	$0	30	$0	$0	
68	CC 21516678	VELASQUEZ LUZ	25-14	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	
69	CC 43743760	VERGARA YARIMA	230201	30	$1,750,905	$280,200		EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte		Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	
Sucursal: ENRIPAN SANTA [illegible] (27 Afiliados)					$47,170,815	$7,548,600				$48,921,720	$1,958,400			$48,921,720	$1,958,400			$48,921,720	$3,406,000		$0	$0	
Centro de Trabajo: ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ (27 Afiliados)					**$47,170,815**	**$7,548,600**				**$48,921,720**	**$1,958,400**			**$48,921,720**	**$1,958,400**			**$48,921,720**	**$3,406,000**		**$0**	**$0**	
Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO Depto: BOYACA (27 Afiliados)					**$47,170,815**	**$7,548,600**				**$48,921,720**	**$1,958,400**			**$48,921,720**	**$1,958,400**			**$48,921,720**	**$3,406,000**		**$0**	**$0**	
70	CC 74302107	ABRIL CARLOS	25-14	30	$1,750,905	$280,200		EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
71	CC 1055272189	ALVAREZ IVAN	25-14	30	$1,750,905	$280,200		EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
72	CC 52375893	ALVAREZ MARINELA	25-14	30	$1,750,905	$280,200		EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
73	CC 46454014	ARENAS DIANA	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
74	CC 51979299	ARENAS MARIA	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
75	CC 1072666505	ARGUELLO EDWIN	230201	30	$2,500,000	$400,000		EPS017	30	$2,500,000	$100,000	CCF10	30	$2,500,000	$100,000	14-11	30	$2,500,000	$174,000	30	$0	$0	
76	CC 1055272713	BARRERA KEVIN	25-14	30	$1,750,905	$280,200		EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
77	CC 1048820956	BENITEZ MARIA	230201	30	$1,750,905	$280,200		EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
78	CC 23784346	CARREÑO CARMEN		0	$0	$0		EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
79	CC 24050024	CEPEDA YENNY	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	
80	CC 24049749	DIAZ ELSA	230301	30	$1,750,905	$280,200		EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0	

2026/03/17 08:46 PM

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

aportes en línea

Resumen General de Pago

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
81	CC	1054253279	GARCIA CRISTIAN	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
82	CC	1007391354	GOMEZ DANIELA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
83	CC	1002480209	GOMEZ MARLON	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
84	CC	1055274175	MARTINEZ LEIDY	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
85	CC	1055274533	MONGUI ANGEL	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
86	CC	1055274267	MONGUI ASLY	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
87	CC	74302097	MORALES MARIO	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
88	CC	1053337318	ORTIZ ANGEL	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
89	CC	60395677	PEREZ MABEL	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
90	CC	1054252779	RIVEROS ROBINSON	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
91	CC	1036132179	ROJAS MARIA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
92	CC	1052408305	ROMERO ROSA	230301	30	$2,200,000	$352,000	EPS005	30	$2,200,000	$88,000	CCF10	30	$2,200,000	$88,000	14-11	30	$2,200,000	$153,200	30	$0	$0
93	CC	1076665454	SALAMANCA CARMEN	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
94	CC	1052406655	SALAMANCA WILSON	25-14	30	$2,200,000	$352,000	EPS037	30	$2,200,000	$88,000	CCF10	30	$2,200,000	$88,000	14-11	30	$2,200,000	$153,200	30	$0	$0
95	CC	74372539	SOLANO JULIO	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
96	CC	1052412248	SOLA YESIKA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: ENRIPAN SIBATE (12 Afiliados)						$20,894,133	$3,343,700			$20,894,133	$836,500			$20,894,133	$836,500			$20,894,133	$1,454,700		$0	$0
Centro de Trabajo: ESCUELA GONZALO JIMENEZ DE QUESADA (12 Afiliados)						**$20,894,133**	**$3,343,700**			**$20,894,133**	**$836,500**			**$20,894,133**	**$836,500**			**$20,894,133**	**$1,454,700**		**$0**	**$0**
Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA (12 Afiliados)						**$20,894,133**	**$3,343,700**			**$20,894,133**	**$836,500**			**$20,894,133**	**$836,500**			**$20,894,133**	**$1,454,700**		**$0**	**$0**
97	RT	8845054	BARROS STWART	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
98	CC	52892949	CARDENAS FRANCIA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
99	CC	1074808122	CASTILLO ERICA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
100	CC	1054550638	FRANCO SANTIAGO	230201	28	$1,634,178	$261,500	EPS005	28	$1,634,178	$65,400	CCF22	28	$1,634,178	$65,400	14-11	28	$1,634,178	$113,800	28	$0	$0
101	CC	1003710613	GARCIA EMILY	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
102	CC	1072198486	GARCIA YULIANA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
103	PT	5021983	HERNANDEZ ARIBEL	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
104	CC	1003642474	LINARES BRIGITTE	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
105	CC	1120743637	MEDINA KENELIS	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
106	CC	50913921	MERCADO DEIVIS	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
107	PT	6274210	RAMOS REYNA	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
108	CC	39724855	ZAPATA MARIA	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: FACATATIVA (18 Afiliados)						$35,163,575	$5,627,000			$35,163,575	$1,407,500			$35,163,575	$1,407,500			$35,163,575	$2,448,100		$0	$0
Centro de Trabajo: ESCUELA MIRADOR DE LA ARBOLEDA (18 Afiliados)						**$35,163,575**	**$5,627,000**			**$35,163,575**	**$1,407,500**			**$35,163,575**	**$1,407,500**			**$35,163,575**	**$2,448,100**		**$0**	**$0**
Ciudad: FACATATIVA Depto: CUNDINAMARCA (18 Afiliados)						**$35,163,575**	**$5,627,000**			**$35,163,575**	**$1,407,500**			**$35,163,575**	**$1,407,500**			**$35,163,575**	**$2,448,100**		**$0**	**$0**
109	CC	1070944207	ALVARADO ANGEL	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
110	CC	1006835890	BOLAÑOS OSCAR	230301	30	$4,500,000	$720,000	EPSC34	30	$4,500,000	$180,000	CCF22	30	$4,500,000	$180,000	14-11	30	$4,500,000	$313,200	30	$0	$0
111	CC	1070975737	DIAZ LUISA	230301	30	$2,200,000	$352,000	EPS017	30	$2,200,000	$88,000	CCF22	30	$2,200,000	$88,000	14-11	30	$2,200,000	$153,200	30	$0	$0
112	CC	1073979583	DURANGO LUIS	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
113	CC	1121326637	FUENTES ANA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
114	CC	52420963	FUENTES CLAUDIA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
115	CC	36697567	GARZON MARYORI	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
116	CC	35532917	HERRERA ANA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
117	CC	35533218	MANRIQUE MAGNOLIA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
118	CC	35533887	MARROQUIN GLORIA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

aportes en línea

Resumen General de Pago

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
119	CC	52061871	MEDELLIN LEONILDE	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
120	CC	1002000541	NATERA JONATHAN	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
121	CC	80369990	ORTIZ ALEX	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
122	PT	6272045	PAEZ FRANCIS	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
123	CC	1070954417	ROCHA DIANA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
124	CC	1047458085	TORRECOSA HERNE	230201	30	$1,750,905	$280,200	CCFC55	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
125	CC	1073995349	VEGA PATRICIA	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
126	CC	52662688	ZUÑIGA MILENA	230201	30	$2,200,000	$352,000	EPS002	30	$2,200,000	$88,000	CCF22	30	$2,200,000	$88,000	14-11	30	$2,200,000	$153,200	30	$0	$0

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: ENRIPAN BOGOTA (22 Afiliados)						$38,852,278	$6,217,500			$38,852,278	$1,555,400			$38,852,278	$1,555,400			$38,852,278	$2,705,000		$0	$0
Centro de Trabajo: ESCUELA DE CADETES GENERAL SANTANDER (22 Afiliados)						**$38,852,278**	**$6,217,500**			**$38,852,278**	**$1,555,400**			**$38,852,278**	**$1,555,400**			**$38,852,278**	**$2,705,000**		**$0**	**$0**
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (22 Afiliados)						**$38,852,278**	**$6,217,500**			**$38,852,278**	**$1,555,400**			**$38,852,278**	**$1,555,400**			**$38,852,278**	**$2,705,000**		**$0**	**$0**
127	CC	1051740632	BENAVIDES DAIMER	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
128	CC	1051744437	BENAVIDES DAIRO	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
129	CC	1046528241	BOLAÑOS ANDRES	230301	30	$1,750,905	$280,200	CCFC20	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
130	CC	26019761	CUELLO ANA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
131	CC	1007113123	FERNANDEZ GUILLER	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
132	CC	1010114293	GALVIS RICARDO	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
133	CC	11186605	GARZON NIXON	25-14	30	$2,200,000	$352,000	EPS017	30	$2,200,000	$88,000	CCF22	30	$2,200,000	$88,000	14-11	30	$2,200,000	$153,200	30	$0	$0
134	CC	39491150	HERNANDEZ SOL	230301	28	$1,634,178	$261,500	EPS005	28	$1,634,178	$65,400	CCF22	28	$1,634,178	$65,400	14-11	28	$1,634,178	$113,800	30	$0	$0
135	CC	1093764322	IBARRA SANDRA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
136	CC	1047513660	MARIMON NATHALY	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
137	CC	1033722192	MEJIA JORGE	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
138	CC	1007191536	MONCADA FANNY	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPSC34	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
139	CC	1038796606	MONTOYA NOLBERTO	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
140	CC	52547997	MORENO SANDRA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPSC34	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
141	CC	1118574244	NEIRA HEYDY	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
142	CC	79665904	NOVOA PEDRO	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
143	CC	45554218	OROZCO LEYDIS	230201	30	$1,750,905	$280,200	ESSC24	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
144	CC	88305636	RAMIREZ TEODORO	230301	30	$1,750,905	$280,200	MIN001	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
145	CC	1083156228	RICARDO MARIA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
146	CC	1038808842	RIVAS LUIS	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
147	CC	7598974	RODRIGUEZ AGUSTIN	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS008	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
148	CC	1015437584	SERRANO HANSEL	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF22	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$121,900	30	$0	$0
Total Afiliados(146)						**$279,338,182**	**$44,732,400**			**$285,989,087**	**$11,446,800**			**$285,989,087**	**$11,250,500**			**$285,989,087**	**$13,360,700**		**$0**	**$0**

2083021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900815592	1	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	ENRIPAN	CALLE 43 48 26	ITAGUI-ANTIOQUIA	3728741	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-03	14988838	9501545018	E	2026/03/20	2026/03/13	BANCO CAJA SOCIAL	0	$80,790,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				143	$44,732,400	$0	$0	$44,732,400
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$560,400	$0	$0	$560,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	30	$9,061,800	$0	$0	$9,061,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	67	$20,379,500	$0	$0	$20,379,500
PROTECCION	230201	800,229,739	0	44	$14,730,700	$0	$0	$14,730,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				146	$13,360,700	$0	$0	$13,360,700
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	146	$13,360,700	$0	$0	$13,360,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 3)				146	$11,250,500	$0	$0	$11,250,500
COLSUBSIDIO	CCF22	860,007,336	1	52	$3,799,400	$0	$0	$3,799,400
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	27	$1,958,400	$0	$0	$1,958,400
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	67	$5,492,700	$0	$0	$5,492,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 13)				146	$11,446,800	$0	$0	$11,446,800
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$70,100	$0	$0	$70,100
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	3	$320,200	$0	$0	$320,200
COMFACHOCÓ	CCFC20	891,600,091	8	1	$70,100	$0	$0	$70,100
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$70,100	$0	$0	$70,100
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$70,100	$0	$0	$70,100
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	41	$3,799,400	$0	$0	$3,799,400
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	11	$836,800	$0	$0	$836,800
FOSYGA	MIN001	901,037,916	1	2	$148,300	$0	$0	$148,300
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	15	$1,095,500	$0	$0	$1,095,500
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	25	$1,717,500	$0	$0	$1,717,500
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	30	$2,158,800	$0	$0	$2,158,800
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	9	$669,300	$0	$0	$669,300
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	6	$420,600	$0	$0	$420,600
TOTAL				146	$80,790,400	$0	$0	$80,790,400

2026/03/17 08:46 PM

2083021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

CENTRO C... MERCIAL CENTRO NORTE
OFICINA 14 ... - TUNJA, BOYACÁ
... 743 9927
... 218 4826-27
... 203 9055
info...abcontrolmicrobiologico.com
con...microbiologico@gmail.com

CONTROL MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS No. MAR26-M1038

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre:	Industria Alimenticia Enripan SAS	Dirección:	Calle 43 48 26 Itagui/ Antioquia

INFORMACIÓN DEL MUESTREO

Lugar de toma de muestra:	Escuela de Policía Rafael Reyes	Dirección:	Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá
Responsable toma de muestra:	Control Microbiológico	Persona encargada:	Lisbeth Albarracin
Fecha toma de muestra:	2026-03-20	Fecha ingreso a laboratorio:	2026-03-20

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción:	lenteja sudada		Cantidad y/o Presentación:	250 g Bolsa plástica estéril	
Fabricante-Proveedor/Elaborado por:		Edwin Andres Arquello		Lote:	NA
°T. muestra:	60°C	Fecha de Vcto:	NA	Fecha de producción:	2026-03-19
°T. recepción:	3.4°C	El ensayo inicio el:	2026-03-20	El ensayo culminó el:	2026-03-25

Convenciones:N.A= No Aplica; ND: No disponible; N.R= No Registra; °T= Temperatura.

RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	MÉTODO Y/O TÉCNICA	RESULTADO	VALORES PERMITIDOS
Listeria monocytogenes (A-P/25 g)	BAM Capitulo 10. BAM/FDA:2022	Ausencia/25 g	Ausencia
Escherichia coli (UFC/g)	Compact dry EC, método alternativo ISO 16649 2:2001,cert. AOAC 110402	<10 UFC/g	<10
Salmonella sp (A-P/25 g)	ISO 6579-1:2017	Ausencia/25 g	Ausencia
Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	Compact dry X-SA, método alternativo BS EN ISO 6888-1:1999,cert. AOAC 081001	<10 UFC/g	$<10^2$

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A-P)= Ausencia-Presencia

Analizado por: B01 Revisó: M01

RESUMEN DE RESULTADOS:

No se puede emitir declaración de conformidad, dado que no se cumple con el n muestreal requerido en la Resolución 1407 de 2022.

OBSERVACIONES:

- **Análisis realizados teniendo en cuenta los parámetros indicados en la Resolución 1407 de 2022 y especificación dada por el cliente**
- n = Número de unidades a analizar en un lote
- Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada.
- Este certificado solo puede ser reproducido íntegramente por y con la aprobación escrita del laboratorio.
- El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de la información suministrada por el cliente y/o en el caso que sea el mismo quien realice la toma de muestras que pueda afectar la validez de los resultados.

Ibeth Ortegón Moreno/B01
Analista Área Microbiología

Adriana Rueda Ulloa/M.Sc/M01
Director Técnico

2683021099

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

CENTRO C... CENTRO NORTE
OFICINA 14 ... CASO - TUNJA, BOYACÁ
... 743 9927
... 300 218 4826-27
... 321 203 9055
info...abcontrolmicrobiologico.com
cont...microbiologico@gmail.com

CONTROL MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS No. MAR26-M1039

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre:	Industria Alimenticia Enripan SAS	Dirección:	Calle 43 48 26 Itagui/ Antioquia

INFORMACIÓN DEL MUESTREO

Lugar de toma de muestra:	Escuela de Policía Rafael Reyes	Dirección:	Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá
Responsable toma de muestra:	Control Microbiológico	Persona encargada:	Lisbeth Albarracin
Fecha toma de muestra:	2026-03-19	Fecha ingreso a laboratorio:	2026-03-20

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la superficie evaluada:	Vaso			Condición:	Posterior a L&D
Desinfectado por:	Maria Viviana Rojas		Desinfectante:	oprganico PQP	
°T recepción:	3.4°C	El ensayo inicio el:	2026-03-20	El ensayo culminó el:	2026-03-25

Convenciones:N.A= No Aplica; ND: No disponible; N.R= No Registra; °T= Temperatura.

RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	MÉTODO Y/O TÉCNICA	RESULTADO	VALORES PERMITIDOS
Listeria monocytogenes (A-P/100cm^2)	BAM Capitulo 10. BAM/FDA:2022	Ausencia/100 cm^2	*

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A-P)= Ausencia-Presencia Analizado por: B01 Revisó: M01

RESUMEN DE RESULTADOS:

Muestra negativa/ausente para *Listeria monocytogenes*

OBSERVACIONES:

- Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada.
- Este certificado solo puede ser reproducido íntegramente por y con la aprobación escrita del laboratorio.
- El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de la información suministrada por el cliente y/o en el caso que sea el mismo quien realice la toma de muestras que pueda afectar la validez de los resultados.

Ibeth Ortegón Moreno/B01
Analista Área Microbiología

Adriana Rueda Ulloa/M.Sc/M01
Director Técnico

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No Rad. 000936 Fecha: 1-ABRIL-2026
Firma, [illegible] Hora: 17:00
GS-2026-000936-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
1 de abril de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Informe operacionalización el servicio en el comedor de estudiantes.

Con toda atención me permito informar sobre la operacionalización adelantadas durante el mes de marzo del año en curso, en cumplimiento al contrato de la siguiente manera:

HORARIOS DE ATENCIÓN

DESAYUNO: 04:00 a 10:00
ALMUERZO: 11:30 a 16:00
CENA: 17:30 a 21:30

TURNOS

03:00 a 12:30
1 supervisor
03:00 a 11:30
2 cocineros, 2 auxiliares de cocina
04:00 a 13:00
6 auxiliares de cocina, 2 servicios generales

12:30 a 22:00
1 supervisor
11:30 a 22:00
2 cocineros, 2 auxiliares de cocina
13:00 a 22:00
6 auxiliares de cocina, 2 servicios generales

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

RESPONSABLES

TURNOS MAÑANA.
Supervisor de turno y chef

TURNOS TARDE
Supervisor de turno y administrador

TIEMPOS DE ALISTAMIENTO

03:00 a 04:30 alistamiento desayuno y almuerzo del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.

06:30 a 11:30 alistamiento desayuno y almuerzo del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.

14:30 a 17:30 alistamiento cena del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.

Atentamente,

JUAN PABLO GOMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No Rad. 000937 Fecha: 1-ABR-2026
Firma. 13. ESCUELA Hora: 17:05
GS-2026-000937-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
1 abril de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Envió comprobantes de pago arriendo, servicio de energía, aseo y alcantarillado.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, me permito remitir, los comprobantes de pago de canon arriendo del comedor de estudiantes del 1 al 30 de abril, comprobante de pago servicio de energía del comedor de estudiantes del 1 al 31 de marzo y el servicio de aseo y alcantarillado del 05 de marzo al 4 de abril del año en curso.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

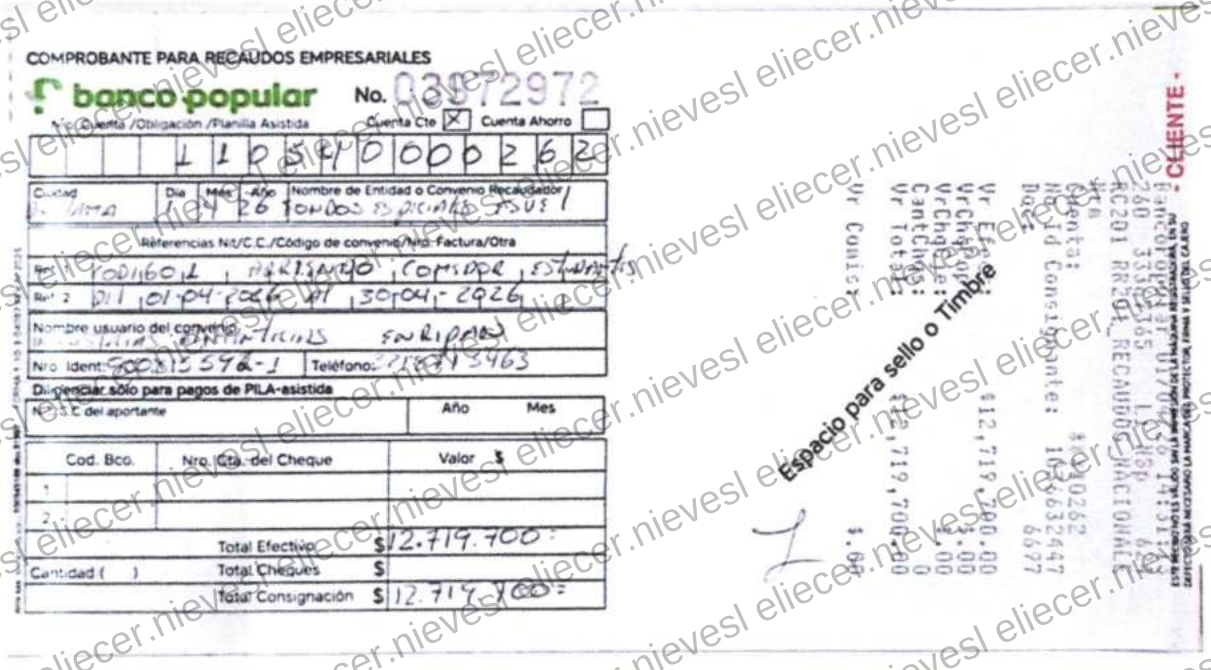
Anexo: Comprobante de pago arriendo del 1 al 30 de abril (en un folio)
Comprobante de pago energía del 1 al 31 de marzo (en un folio)
Comprobante de pago aseo y alcantarillado del 5 de marzo al 4 de abril (en un folio)

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

COMPROBANTE PAGO CANON ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2026



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 03972972

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

1 1 0 5 7 0 0 0 0 2 6 2

Ciudad: ITAGUI | Día: 14 | Mes: 04 | Año: 26 | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: FONDOS EMPLEADOS ESUS

Referencias N/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref 1: 7001602 ARRIENDO COMEDOR ESTUDIANTES

Ref 2: DEL 01-04-2026 AL 30-04-2026

Nombre usuario del convenio: INDUSTRIAS ENRIPAN

Nro. Ident: 900313572-1 Teléfono: 2187463

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

Nro. C.C del aportante | Año | Mes

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
	Total Efectivo	$ 12.719.700
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 12.719.700

Espacio para sello o Timbre

Vr Comisión $ 0.00

Vr Efectivo $12,719,700.00
Vr Cheques 0.00
Vr Otros 0.00
Vr Total $12,719,700.00

Cuenta: 10663262
Cuenta Consignante: 10663262447
Bogotá 6677

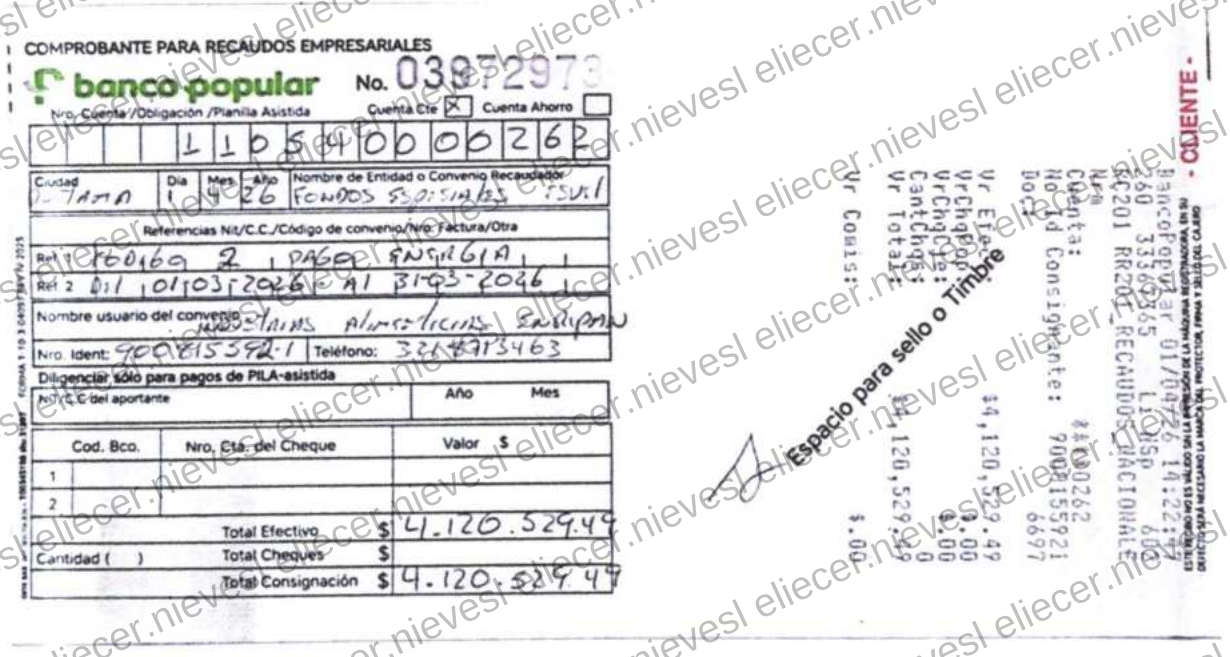
- CLIENTE -

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

COMPROBANTE PAGO SERVICIO DE ENERGÍA DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 1 AL 30 DE MARZO DE 2026



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 0387293

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 5 4 0 0 0 0 2 6 2

Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
ITAGUI	1	4	26	FONDOS EMPRESARIALES BSU1

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref 1: 760169 2 PAGO ENERGIA

Ref 2: DEL 01/03/2026 AL 31/03/2026

Nombre usuario del convenio: INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN

Nro. Ident: 900815392-1 Teléfono: 3218713463

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

Nit/C.C del aportante	Año	Mes

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			

	Total Efectivo	$ 4.120.529.49
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 4.120.529.49

Espacio para sello o Timbre

Vr Comis: $.00

Vr Efec: $4,120,529.49
VrChqBco: 0.00
VrChqCte: 0.00
CantChqs: 0
Vr Total: $4,120,529.49

BancoPopular 01/04/26 14:22:47
360 33360365 LIDSP 600
SC201 RR201_RECAUDOSNACIONALE
Nro Cuenta: ##0262
No Id Consignante: 900815921
Doc: 6697

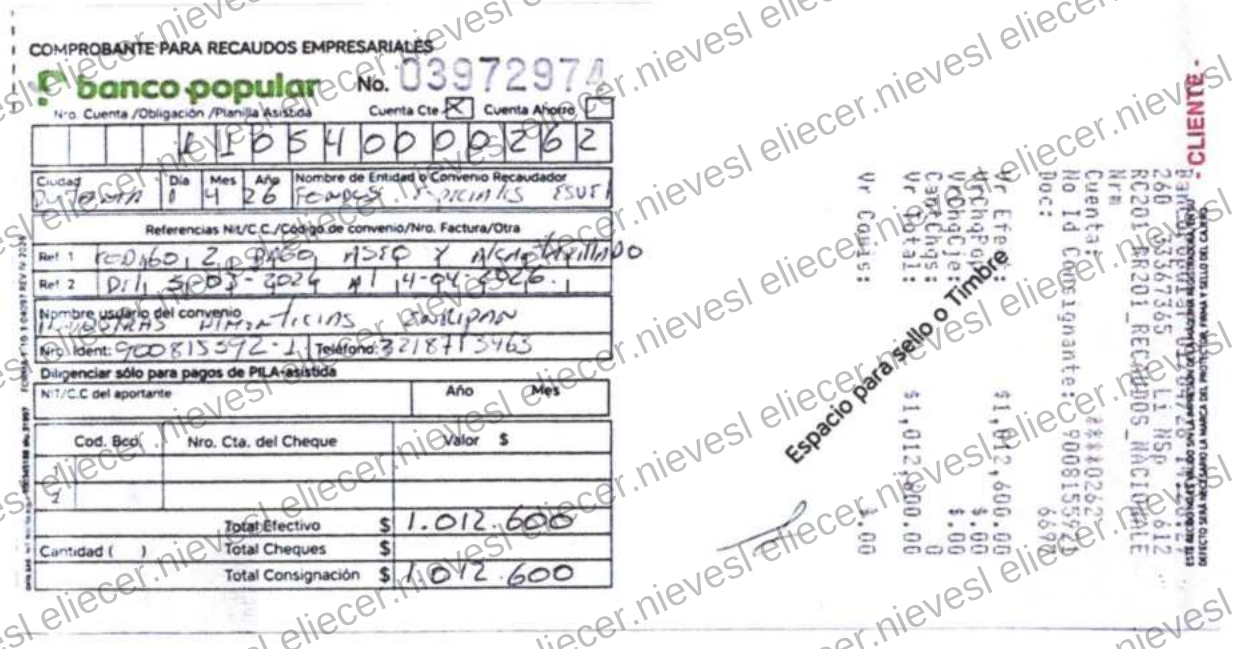
- CLIENTE -

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

COMPROBANTE DE PAGO SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 5 DE MARZO AL 4 DE ABRIL 2026



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

el banco popular No. 03972974

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

				6	1	0	5	4	0	0	0	2	6	2

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Bello Antioquia	1	4	26	Fondos Empleados ESUFI

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1: RECAUDO PAGO ASEO Y ALCANTARILLADO

Ref. 2: DIL 5003-2026 AL 14-04-2026.1

Nombre usuario del convenio: INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN

Nro. Ident: 900815372-1 Teléfono: 3218713463

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
	Total Efectivo	$ 1.012.600
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 1.012.600

Espacio para sello o Timbre

- CLIENTE -

Vr Cheques: $0.00
Vr Efectivo: $1,012,600.00
Vr Total: $1,012,600.00
Cant Cheques: 0
Cant Efectivo: $0.00
Vr Cheques: $0.00
Vr Efectivo: $1,012,600.00
Archivo Fecha: ########
Nro Id Consignante: 900815372
Doc: 6900
Nro Cuenta: ########2626
No Id Consignante: 900815372
260 23367365 LI NSO 6612
RC201_RECAUDOS_MACHINE
RC201_RECAUDOS_MACHINE

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000938 Fecha: 01-ABRIL-2026
Firma. [illegible] Hora: 17:10
GS-2026-000938-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
1 de abril de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Entrega informe desempeño SG SST mes de marzo de 2026.

Con toda atención me permito remitir el reporte de la gestión del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante el mes de marzo para la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. para el servicio de alimentación en la Escuela de Policía Rafael Reyes.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: informe en (4) folios

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

	INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

INFORME DESEMPEÑO SG SST MARZO 2026

Introducción

El siguiente informe tiene como finalidad realizar reporte de la gestión del SG SST en la escuela de Policia Rafael Reyes en el mes de marzo 2026.

Objetivos SST

Prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo
Prevenir la ocurrencia de enfermedades laborales
Gestionar los riesgos a los que se encuentra expuesto el personal.

1. Estadisticas

INDICADORES 2026 SANTA ROSA

VARIABLE	ENERO	FEBRERO	MARZO
Severidad de los accidentes laborales.(Res 0312)	0%	0%	0%
Frecuencia de los accidentes laborales.(Res 0312)	0	0	0
Mortalidad de los accidentes laborales.(Res 0312)	0	0	0
Prevalencia de la enfermedad laboral.(Res 0312)	0	0	0
Incidencia de la enfermedad laboral.(Res0312)	0	0	0
Ausentismo.	24%	25%	16%

Severidad de los accidentes laborales. (Res 0312)	**ENERO:** En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo. **FEBRERO:** En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo. **MARZO** En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo.

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

	INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

Frecuencia de los accidentes laborales.(Res 0312)	**ENERO:** En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo. **FEBRERO:** En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo. **MARZO** En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo.
Mortalidad de los accidentes laborales.(Res 0312)	**ENERO:** En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo. **FEBRERO:** En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo. **MARZO** En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo.
Prevalencia de la enfermedad laboral.(Res 0312)	**ENERO:** En el periodo del es de enero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **FEBRERO:** En el periodo del es de febrero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **MARZO:** En el periodo del es de marzo no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación
Incidencia de la enfermedad laboral.(Res0312)	**ENERO:** En el periodo del es de enero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **FEBRERO:** En el periodo del es de febrero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **MARZO:** En el periodo del es de marzo no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

	INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

Ausentismo.	**ENERO:** En el mes de enero se perdió el 24% de días programados de trabajo por incapacidad médica No se presentaron diagnosticos que puedan estar relacionados con la labor Se presentaron 3 casos con 6 días de incapacidad por Hemorragia vaginal, amigdalits, migraña **MARZO:** En el mes de marzo se presento un asuentismo del 16% por causa médica, se tuvo de 4 días po parte de personas Cefalea y queratosis actínica

2. Capacitaciones SST

.Se finalizo con la capacitación de manejo seguro de sustancias químicas.

Se realizo capacitación a la brigada de emergencias.

3. Temas generales

Se realiza inspección periodica del uso y estado de EPP

Se realizo inspección mensual al estado de los equipos del servicio de alimentación

Se ralizo inspección planeada

Se realizo inspección de extintores y botiquin.

Se llevo a cabo las pausas activas





2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

	INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

Mejoras

PINTURA DEL TECHO DEL ÁREA DE LA COCINA, PANADERÍA, CUARTO DE ALISTAMIENTO Y CUARTO DE RESIDUOS.

INSTALACIÓN LÁMPARAS LED ÁREA DE COCINA
Instalación de 12 lámparas led con su respectiva conexión eléctrica, 8 en la cocina y 4 en la línea de servicio #1.

Se mejoro la iluminación en estas zonas de trabajo.

Otros temas

El pasado 16 de marzo del año en curso se adelantó visita de inspección por parte de la secretaria de salud de Boyacá.

Inspección sanitaria comedor y cocina = % de cumplimiento 90.5% FAVORABLE
Inspección sanitaria bodega = % de cumplimiento 92% FAVORABLE

Se realizo celebración del día de la mujer y del día del hombre.

Elaboró

Liza Fernanda Tabares Gallego
Profesional SST
Abril 1 de 2026

2683021099

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

Gobernación de Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-175
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA:26/Ago/2019

CIUDAD: Santa Rosa de Viterbo FECHA: 16/Marzo/2026 ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruitería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

RAZÓN SOCIAL: Industrias Alimenticias Empan S.A.S.

*CÉDULA / NIT: 900315592-1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 1569390031559 21

*NOMBRE COMERCIAL: Donde Bolivares, ESREY, Industrias Alimenticias Empan SAS

*DIRECCIÓN: Carrera 2 # 8-98 MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: BOYACÁ *MUNICIPIO: Santa Rosa de Viterbo

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál: Centro.

TELÉFONOS: 314-219626 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: alimentacion.esrey@industriasempan.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Industrias Alimenticias Empan S.A.S.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900315592-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Richard Alejandro Tibares Sanz

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X], C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.036.632.442.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 2 # 8-98

*DEPARTAMENTO: Boyacá *MUNICIPIO: Santa Rosa de Viterbo

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun-Sab 12-D. NÚMERO DE TRABAJADORES: 24.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	17-Marzo-2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		85%
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS, PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	1 EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6. Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	X 1	0	Se ubica area sanitaria sin aislamiento completo en zona de preparacion de alimentos.
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3. 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	2	X 1	0	Paredes de area de preparacion presentan deterioro de baldosas, presentan grietas y suciedad con desgaste C

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-175
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA:26/Ago/2019

1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4)	2	X	1	0	claros de ventanas presentan deterioro por oxidación del material estructural. -sistema de ventilación sin protección completa.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	2	0	Area sanitaria se ubica en zona conjunta a area de preparación, no cuenta con aislamiento completo	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	X 2,5	0	Cuenta con utensilios (colador) que presentan deterioro en su estructura.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34. Artículo 35 Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X 7	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 7	3,5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 2	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 7	3,5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89 Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3 Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 5	2,5	0		C

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

Gobernación de Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-175
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA:26/Ago/2019

4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X	9		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X	7	3,5	0		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	4	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
5	SANEAMIENTO	A		AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	7	3,5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 23, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)		X	2	0	Presencia de equipos en desuso.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X	9		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	X	7	3,5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				31.	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

GOBERNACIÓN DE BOYACÁ	FORMATO	VERSIÓN: 0 CÓDIGO: M-GS-PP-F-175
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA:26/Ago/2019

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto asignado a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90,5%	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N.A.
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N.A.

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializan los hallazgos con la persona que atiende la visita.

Por parte del establecimiento:

Juan pablo Gomez Garcia

(NINGUNA)

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Enero del año 2026 en la Ciudad de Santa Rosa de Viterbo

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DEL PERSONAL QUE REALIZA LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	DIANA MARCELA OSUNA FAJARDO	NOMBRE:	
CÉDULA:	46.456.681	CÉDULA:	
CARGO:	PROFESIONAL DE APOYO	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Juan pablo Gomez	NOMBRE:	
CÉDULA:	74. 377.006	CÉDULA:	
CARGO:	ADMINISTRADOR	CARGO:	

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-179
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		FECHA: 07/Ago/2019

CIUDAD: Santa Rosa de Viterbo FECHA: 16/Enero/2026 ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: X DADOR DE FRÍO:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Tunja

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

*RAZÓN SOCIAL: Industrias Alimenticias Emrpan S.A.S.

*CÉDULA / NIT: 900815593-1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 1569340005153421

*NOMBRE COMERCIAL: Bodega de Almacenamiento.

*DIRECCIÓN: Carrera 2 # 8-98 MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: *MUNICIPIO: Santa Rosa de Viterbo

Barrio: X Vereda: Comuna: Localidad: Sector: Corregimiento: Caserío: UPZ:

Otro: Cuál: Centro

TELÉFONOS: 319.2196426. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: alimentacion-esrey@industriasemrpan.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. C.E. NIT Número de documento:

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Richard Alejandro Tabares Gomez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC: X CE: NIT: *Número de documento: 1.036.632.442

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 2 # 8-98

*DEPARTAMENTO: Boyacá *MUNICIPIO: Santa Rosa de Viterbo

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am-9pm / L-D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	N.A.	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	N.A. %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO: X (Especifique) Establecimiento Nuevo.

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)*	X 4	2	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1. 2)*	4	X 3	0	Paredes presentan deterioro con humedad. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numerales 3. 4. 5.1, 7. 8.)*	X 4		0	C

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-179
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		FECHA: 07/Ago/2019

1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4)	5	X 2.5	0	Area sanitaria es compartida con zona de preparación	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3 Artículo 34.)	7	X 3.5	0	Estantería presenta deterioro de su superficie.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 8	4	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 3	1,5	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013. Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 8	4	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 3	1,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22.	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	C
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013. Artículo 16, Numerales 1, 3. Artículo 37 Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	X 7	3,5	0		C
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013. Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	X 8	4	0		C
4.3	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013. Artículo 18. Numeral 2 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28. numerales 2, 3.)	X 8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23.	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta	C

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-179
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		FECHA: 07/Ago/2019

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3 Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4 Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X 5	2,5	0	
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5.y 10.)*	X 5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	X 4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X 9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	X 6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento:** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	X 2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
92%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE, y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N.A.
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N.A.

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializan los hallazgos con la persona que atiende la visita.

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-003528-ESREY

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-179
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		FECHA: 07/Ago/2019

Por parte del establecimiento:

NINGUNA.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de marzo del año 2026 en la Ciudad de Santa Rosa de Viterbo

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DEL PERSONAL QUE REALIZA LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Diana Marcela Osma	NOMBRE:	
CÉDULA:	46.456.681	CÉDULA:	
CARGO:	Profesional de Apoyo	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Secretaria de Salud de Tegria	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Juan pablo [illegible]	NOMBRE:	
CÉDULA:	74.377.006	CÉDULA:	
CARGO:	ADMINISTRADOR	CARGO:	

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

AC-2026-000906-ESREY

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES
GRUPO DESARROLLO ACADEMICO ESREY

CEA-3.0-07
16-ECD-001
2678331527

Fecha:	Santa Rosa De Viterbo, 26 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización:**	09:00 horas
Lugar:	Comedor de Estudiantes ESREY		

ACTA -000906 - GACIN-GUDEC - 2.21

QUE TRATA DE INSPECCIÓN A COMEDOR DE ESTUDIANTES REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR CAPITAN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO SUPERVISOR CONTRATO NO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA Y EL PERSONAL DE REPRESENTANTES DE ESTUDIANTES, DE ACUERDO A LAS OBLIGACIONES PACTADAS DENTRO DEL CONTRATO

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes.

En las instalaciones del comedor de estudiantes de esta sede multicampus Rafael Reyes, se reunieron el señor capitan ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO supervisor contrato No 58-1-30094-25, el señor JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA Administrador Servicio de Alimentación y el personal de representantes de estudiantes, de acuerdo a las obligaciones pactadas dentro del contrato, con el fin de realizar inspección al comedor de estudiantes.

Lectura del acta anterior. No aplica

2. Verificación de compromisos. No aplica

3. Temas a tratar

Con el fin de realizar inspección al comedor de estudiantes, se reunieron el personal comprometido para mencionada actividad, realizando, verificando y quedando las siguientes observaciones, así:

ACTA - 000905 - GACIN-GUDEC - 2.21 - QUE TRATA DE INSPECCIÓN A COMEDOR DE ESTUDIANTES REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR CAPITAN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO SUPERVISOR CONTRATO NO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA Y EL PERSONAL DE REPRESENTANTES DE ESTUDIANTES, DE ACUERDO A LAS OBLIGACIONES PACTADAS DENTRO DEL CONTRATO

Observación	Evidencia fotográfica
Limpiar paredes llenas de grasa, se requiere verificar el estado y mejora de las baldosas del espacio.	
Se requiere ajustar las rejillas sueltas.	
Se evidencia los contenedores goteando agua.	

2683021009

Se requiere limpieza de los lavaplatos, toda vez que se evidencia que están sucios.	
Se requiere verificar las rejillas del desagüe.	
Verificar lo que se guarda en los estantes metálicos.	

De igual forma se evidencia el cumplimiento a las actividades más adelante relacionadas sobre cumplimiento de acuerdo a lo pactado dentro del contrato, así:

Se evidencia el cumplimiento a los siguientes horarios, de atención:

HORARIOS DE ATENCIÓN

DESAYUNO: 04:00 a 10:00
ALMUERZO: 11:30 a 16:00
CENA: 17:30 a 21:30

Se evidencia el cumplimiento a los turnos y disponibilidades para la prestación del servicio, así:

TURNOS

03:00 a 12:30
1 supervisor
03:00 a 11:30
2 cocineros, 2 auxiliares de cocina
04:00 a 13:00
6 auxiliares de cocina, 2 servicios generales

12:30 a 22:00
1 supervisor
11:30 a 22:00
2 cocineros, 2 auxiliares de cocina
13:00 a 22:00
6 auxiliares de cocina, 2 servicios generales

Se evidencia el cumplimiento de los responsables de acuerdo a cada turno, así:

RESPONSABLES

TURNOS MAÑANA.
Supervisor de turno y chef

TURNOS TARDE.
Supervisor de turno y administrador

Se evidencia el cumplimiento, a los tiempos de alistamiento de acuerdo a la siguiente información, así:

TIEMPOS DE ALISTAMIENTO

03:00 a 04:30 alistamiento desayuno y almuerzo del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.

06:30 a 11:30 alistamiento desayuno y almuerzo del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.

14:30 a 17:30 alistamiento cena del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.

ACTA - 000906 - GACIN-GUDEC - 2.21 - QUE TRATA DE INSPECCIÓN A COMEDOR DE ESTUDIANTES REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR CAPITAN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO SUPERVISOR CONTRATO NO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA Y EL PERSONAL DE REPRESENTANTES DE ESTUDIANTES, DE ACUERDO A LAS OBLIGACIONES PACTADAS DENTRO DEL CONTRATO

COMPROMISOS:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
• limpiar paredes llenas de grasa. • Se requiere verificar el estado y mejora de las valdosas del espacio. • Se requiere ajustar las rejillas sueltas. • Se evidencia los contenedores goteando agua. • Se requiere limpieza de los lavaplatos, toda vez que se evidencia que están sucios. • Se requiere verificar las rejillas del desagüe. • Verificar lo que se guarda en los estantes metálicos.	Administrador servicio de alimentación Empresa Enripian	Permanente

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Eliecer Alexis Nieves Lizarazo
Grado: Capitan
Cargo: Subdirector (A) Escuela
Cédula: 1101758936
Título: Administrador Policial T.P 1861
Dependencia: Agrupacion Policial Esrey
Unidad: Escuela De Policia Rafael Reyes
Correo: eliecer.nievesl@correo.policia.gov.co
29/03/2026 3:13:00 p. m.

Anexo uno (lista de asistencia en 01 folio)

Kra 2 8-98
Teléfono: 3214243987
esrey.gudec@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
AGRUPACION POLICIAL

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 26 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización:**	09:00 horas
Lugar:	Dirección - Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA No. 1/000956 /GACIN - AGRUP - 221

QUE TRATA DE LA INSPECCIÓN A COMEDOR DE ESTUDIANTES DE ESTA SEDE MULTICAMPUS REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR CAPITAN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO SUPERVISOR CONTRATO No 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA Y EL PERSONAL DE REPRESENTANTES DE ESTUDIANTES, DE ACUERDO A LAS OBLIGACIONES PACTADAS DENTRO DEL CONTRATO

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	CEDULA DE CIUDADANIA	TELÉFONO	FIRMA
EST	Maria Fernanda Prado	ESREY	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
EST	Juan Sebastian Piñeros	ESREY	Pincroscastro@gmail.com	1011082816	3215656451	
EST	Jeimer Alexander Albarracin Salbana	ESREY	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
EST	David [illegible]	ESREY	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
EST	Dilan Mauricio Castellanos	ESREY	0C1045@gmail.com	1049642343	3142121965	
	Juan pablo [illegible] 6	En Ropion	elmentucy.1965.com	74137[illegible]	3142196[illegible]	

ACTA No. 1 / 000906 /GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DE LA INSPECCIÓN A COMEDOR DE ESTUDIANTES DE ESTA SEDE MULTICAMPUS REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR CAPITAN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO SUPERVISOR CONTRATO No.58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA Y EL PERSONAL DE REPRESENTANTES DE ESTUDIANTES, DE ACUERDO A LAS OBLIGACIONES PACTADAS DENTRO DEL CONTRATO

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	CEDULA DE CIUDADANIA	TELÉFONO	FIRMA

Carrera 2 # 38 Santa Rosa de Viterbo
Teléfono(s) 7860357 – IP 20704
Correo comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES
GRUPO DESARROLLO ACADEMICO ESREY

CEA 3-0-07
14-CCD-001
2678334183

Fecha:	Santa Rosa De Viterbo, 27 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	16:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	ESREY		

ACTA - 000927 - GACIN-GUDEC - 20.1

QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIATES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

En las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes Prieto, se realiza la socialización por parte de la señora TC. JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES Directora Escuela de Policia Rafael Reyes, el señor capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO Comandante de Agrupación y supervisor del contrato de arrendamiento PN ESVEL No 58-1-30094-25 cuyo objeto es el arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes, destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de Estudiantes y Auxiliares de Policía, el señor Juan Pablo Gómez García Administrador **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S,** de igual manera el personal de representantes estudiantiles del curso 007 y 008 y el representante de Auxiliares de Policía, se deja constancia que asiste personal invitado que se encuentra de visita por parte de DIEPO.

Lectura del acta anterior

Se da lectura al acta anterior, No. **AC-2026-000565-ESREY,** dando a conocer los compromisos establecidos.

1. Verificación de Compromisos

Se realizó seguimiento a los compromisos establecidos en el acta anterior, así:

Actividad	Responsable	Fecha de cumplimiento
Socializar una recomendación e instrucción al personal de estudiantes, sobre el cuidado en el uso de los platos y cubiertos, recipientes necesarios para recibir la alimentación, que eviten el exceso de consumo de cremas, salsas a fin de evitar alterar los	Comandante de agrupación (E)	26/03/2026

2683021009

menus creados y supervisados por personal nutricionista.		
Cubrir los toma corrientes de los comedores, se cubran con tapas, y evitar que el personal de estudiantes los dañen al apalancarlos para cargar celulares.	Comandante de agrupación (E) Grupo de Logística	26/03/2026
Ajustar menus, teniendo en cuenta sugerencias de los representantes estudiantiles, bebidas, varias caldos, cambiar limonada de coco, cambiar jugo de tomate.	Administrador del comedor de estudiantes y auxiliares de policia	26/03/2026
aplicar encuesta de satisfacción cuando se realice el festival gastronómico (menú especial para el día 20/03/2026).	Comandante de agrupación (E)	26/03/2026
se realice verificación y cruce de los alimentos que no consumen los estudiantes y/o auxiliares cuando existe un permiso o incapacidad	Comandante de agrupación (E) Jefe Seguridad Instalaciones	26/03/2026
Encuesta de satisfacción, dirigida al personal de auxiliares en etapa de instrucción, adscritos al DEBOY	Comandante de agrupación (E)	26/03/2026
Realizar oficio con firma de mi coronel ante DEBOY y METUN, solicitando solución de los soportes de tramite de ausencias ya informadas, toda vez que se ha solicitado anteriormente y no han dado solución al requerimiento.	APA13 MERIDA JANETHA ANGARITA	Inmediato

Se socializa el cumplimiento a los compromisos anteriores, así:

CUMPLIMIENTO COMPROMISO N. 1

Por parte del comando de agrupación policial, se emitió orden a través del comunicado oficial No. GS-2026-002553-ESREY de fecha 13/03/2026, por el cual se ordenó al personal de comandantes de compañía el cumplimiento a la siguiente consigna: el cuidado en el uso de los platos y cubiertos, recipientes necesarios para recibir la alimentación.

COMPAÑIA	SOPORTE DE CUMPLIMIENTO
COSAN	GS-2026-002826-ESREY
CONAR	GS-2026-002827-ESREY
CORIC	GS-2026-002835-ESREY
COHOL	GS-2026-002815-ESREY
COGON	GS-2026-002822-ESREY
CUBO1807	AE-2026-000820-ESREY



2683021009

Cumplimiento compromisos

Mediante Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2026-002386-ESREY de fecha 11/03/2026, se ordeno cubrir los toma corrientes de los comedores, se cubran con tapas y evitar que el personal de estudiantes los dañen al apalancarlos para cargar celulares, actividad realizada por parte del Grupo Soporte Logístico.
CUMPLIMIENTO:
GS-2026-002816-ESREY





Cumplimiento compromisos

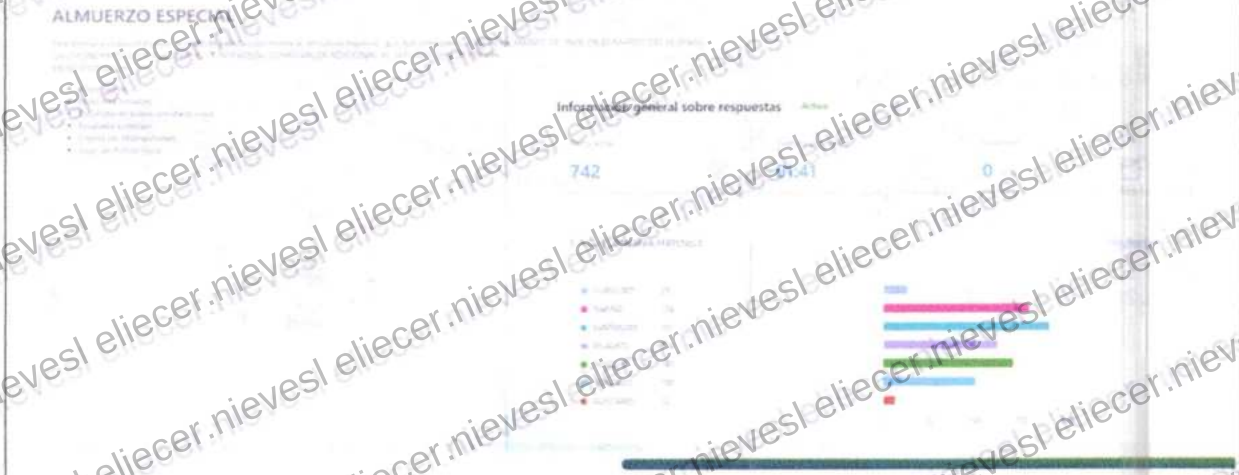
Una vez finalizado el comité anterior, el señor Juan Pablo Gómez realizó los respectivos ajustes en el menú, teniendo en cuenta sugerencias de los representantes estudiantiles, (bebidas, variar caldos, cambiar limonada de coco, cambiar jugo de tomate), soporte menú por semana ajustado.
CUMPLIMIENTO:
GE-2026-000191-ESREY



2683021009

Cumplimiento compromisos

Se aplicó encuesta de satisfacción, sobre el desarrollo del festival gastronomico (menú especial para el día 20/03/2026).



Cumplimiento compromisos

Se aplicó encuesta de satisfacción, sobre el desarrollo del festival gastronomico (menú especial para el día 20/03/2026).



2683021009

ACTA - 000927 - GACIN-GUDEC - 20.1 - QUE TRATA DE COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES





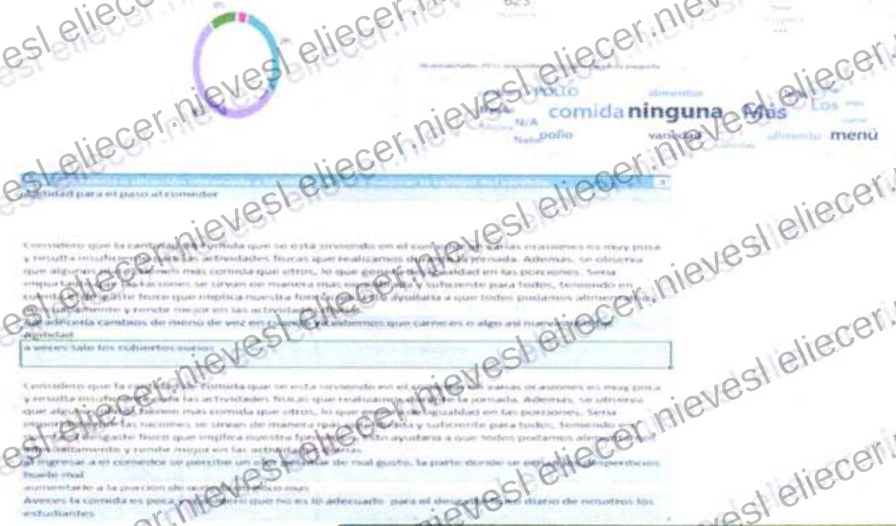
2683021009

ACTA - 000927 - GACIN-GUDEC - 20.1 - QUE TRATA DE COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES.



2683021009

Cumplimiento compromisos



Cumplimiento compromisos

Mediante Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2026-002401-ESREY de fecha 11/03/2026, se ordenó al grupo de nómica ESREY, elevar solicitud formal ante DEBOY y METUN soporte comunicado No. GS-2026-002432-ESREY y GS-2026-002431-ESREY.



2683021009

NUEVA RESOLUCIÓN PARTIDA DE ALIMENTACIÓN



RESUELVE

ARTÍCULO 1. Fijar para la vigencia 2026 la suma de $21.400 pesos moneda corriente, la partida diaria de alimentación para el personal de soldados e infantes de marina de las Fuerzas Militares personal del cuerpo auxiliar de la Policía Nacional personal de alféreces, guardamarinas, grumetes y cadetes de las escuelas de formación de oficiales de la Fuerza Pública, alumnos de las escuelas de suboficiales de las Fuerzas Militares, estudiantes para patrullero de las escuelas de las escuelas de formación de oficiales de la Policía Nacional, y alumnos que realizan curso en la escuela de soldados profesionales.

PARAGRAFO. La partida de alimentación comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio en adelante se denominara colación, sin constituir factor salarial.

ARTÍCULO 2. Para los efectos de que trata el artículo 65 del Decreto 1211 de 1990, el artículo 47 del Decreto 1212 de 1990 y 35 del Decreto 1213 de 1990 se tendrá en cuenta la partida de alimentación señalada en el artículo 1 del presente acto administrativo, así como lo establecido en las Resoluciones 2809 de 2025, 887 de 2021, 4479 de 2023, 2805 de 2025 y las modificaciones.

ARTÍCULO 3. - $21.400 pesos moneda corriente, la prima especial de alimentación diaria, para los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional que se encuentren en las condiciones previstas en el parágrafo 1° del artículo 39 del Decreto 1214 de 1990, así como lo establecido en las Resoluciones 2809 de 2025, 887 de 2021, 4479 de 2023, 2805 de 2025 y las modificaciones.

ARTÍCULO 4. Las partidas de alimentación de que trata la presente resolución serán totalmente inembargables, sin lugar a descuento alguno. Las devoluciones de alimentación se harán por el valor total de la partida por el número de días que corresponda, para el personal de soldados, infantes de marina, auxiliares de la Policía y alumnos de las escuelas de formación, proceden en los siguientes casos: Fiscal operaciones, ejercicios de seguridad, conductores, labores de inteligencia, comisión en unidades distantes de la unidad militar o policial, personal de especialidad de reacción, comando, personal en capacitación en instalaciones educativas, permiso por calamidad, licencia de servicio en casa, incapacidad, personal con dieta especial ordenada por el cumplimiento médico militar o policial.

PARÁGRAFO 1. Al personal que haga uso de vacaciones no se le reconocerá la partida diaria de alimentación durante ese periodo.

PARÁGRAFO 2. El personal que retira su tiempo de servicio no tendrá derecho al reconocimiento de la partida diaria de alimentación en los tres meses de alta.

ARTÍCULO 5. [illegible] mes de diciembre de 2026, se fija una partida diaria de alimentación equivalente a $21.400 pesos moneda corriente, al personal señalado en los artículos 1,2 y 3 de la presente resolución, de acuerdo con el grado del personal registrado en el Sistema de Información para la Administración del Talento Humano (SIATH) y que reciba la partida de alimentación, el 30 de noviembre de la presente vigencia, con el fin de atender gastos [illegible]

De igual manera se da la palabra a la señora subintendente YENNI VANESSA VELASCO del Grupo de Nómina ESREY, quien expone lo siguiente, así:

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

ESTUDIANTES – novedades ausencias para el proceso de nómina de marzo 2026

PROCESO MARZO

VALOR AUSENCIAS POR PERMISOS A FAVOR DEL ESTUDIANTE

Curso – compañía	Informe	Fecha del documento	Estudiantes novedad	Fecha ausencia	Días	No. al	Valor por permisos
CURSO 007	GS-2026-000979-ESREY - COMAG	03/02/2026	Nova Reyes Yurani Claritza	06/02/2026	7	1	$ 140.000
CURSO 008	GS-2026-001155-ESREY - COMAG	07/02/2026	Todo el curso	07/02/2026	2	392	$ 15.680.000
COMPAÑIA RICAURTE	GS-2026-001629-ESREY - COMAG	21/02/2026	Barreto Amaranto Jorge Camilo	15/02/2026	4	1	$ 80.000
COMPAÑIA HOLGUIN	GS-2026-001629-ESREY - COMAG	21/02/2026	Moreno Lopez Jesus Fernando	10/02/2026	5	1	$ 100.000
COMPAÑIA RICAUTE	GS-2026-001629-ESREY - COMAG	21/02/2026	Garcia Echavarria Danny Catherie	18/02/2026	3	1	$ 60.000
CURSO 009	GS-2026-001629-ESREY - COMAG	21/02/2026	Todo el curso 009	21/02/2026	2	530	$ 21.200.000
CURSO 007	GS-2026-001771-ESREY - COMAG	25/02/2026	Personal Aplazado	21/02/2026	2	40	$ 1.600.000
CURSO 007	GS-2026-001771-ESREY - COMAG	27/02/2026	Alvarez Fontecha Solangie	23/02/2026	1	1	$ 20.000
CURSO 007	GS-2026-001877-ESREY - COMAG	27/02/2026	Remolina Camacho Sara Valentina	19/02/2026	31	1	$ 620.000
							$ 39.500.000

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

AUXILIARES - novedades ausencias para el proceso de nómina de marzo/2026

PROCESO MARZO

VALOR AUSENCIAS POR PERMISOS A FAVOR DEL AUXILIAR

AXP	Informe	Fecha del documento	Auxiliares novedad	Fecha ausencia	Días	No. AXP	Valor por permiso
AUXILIARES DE POLICIA	GS-2026-001155-ESREY - COMAG	07/02/2026	Barbosa Camargo María Salome	07/02/2026	3	1	$ 60.000
AUXILIARES DE POLICIA	GS-2026-001750-ESREY - COMAG GS-2026-001771-ESREY - COMAG	25/02/202616 AXP		21/02/2026	15	16	$ 4.800.000
AUXILIARES DE POLICÍA	GS-2026-001625-ESREY - COMAG	21/02/2026	Samacá Hernández Danna Sofía	21/02/2026	1	1	$ 60.000
AUXILIARES DE POLICÍA	GS-2026-001741-ESREY - COMAG	25/02/2026	Cely Medina Laura Sofía	23/02/2026	2	1	$ 40.000
AUXILIARES DE POLICÍA	GS-2026-001885-ESREY - COMAG	27/02/2026	Vargas Reyes Derly Ximena	17/02/2026	3	1	$ 60.000
AUXILIARES DE POLICÍA	GS-2026-001885-ESREY - COMAG	27/02/2026	Salamanca Sanabria Flor Alba	13/02/2026	3	1	$ 60.000
AUXILIARES DE POLICÍA	GS-2026-001885-ESREY - COMAG	27/02/2026	Guerrero Guerrero Omar Esteby	15/02/2026	1	1	$ 20.000
TOTAL							$ 5.100.000,00

De igual manera se da la palabra al señor JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, administrador del servicio de alimentación empresa ENRIPAN, quien expone lo siguiente, así:

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

COMPROMISOS

INVENTARIO MENAJE COMEDOR ESTUDIANTES

ARTICULO	22-feb	22-mar	FALTANTE
PLATO SECO	1.249	1.230	-19
PLATO SOPA	1.383	1.375	-8
POCILLOS	1.136	1.126	-10
VASOS	1.268	1.265	-3
CUCHARA	1.300	1.256	-44
TENEDOR	1.100	978	-122
CUCHILLO	890	740	-150

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

PUBLICACIÓN DEL MENÚ EN LUGAR VISIBLE DE CADA COMEDOR

COMEDOR #1 **COMEDOR #2**



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí. Antioquia.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO DEL PERSONAL DE REPRESENTANTES AL COMEDOR DE ESTUDIANTES



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí. Antioquia.

2683021009

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA SECRETARIA DE SALUD

ACTA DE INSPECCION COMEDOR DE ESTUDIANTES



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

ACTA DE INSPECCIÓN BODEGA



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

IDENTIFICACIÓN E INSTALACIONES	REQUERIMIENTO COCINA	REQUERIMIENTO BODEGA
LOCALIZACIÓN Y DISEÑO	Se ubica área sanitaria sin aislamiento completo en zona de preparación de alimentos.	
CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES	Paredes de área de preparación presenta deterioro de baldosas, presenta grietas y superficie con desgaste.	Paredes presentan deterioro por humedad
TECHOS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN.	Marcos de ventanas deteriorados oxidación de material estructural. Sistema de ventilación sin protección completa.	
INSTALACIONES SANITARIAS	Área sanitaria se ubica en zona contigua a área de preparación no cuenta con aislamiento completo.	Área sanitaria comparte con zona de preparación.
CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	Cuenta con utensilios (ollas) que presentan deterioro en su estructura.	Estantería presenta deterioro de su superficie.
% DE CUMPLIMIENTO	90.5% = FAVORABLE	92% = FAVORABLE

FAVORABLE **90 – 100%**
FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **60 - 89.9%**
DESFAVORABLE **<59.9%**

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

DESPUES



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2683021009

ACTA - 000927 - GACIN-GUDEC - 20.1 - QUE TRATA DE COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO UNO						
LUNES 30-mar	MARTES 31-mar	MIERCOLES 1-abr	JUEVES 2-abr	VIERNES 3-abr	SABADO 4-abr	DOMINGO 5-abr
DESAYUNO						
		BEBIDA CALIENTE MANTECADA HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE ARROZ BLANCO HUEVOS PERICOS	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVO COCIDO	BEBIDA CALIENTE SALTEADO DE PASTA HUEVOS CON MAZORCA	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS RANCHERO
REFRIGERIO						
		GELATINA BLANCA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL SALTIN	FRUTA DE COSECHA	GALLETA MARIA	GELATINA CON LECHE CONDENSADA GALLETAS WAFER
ALMUERZO						
		PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO YUCA GUISADA PASTA POMODORO TE FRIO	CARNE DE CERDO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO AREPA CAZUELA DE LENTEJAS LIMONADA	LOMO DE CERDO AL HORNO ARROZ BLANCO ENSALADA DE PAPA ENSALADA MIXTA JUGO	FILETE DE RES EN TROZOS ARROZ CON ZANAHORIA YUCA GUISADA ARVEJAS GUISADAS JUGO	PRESA DE POLLO ASADO ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO SOPA DE VERDURAS LIMONADA
CENA						
		CARNE ASADA EN TIRAS FRIJOL ENSALADA ZANAHORIA PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	TROZOS POLLO CON VERDURAS ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	ARROZ CON POLLO ENSALADA DE PLATANO GASEOSA	TOCINO AHUMADO ARROZ BLANCO PAPA SUDADA TINTO	CALDO DE RES ARROZ PASTA CASERA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

Juan Pablo Gomez Garcia
Administrador

Claudia Negrete
Nutricionista Dietista

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO DOS						
LUNES 6-abr	MARTES 7-abr	MIERCOLES 8-abr	JUEVES 9-abr	VIERNES 10-abr	SABADO 11-abr	DOMINGO 12-abr
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE ENVUELTO HUEVOS RANCHERO	CHOCOLATE PANELA CAFE	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS CON MAZORCA	BEBIDA CALIENTE CALENTADO PAISA HUEVOS PERICOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE POLLO ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE SALTEADO DE PASTA HUEVOS PERICOS
REFRIGERIO						
PAQUETE DE GALLETA DULCE SULTANA	FRUTA DE COSECHA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL SALTIN	PAQUETE DE GALLETA DE SAL SALTIN	FRUTA DE COSECHA	PAQUETE DE GALLETA DULCE SULTANA	ARROZ CON LECHE GALLETAS WAFER
ALMUERZO						
CARNE DE CERDO BBQ ARROZ BLANCO YUCA GUISADA PASTA TE FRIO	SANCOCHO DE RES ARROZ PLATANO AL HORNO ENSALADA MIXTA JUGO	POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO PAPA GUISADA SOPA DE VERDURAS LIMONADA	CARNE DE CERDO ARROZ CON FIDEOS PLATANO DULCE LENTEJAS TE FRIO	CARNE DE RES EN SALSA ARROZ VERDE YUCA AL VAPOR ENSALADA MIXTA JUGO	CARNE DE CERDO ASADA ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO SOPA DE AJIACO LIMONADA	CARNE DE RES ENCEBOLLADA CON CHAMPIÑONES ARROZ CON ZANAHORIA PAPA AL VAPOR GARBANZO TE FRIO
CENA						
TROZOS POLLO CON VERDURAS ARROZ BLANCO PAPA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	FILETE DE RES EN SALSA ARROZ BLANCO YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ ARVEJAS AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	TAJADA DE POLLO ARROZ PASTA AGUA DE PANELA CON LECHE	HAMBURGUESA PAPAS DORADA GASEOSA	PIERNA DE CERDO ASADA ARROZ CON ZANAHORIA YUCA FRITA TINTO	TOCINO AHUMADO ARROZ BLANCO PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

Juan Pablo Gomez Garcia
Administrador

Claudia Negrete
Nutricionista Dietista

2683021009

ACTA - 000927 - GACIN-GUDEC - 20.1 - QUE TRATA DE COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO UNO

	LUNES 13-abr	MARTES 14-abr	MIERCOLES 15-abr	JUEVES 16-abr	VIERNES 17-abr	SABADO 18-abr	DOMINGO 19-abr
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS RANCHERO	BEBIDA CALIENTE CALDO DE CARNE ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE MANTECADAS HUEVOS PERICOS	BEBIDA CALIENTE ARROZ BLANCO HUEVOS PERICOS	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS RANCHEROS	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE PASTA HUEVOS CON MAZORCA	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS RANCHEROS
REFRIGERIO	BOQUIGALLETA	FRUTA DE COSECHA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL SALTIN	PAQUETES DE GALLETAS DULCE	FRUTA DE COSECHA	PANELITA DE LECHE	MINUTECADA JUGO
ALMUERZO	CARNE DE CERDO BBQ ARROZ BLANCO PAPA AL VAPOR RANCHOCHO LIMONADA	CHULETA DE CERDO ARROZ CON FIDEOS PLATANO AL HORNO ENSALADA MIXTA TE FRIO	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO PAPA GUISADA SOPA DE VERDURAS LIMONADA	CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO AREPA CAZUELA DE FRIJOLES LIMONADA	LOMO DE CERDO AL HORNO ARROZ BLANCO PAPA CRIOLLA ENSALADA MIXTA JUGO	CARNE DE RES EN TROZOS ARROZ CON ZANAHORIA YUCA GUISADA ARVEJAS GUISADAS TE FRIO	PRESA DE POLLO SUDADO ARROZ BLANCO PLATANO MADURO VERDURAS LIMONADA
CENA	POLLO EN CHAMPIÑONES ARROZ BLANCO PAPA SUDADA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES A LA JARDINERA ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES EN SALSA ARROZ BLANCO PAPA SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	TROZOS POLLO CON VERDURAS ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	PANZEROTTI ARROZ PASTA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	TOCINO AHUMADO ARROZ BLANCO PAPA SUDADA TINTO	GOULASH DE RES ARROZ PASTA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Claudia Negrete
Nutricionista Dietista

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CICLO DE MENU NUMERO DOS

	LUNES 20-abr	MARTES 21-abr	MIERCOLES 22-abr	JUEVES 23-abr	VIERNES 24-abr	SABADO 25-abr	DOMINGO 26-abr
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE ENVUELTO HUEVOS RANCHERO	CHOCOLATE TAMAL PAN	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVOS CON MAZORCA	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE FRIJOLES HUEVOS RANCHEROS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE POLLO ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE AREPA HUEVO DE 1	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE PASTA HUEVOS PERICOS
REFRIGERIO	PAQUETE DE GALLETA DULCE	FRUTA DE COSECHA	GALLETA SALTIN	PAQUETE DE GALLETA DULCE SULTANA	FRUTA DE COSECHA	PONQUE	MINI PERES DE LECHE
ALMUERZO	CARNE DE CERDO BBQ ARROZ BLANCO YUCA GUISADA PASTA JUGO	GOULASH DE RES ARROZ PLATANO AL HORNO ENSALADA MIXTA JUGO	POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO PAPA GUISADA SOPA DE VERDURAS LIMONADA	CARNE DE CERDO TERIYAKI ARROZ CON FIDEOS PLATANO DULCE LENTEJAS TE FRIO	CARNE DE RES EN SALSA ARROZ VERDE YUCA AL VAPOR ENSALADA MIXTA JUGO	CARNE DE AGUACATERO ARROZ CHICHARRON PLATANO AL HORNO SOPA DE AJIACO LIMONADA	CARNE DE RES ENCEBOLLADA CON CHAMPIÑONES ARROZ CON ZANAHORIA PAPA AL VAPOR GARBANZOS TE FRIO
CENA	TROZOS POLLO CON VERDURAS ARROZ BLANCO PAPA AL VAPOR AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO BBQ ARROZ BLANCO YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON LECHE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ AREPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	FRICASE DE POLLO ARROZ PASTA AGUA DE PANELA CON LECHE	PALITO DE QUESO ARROZ PAPA DORADA LIMONADA	PIERNA DE POLLO BBQ ARROZ CON ZANAHORIA YUCA FRITA TINTO	TOCINO AHUMADO ARROZ BLANCO PLATANO EN SALSA BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

Juan Pablo Gómez Garcia
Administrador

Claudia Negrete
Nutricionista Dietista

2683021009

ACTA - 000927 - GACIN-GUDEC - 20.1 - QUE TRATA DE COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

CICLO DE MENU NUMERO UNO						
LUNES 27-abr	MARTES 28-abr	MIERCOLES 29-abr	JUEVES 30-abr	VIERNES 1-may	SABADO 2-may	DOMINGO 3-may
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS CAMPESINOS	BEBIDA CALIENTE GUISO DE CARNE ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE MANTECADA HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE ARROZ BLANCO HUEVOS PERICOS			
REFRIGERIO						
BOCADILLO VELEÑO	FRUTA DE TEMPORADA	GALLETA NEGRA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL			
ALMUERZO						
CARNE DE RES A LA CRIOLLA ARROZ PAPA AL VAPOR SANCOCHITO LIMONADA	CARNE DE CERDO SUEY ARROZ CON FIDEOS PLATANO AL HORNO ENSALADA MIXTA JUGO	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO PAPA SOFRITA PASTA POMODORO TE FRIO	ARROZ Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO AREPA CAZUELA DE FRUTAS LIMONADA			
CENA						
POLLO CON CHAMPIÑONES ARROZ BLANCO PAPA SUDADA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES A LA JARDINERA ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE ASADA ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	TROZOS POLLO CON VERDURAS ARROZ VERDE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE			

Juan Pablo Gomez Garcia
Administrador

Claudia Negrete
Nutricionista Dietista

Conclusiones:

Mi coronel, concede la palabra al personal de estudiantes que den su opinión sobre las actividades encontradas durante la inspección al comedor, quienes opinan evidenciar arreglos y mejoras dentro de las instalaciones, al momento sin novedad.

Mi coronel solicita a los representandes estudiantiles, que socialicen en formaciones los temas que se traten dentro del comité de alimentos, a fin de poner en conocimiento, las desiciones y opiniones y/o sugerencias dadas en el mismo, de igual forma traer observaciones por parte del persnal y que sea por escrito para tratar temas para toma de desiciones en el próximo comité.

Mi coronel solicita al señor administrador de ENRIPAN, realizar propuesta de menú para el próximo festival gastronómico para el mes de abril con opción "*menú costeño*".

Mi coronel solicita al señor comandante de agrupación verificar al detalle los resultados de la encuesta aplicada, con referencia a la pregunta 4 sobre variedad de la alimentación, y verificar los resultados con respuesta regular.

Mi coronel solicita al señor comandante de agrupación, coordinar con COEST ESREY, realizar pieza gráfica con información de la Resolución No. 001786 del 03/03/2026 sobre las partida de alimentación para la presente vigencia, debiendo realizar comparativo cuantitativo sobre los valores 2025 y 2026 con las conclusiones respectivas como el incremento al IPC, etc...

Mi coronel solicita al señor administrador que existan soportes de entrega de los refrigerios al personal de estudiantes y auxiliares.

Se realiza sugerencia por parte de estudiantes representantes de ajuste por tinto por agua de panela en las noches, así mismo, ajuste de tipo de presas de pollo, cambiar las piernas por otra presa como contramuslos, ajustar el tocino de las noches para medio día.

2683021009

Mi coronel solicita se realice coordinación para que la nutricionista de ENRIPAN, haga una charla sobre las buenas prácticas alimenticias y la importancia de comer saludable con una dieta correcta.

Mi coronel solicita continuar con el control con dispositivo de lectura de cédula, para el paso al comedor.

Mi coronel, solicita al comandante de agrupación, socializar al personal de estudiantes lo siguiente:
1. prohibido brinda desperdicios a los perros, así mismo no dejarlos entrar al comedor.
2. Recordar funciones como estudiante fiscal según la normatividad vigente
3. Reiterar el control al paso del comedor, tener presente la información cuatitativa del parte por compañías que pasan al comedor.

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de cumplimiento
Mi coronel solicita a los representantes estudiantiles, que socialicen en formaciones los temas que se traten dentro del comité de alimentos, a fin de poner en conocimiento, las decisiones y opiniones y/o sugerencias dadas en el mismo, de igual forma traer observaciones por parte del personal y que sea por escrito para tratar temas para toma de decisiones en el próximo comité.	Estudiantes Representantes de cada Compañía	26/04/2026
Realizar propuesta de menú para el próximo festival gastronómico para el mes de abril con opción *"menú costeño"*.	Administrador ENRIPAN	26/04/2026
Mi coronel solicita al señor comandante de agrupación, coordinar con COEST ESREY y grupo de Nómina ESREY, realizar pieza gráfica con información de la Resolución No. 001786 del 03/03/2026 sobre las partida de alimentación para la presente vigencia, debiendo realizar comparativo cuantitativo sobre los valores 2025 y 2026 con las conclusiones respectivas del presente acto administrativo.	Comandante de agrupación (E) Grupo Nómina ESREY	26/04/2026
Mi coronel solicita al señor administrador que existan soportes de entrega de los refrigerios al personal de estudiantes y auxiliares.	Comandante de agrupación (E) Administrador ENRIPAN	Permanente
Ajuste de menú abril bebida de tinto por agua de panela en las noches, así mismo, ajuste de tipo de presas de pollo, cambiar las piernas por otra presa como contramuslos, ajustar el tocino de las noches para medio dia.	Administrador ENRIPAN	26/04/2026
Realizar coordinación para que la nutricionista de ENRIPAN, haga una charla sobre las buenas prácticas alimenticias y la importancia de comer saludable con una dieta correcta.	Comandante de agrupación (E) Administrador ENRIPAN	26/04/2026
Socializar al personal de estudiantes lo siguiente: 1. prohibido brindar desperdicios a los perros, así mismo, no dejarlos entrar al comedor. 2. Recordar funciones como estudiante fiscal según la normatividad vigente. 3. Reiterar el control al paso del comedor, tener presente la información cuatitativa del parte por	Comandante de Agrupación (E)	26/04/2026

2683021009

compañías que pasan al comedor y controlar la validación de la cédula con el dispositivo lector.		

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Eliecer Alexis Nieves Lizarazo
Grado: Capitan
Cargo: Subdirector (A) Escuela
Cédula: 1101758936
Título: Administrador Policial T.P 1861
Dependencia: Agrupacion Policial Esrey
Unidad: Escuela De Policia Rafael Reyes
Correo: eliecer.nievesl@correo.policia.gov.co
29/03/2026 5:50:58 p. m.

Anexo: uno (lista de asistencia en 01 folios)

Carrera 2 8-98, Santa Rosa de Viterbo
Teléfonos: 3017835957
esrey.co...ag@policia.gov.co
www.pol...a.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

2683021009

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
AGRUPACION POLICIAL

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 27 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	16:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Dirección - Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA No. 11000927 **/GACIN - AGRUP - 2.21**

QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIATES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
EST	Valeria Fernanda Ortiz	ESREY	[illegible]	1019736[illegible]	3134777[illegible]	
EST	Juan Sebastian Pineros	ESREY	Pinerosceron2@gmail.com	1011082816	3215656451	
EST	Jenner Alexander Mantilla	ESREY	[illegible]	1053344585	3[illegible]	
EST	Ernesto [illegible]	ESREY	[illegible]	[illegible]	3[illegible]	
EST	Oscar Mauricio Castiblanco	ESREY	oc1075@gmail.com	1041[illegible]	3[illegible]	
	Jorge Mario Gomez G	ENRIPAN	Jorge.gomez7606@	79377006	3[illegible]	

2683021009

AC-2026-000927-ESREY

ACTA No. 1/000927 /GACIN - AGRUP. 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y PERSONAL INTEGRANTE Y ASISTENTE DEL MISMO

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	CEDULA DE CIUDADANIA	TELÉFONO	FIRMA

Carrera 2 8 -98 Santa Rosa de Viterbo
Teléfono(s) 7860357 - IP 20704
esrey.comagc@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
AGRUPACIÓN POLICIAL

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 01 de abril de 2026		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora finalización**	16:30 horas
Lugar:	Dirección - Escuela de Policía Rafael Reyes		

AE - 2026- 11001002 /GACIN - AGRUP - 2.21

QUE TRATA DE REUNION PARA REALIZAR CRUCE DE INFORMACIÓN PARA REPORTE FINAL DE NOMINA CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO DE 2026 CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUMINISTRADA AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

En las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes, se realiza reunión con el señor capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO Comandante de Agrupación y supervisor del contrato de arrendamiento PN ESVEL No. 58-1-30094-25 cuyo objeto es el arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes, destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de Estudiantes y Auxiliares de Policía, el señor Juan Pablo Gómez García Administrador INDUSTRIAS ALIMENTICIASENRIPANS.A.S, la señora SI VELASCO PACHECO YENNY VANESSA y la señora APA13 MERIDA JANETH ANGARITA NIÑO *integrantes del grupo Nómina ESREY.*

2. Lectura del acta anterior

N/A

3. Verificación de Compromisos

N/A

4. Temas a tratar

Se presenta por parte del grupo de Nomina ESREY, el resumen del informe de la partida de alimentación liquidada en el mes de marzo de 2026, al personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, de acuerdo a las novedades reportadas y al cruce de la información, así:

2683021009

AE - 2025- /GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DE REUNION PARA REALIZAR CRUCE DE INFORMACIÓN PARA REPORTE FINAL DE NOMINA CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO DE 2026 CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUMINISTRADA AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES

Estudiantes

Compañía	Valor pago a proveedor Richard Tabares	Valor a pagar al estudiante	Valor reintegro por novedades	Otros proveedores por aulas practicas	Valor total
Curso 001 y 002 02 en aplazamiento en el domicilio	$ -	$ -	$ 1.240.000	$ -	$ 1.240.000
Curso 006 01 aplazamiento y 01 Retiro	$ -	$ -	$ 620.000	$ -	$ 620.000
Estudiantes Curso 007	$ 23.160.000	$ -	$ 2.380.000	$ -	$ 25.540.000
Curso 008- compañía Santander -197	$ 107.000.000	$ -	$ 580.000	$ 6.680.000	$ 14.260.000
Curso 008 compañía Nariño-199	$ 112.400.000	$ -	$ 620.000	$ 120.000	$ 113.140.000
Curso 009 - compañía Ricaurte-198	$ 113.200.000	$ -	$ -	$ -	$ 113.200.000
Curso 009 -compañía Holguin-199	$ 112.260.000	$ -	$ 1.860.000	$ -	$ 114.120.000
Curso 009 - compañía González-145	$ 83.360.000	$ -	$ -	$ -	$ 83.360.000
	$ 551.380.000	**$ -**	**$ 7.300.000**	**$ 6.800.000**	**$ 565.480.000**

Por lo anterior, me permito informar que el valor de $ 551.380.000 corresponde a la facturación realizada por el proveedor ESREY por la partida de alimentación suministrada en el mes de marzo de 2026.

El valor de $ 7.300.000 corresponde a novedades de reintegro al tesoro nacional por retiros, aplazamientos, suspensiones de personal de estudiantes.

El valor de $ 6.800.000 corresponde a la partida destinada para el pago de la alimentación suministrada a un personal de estudiantes del curso 008 de la Escuela de Policía Rafael Reyes, durante el desarrollo de las prácticas supervisadas de 07 al 08 de marzo de 2025 en el Departamento de Policía Boyacá y Policía Metropolitana de Tunja, novedades reportadas mediante comunicado oficial No. GS-2026-002904-ESREY de fecha 20/03/2026, así:

Fecha	Unidad	Compañía	No dias	Valor dias	No. Estudiantes	Valor Total
07 al 08 marzo 2026	DEBOY	Santander	2	$ 40.000	142	$ 5.680.000
	DEBOY	Santander	1	$ 20.000	50	$ 1.000.000
	DEBOY	Nariño	2	$ 40.000	3	$ 120.000
						$ 6.800.000

Es de resaltar que se reportó de acuerdo al incremento de la partida diaria de alimentación establecida mediante Resolución No. 1786 de fecha 03/03/2026 ($ 21.400)

Por otra parte, de manera atenta, me permito informar que el siguiente personal 50 días (29 días de marzo y 21 días ($ 420,000) adicionales para cubrir pago al proveedor del mes de enero 2026, toda vez que en dicho proceso no llegaron nominado por retiro como auxiliares grabado por otra unidad.

No.	Identificación	Apellidos y Nombres	Valor para pago proveedor de enero 2026
1	1050950565	Cabarcas Ramos Michael Camila	$ 420.000
2	1128325565	Flórez Ruiz Elizabeth	$ 420.000
3	1142914601	Ramírez Ortiz Jhoanis	$ 420.000
4	1041979309	Rodríguez Gracia Emily Carolina	$ 420.000

2683021009

Auxiliares de Policía

Unidad nominadora	Valor pago a proveedor ESREY	Valor a pagar al AXP	Valor reintegro por novedades	Valor a trasferir a otras unidades	Valor reservar para enero por permiso AXP trasladado	Valor total novedades
AUXILIARES ESREY	$ 17.480.000	$ -	$ 380.000	$ -	$ -	$ 17.860.000,00
AUXILIARES NOMINADOS DEBOY	$ 4.400.000	$ 600.000	$ -	$ -	$ -	$ 5.000.000,00
	$ 21.880.000	**$ 600.000**	**$ 380.000**	**$ -**	**$ -**	

De acuerdo a lo anterior, me permito informar que el valor de $ 28.880.000 corresponde a la facturación realizada por el proveedor ESREY por la partida de alimentación suministrada en el mes de marzo de 2026 a un personal de auxiliares de Policía.

Por otra parte, me permito informar mediante comunicado oficial No. GS-2026-002712-ESREY de fecha 17/03/2026 se solicitó al Departamento de Policía Boyacá transferir a la tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, el valor de partida de alimentación liquidada en marzo de 2026 a 13 auxiliares de policía, teniendo en cuenta que fueron trasladados a esta sede multicampus y se encuentran nominados en el proceso de nómina de marzo de 2026 en dicha unidad.

El valor de $ 600.000 se solicita consignar a las cuentas de las siguientes auxiliares de Policía, las cuales se encuentran nominadas al Departamento de Policía de Boyacá y fueron destinadas para prestar el servicio militar en esta sede multicampus, presentadas mediante comunicado oficiala No. GS-2026-064221-DEBOY de fecha 12/03/2026, teniendo en cuenta que la tesorería de la Policía Metropolitana de Tunja transfirió 31 días de partida de alimentación y se cancela solo 21 días al proveedor de ESREY de acuerdo a la fecha de presentación a la unidad 11/03/2026, así:

No.	Identificación	Apellidos Y Nombres	Valor	No. cuenta Ahorros	Entidad bancaria
1	1116778558	Romero Orjuela Karen Johana	$ 200.000	282622729	Banco de Bogotá
2	1056028719	Gamboa Castellanos Ana Victoria	$ 200.000	282622620	Banco de Bogotá
3	1052388365	Ávila Lozano Charool Julieth	$ 200.000	282622281	Banco de Bogotá

RESUMEN PARA PAGO PARTIDA ALIMENTACIÓN (LSI) ESREY MARZO 2026		
Valores en Tesorería para pago		
	AL	**AXP**
VALOR TOTAL LIQUIDADO LSI NOMINA PROCESO No. 2673	$ 565.480.000	$ 17.860.000
	$ 565.480.000	**$ 17.860.000**
Valores a pagar novedades		
	AL	**AXP**
Proveedor ESREY partida	$ 551.380.000	$ 7.480.000
Reintegro al tesoro nacional partida por novedades AL	$ 7.300.000	$ 380.000
Valor a girar a otros proveedores partida (aulas practicas - o traslado AXP)	$ 6.800.000	-
Valor a girar - AL o AXP por permiso a través de tesorería		-
Valor a reservar para el mes siguiente por permisos		-
Totales	**$ 565.480.000**	**$ 17.860.000**
Diferencia	-	-

2683021009

Por último, siguiendo las instrucciones emitidas mediante comunicado oficial No. GS-2025-000620-ESVEL de fecha 22/01/2025, no se reportan valores de reserva por permisos autorizados a estudiantes, quedando por descontar a través del sistema salarial las novedades de ausencia sistematizadas en SIATH en lo corrido del mes de marzo 2026.

Se realizó seguimiento a los compromisos establecidos en el acta anterior, asi:

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de cumplimiento
Reportar y cruzar información de nómina para el correspondiente trámite de pago en sistemas de información Permanente	Comandante de agrupación (E) Inintegrantes Nómina ESREY administrador Empresa ENRIPAN servicio de aalimentación ESREY	Permanente

CONVOCATORIA: Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Industrias Alimenticias
ENRIPAN S.A.S

CT ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Comandante de Agrupación (E) y Supervisor
Contrato PN ESVEL No. 58-1-30072-24

Anexo: uno (listado en 01 folios)

Elaborado por: IT Angela del Pilar Gallo Rincón - AGRUP
Revisado por: CT. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo GACIN - AGRUP
Fecha de elaboración: 02/04/2026
Archivo: Datos D / Actas 2025 / Supervisión Contrato 2026

Carrera 2 8-98, Santa Rosa de Viterbo
Teléfonos: 3017835957
esrey.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

2683021009

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
AGRUPACION POLICIAL

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 01 de abril de 2026		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora de finalización:**	16:30 horas
Lugar:	Dirección - Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA No. 11001002 **/GACIN - AGRUP - 2.21**

QUE TRATA DE REUNION PARA REALIZAR CRUCE DE INFORMACIÓN PARA REPORTE FINAL DE NOMINA CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO DE 2026 CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUMINISTRADA AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
	Juan pablo Gomez GARCIA	ENRIPAN	alimentacion.esrey@mail	74377.006	3142196476	
SI	Yenny Velasco	GUTAH	Yenny.Velasco2965@	1061772340	3216772841	

Carrera 2 8 -98 Santa Rosa de Viterbo
Teléfono(s) 7860357 – IP 20704
esrey.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
AGRUPACIÓN POLICIAL

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 01 de abril de 2026		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización:**	08:30 horas
Lugar:	Comando de Agrupación Policial - Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 11001007 GACIN - AGRUP - 2.21

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30094-25.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar..

DESARROLLO

1. Se reúne el Señor Juan Pablo Gómez García y el señor teniente, ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, Supervisor del Contrato PN ESVEL 58-1-30094-25, con el fin de concertar el consumo de energía, aseo y alcantarillado del mes de marzo de 2026.

2. Lectura del acta anterior: No Aplica

3. Verificación compromisos: No Aplica

4. Temas a tratar:

Concertación del consumo de servicios públicos "energía, aseo y alcantarillado" del espacio destinado para el funcionamiento del servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares, mediante contrato de arrendamiento PN ESVEL 58-1-30094-25.

El señor Capitán, Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, Supervisor del Contrato PN ESVEL 58-1-30094-25 y dando cumplimiento al contrato en mención, Clausula Cuarta – Servicios Públicos, concierta y comunica la cantidad de Kilovatios y el valor del aseo y alcantarillado consumidos dentro del 04 de marzo a la fecha 01/04/2026, en relación a la lectura de los medidores y teniendo en cuenta que el día de corte del contrato es un día festivo en Colombia no hábil para generar el pago.

El valor total por concepto de servicio Público de Energía es de **$ 4.120.529,49,** así:

Lectura de contador Mes pasado	Lectura de contador Mes actual	Diferencia del mes pasado y actual	Valor del KW	valor a cancelar
33900	34814	914	909,81	$ 831.566,34
7647	8074	427	909,81	$ 388.488,87
10006	10470	464	909,81	$ 422.151,84
90123	92847	2724	909,81	$ 2.478.322,44
TOTAL, A PAGAR				**$ 4.120.529,49**

2683021009

ACTA / GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30094-25..

ITEM	SERVICIO PÚBLICO DE ASEO Y ALCANTARILLADO	VALOR UNITARIO	VALOR CONSUMIDO
1	ALCANTARILLADO - ASEO	$ 1.012.600,00	$ 1.012.600,00
	TOTAL		**$ 1.012.600,00**

EL TOTAL A PAGAR POR CONCEPTO DE SERVICIOS PÚBLICOS), así:

$ 4.120.529,49

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cancelar dentro de los 5 primeros días, el valor total de cada uno de los servicios públicos consumidos a la cuenta donde se consigna el canon de arrendamiento.	Representante legal RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ	05/04/2026

CONVOCATORIA

Se programa la reunión para el próximo mes de seguimiento a la concertación de los servicios públicos.

Señor, JUAN PABLO GOMEZ GARCIA
Administrador comedor

CT. ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor de Contrato

Anexo: uno (hoja de control asistencia)

Elaborado por: TE. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo GACIN - AGRUP
Revisado por: TE. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo GACIN - AGRUP
Fecha de elaboración: 01/04/2026
Ubicación: Datos D/Supervisión Contrato 2025

Carrera 2 No. 9-98
Teléfono: 3017835957
esrey.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
AGRUPACIÓN POLICIAL

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 01 de abril de 2026		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización:**	08:30 horas
Lugar:	Comando de Agrupación Policial - Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA No. 1001007 /GACIN - AGRUP - 2.21

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30072-24.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CT	ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO	SUPERVISOR	eliecer.nievesl@correo	1101758936	3107300259	
SR.	JUAN PABLO GOMEZ GARCIA	ADMINISTRADOR	alimentacion.esrey@policia	74377006	3142196426	

Carrera 2 - No. 8 - 98
Teléfono: 3017835957
esrey.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA CLASIFICADA

2683021009

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

Outlook

Solicitud Poliza responsabilidad civil extracontractual

Desde ESREY COMAG <esrey.comag@policia.gov.co>
Fecha Vie 03/04/2026 15:16
Para ENRIPAN - Alimentación Esrey <alimentacion.esrey@industriasenripan.com>



Dios y Patria, buenos días.

Mensaje de datos Nro. 129/ GACIN-AGRUP

Santa Rosa de Viterbo, 03 de abril de 2026

Señor
RICHARD ALEJANDRO TABARES GOME
Contratista comedor de estudiantes Sede Multicampus Escuela de Policía Rafael Reyes contrato
Carrera 2 – 8 - 98
Santa Rosa de Viterbo

Asunto: Solicitud Póliza responsabilidad civil extracontractual

Respetuosamente me permito solicitar al señor contratista el cumplimiento a esta supervisión del item 6 del ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS de la minuta del contrato, atendiendo lo enunciado *"El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos."*

Atentamente,

Capitán
ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Comandante de Agrupación (E)
Teléfonos: 3107500262
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA
ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA. Son de uso exclusivo para el uso del destinatario y puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si usted no es el destinatario intencional, se le informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está terminantemente prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso del mismo, así como cualquier acción que se tome al respecto a la información contenida, por personas o entidades diferentes al propósito original de la misma es ilegal

Difunde: CT. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo / GACIN-AGRUP
Elaboró: CT. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo / GACIN-AGRUP
Revisó: CT. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo / GACIN-AGRUP