



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
AGRUPACIÓN POLICIAL

Fecha:	La Estrella, 05 de agosto de 2026		
Hora de inicio:	07:00 horas	Hora finalización	08:00 horas
Lugar:	Comedor Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		
ACTA AC-2026- -ES CER- ARACA - AGRUP - 2.21			
QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.			

ORDEN DEL DIA

1. Verificación de asistencia.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de los compromisos.
4. Temas a tratar.
 - 4.1. Inventario de entrega del inmueble.
 - 4.2. Hoja de vida y afiliación a la ARL de los operarios
 - 4.3. Contrato de arrendamiento 50-1-30022-26
 - 4.4. Pago del arrendamiento

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

En La Estrella, a los 05 días del mes de agosto del 2026 se reunieron en el restaurante de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el señor **MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ** y EL SEÑOR CAPITAN YEISON DANILO GIL OCAMPO supervisor del contrato Nro. 50-1-30022-26 cuyo objeto es **"LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS CUADRADOS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA"**

Se hace la revisión del espacio en arriendo, se realiza inventario de todos los elementos existentes, los cuales se relacionan a continuación para el funcionamiento del restaurante y cafetería así:

- Elementos estructurales:

Item	Elementos	Cant	Observación	Fotografías
1	mesas alcañal de cuatro asientos cada una	4	En estado regular	

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

2	Sillas metálicas	104	Buen estado	
3	Mesas metálicas	31	Buen estado	
4	Cuarto frio	1	bueno	
5	Estufas industriales	4	Buen estado	
6	Marmita metálica industrial	4	Buen estado	

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

7	Plancha metálica	1	Buen estado	
8	Licadora industrial	1	Buen estado	
9	Mesa porta vasos y cucharas	2	Buen estado	
10	Campana extractora	1	Buen estado	

1.1 Hoja de vida y afiliación a la ARL de los operarios

Se verifica la hoja de vida del personal, afiliación a ARL, antecedentes de contratación, cédula de ciudadanía y concepto médico ocupacional, de quienes laborarán en el restaurante. Se evidencia que cumple con los requisitos citados en el contrato Nro. 50-1-30022-26 de fecha 05 de agosto del 2026, así:

Nombres y apellidos	Nro. Identificación
Rocio Álvarez delgado	68291919
Luz Yaneth Castaño Henao	42100933
Iván Antonio Flores Agudelo	70662508

ACTA ARACA - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

Ines Maria Hernández Fuentes	1667139
Cesar Augusto Mahecha Benavides	71704888
Jorge Armando Martínez Lozano	10952367
Yessica Paola Muñoz Taborda	1027888779
María Elsi Rodríguez Tique	40732882
Alba Marina Sáez Márquez	4697842
Mario Alberto Torres Florez	70662422
Martha Cecilia Usme	42887086
Liliana Patricia Vanegas Pulgarín	32353911

1.2 Contrato de arrendamiento 50-1-30022-26

Se socializan los compromisos citados en el contrato de arrendamiento en el contrato 50-1-30022-26 de fecha 05 de agosto del 2026.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL



DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO"

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30022-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP S.A.S NIT: 900.789.098-2. CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

Entre los suscritos, de una parte, la Teniente coronel Sandra Milena Pedroza Machado, identificada con cedula de ciudadanía No. 1.017.131.175 expedida en Medellín - Antioquia, mayor de edad, vecina del municipio de la Estrella - Antioquia, obrando en nombre de la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" en calidad de Directora de la Escuela de Policia "CARLOS EUGENIO RESTREPO" nombrada mediante Resolución Nro. 04294 de del 05 de diciembre de 2025 de la Dirección General Policia Nacional de la Policia Nacional de Colombia, y debidamente facultada para celebrar contratos, conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de la ley 80 de 1993 y la Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026 y 01567 del 09 de junio de 2026 de la Dirección General Policia Nacional, quien en adelante se denominará el **ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra la empresa GOURMET'S GROUP S.A.S NIT: 900.789.098-2, representada legalmente por el señor Mario Javier Duran González, identificado con cedula de ciudadanía No. 93.413.784 expedida en Ibagué - Tolima, quien en adelante se denominará la **ARRENDATARIA**, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previas las siguientes consideraciones:

a) Que se efectuaron los estudios previos del contrato de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional", los cuales reposan dentro del expediente ubicado en el archivo de Contratos de la Escuela de Policia "Carlos Eugenio Restrepo" y la plataforma SECOP II de la Agencia de Contratación Pública del Estado Colombiano- Colombia compra eficiente, es de resaltar que algunas cláusulas serán complementadas en el anexo 1. b) Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación bajo la modalidad de Contratación Directa - **CONTRATACIÓN DIRECTA**, Reglamentada por el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan: "Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos." Causales de esta Modalidad: Arrendamiento de bienes inmuebles, literal b) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.2.1.4.11, del Decreto 1082 de 2015: "Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: 1) Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y 2) Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública". Para este tipo de contratos deberá aplicarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/03/2020. c) La Policia Nacional - Escuela de Policia "CARLOS EUGENIO RESTREPO".

285-FR-0020
Versión 3

Página 1 de 33

Aprobado 05-07-2016

ACTA ARACA - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30016-26, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.259-7 Y GOURMET S GROUP SAS NIT: 800.789.088-2. CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) DESTINADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

EUGENIO RESTREPO designó un supervisor para el presente contrato el cual mantendrá comunicación con el ARRENDATARIO durante el desarrollo del contrato quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del presente contrato junto con sus anexos que hacen parte del mismo y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. d) Que el presente contrato corresponde al CONTRATO DE ARRENDAMIENTO. Arrendamiento (Ley 3. Ley 80 de 1993, Código Civil y Código de Comercio). e) Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige el estado colombiano para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y la normatividad legal vigente), es procedente la celebración del mismo, el cual se registró por las siguientes cláusulas: PRIMERA - OBJETO: "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) DESTINADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA". SEGUNDA - VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO: para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No. 1. DATOS DEL CONTRATO. TERCERA - AJUSTES: descrito en el anexo No. 1. DATOS DEL CONTRATO. PARAGRAFO PRIMERO: el arrendatario pagará a la Policía Escuela de Policía "CARLOS EUGENIO RESTREPO" el valor mensual del canon de arrendamiento más el incremento del IPC de la Vigencia 2026, que decreta el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) por año, en caso de ser prorrogado, se ejecutará en forma de tracto sucesivo, previa coordinación con el supervisor del contrato. CUARTA - FORMA Y PLAZO DE EJECUCION: El objeto del contrato a celebrarse se ejecutará en forma de tracto sucesivo, previa coordinación con el supervisor del contrato. El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, así como de la notificación por escrito del inicio de las actividades por parte de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo". Previamente al inicio de la ejecución contractual, se deberá suscribir entre las partes (supervisor y arrendatario) el Acta de Entrega del Inmueble, mediante la cual la Entidad hará entrega material del espacio objeto de arrendamiento junto con los bienes y elementos que lo conforman, de acuerdo con el respectivo inventario. Dicha acta deberá suscribirse con anterioridad a la fecha de inicio del contrato, con el fin de permitir al arrendatario realizar las actividades de adecuación, alistamiento, instalación de equipos, abastecimiento y demás acciones necesarias para garantizar la prestación oportuna del servicio. En consecuencia, la fecha del Acta de Entrega del Inmueble será anterior a la fecha de inicio de ejecución del contrato, sin que ello implique el cómputo anticipado del plazo contractual, el cual únicamente comenzará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, y de la dropscripción pública de inicio por parte de la Entidad. QUINTA - VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO: El plazo de ejecución del contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución. SEXTA - LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO: El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de (577.51 M2) aprox. el cual se encuentra ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (calle 81 sur No. 68 - 180, La Estrella, Antioquia), delimitado POR EL NORTE: con hall de circulación y plaza de arrival central. POR EL SUR: con muro que separa el área de cocina y patio interno del restaurante, con zona de duna del acceso principal a la Escuela de Policía. POR EL ORIENTE: con muro que separa esta área de oficinas y zona de acceso principal. POR EL OCCIDENTE: con muro que separa esta área de la unidad sanitaria. SEPTIMA - FORMA DE PAGO DEL CONTRATO: El arrendatario pagará a la Policía Nacional "Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo" el valor del canon de arrendamiento de seis millones seiscientos sesenta y cinco pesos (\$6.007.717,00) moneda legal colombiana, no incluye IVA, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación por escrito del inicio de actividades por parte de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo" y subsiguientemente cada mes OCTAVA -

285-FR-0020
Versión 3

Página 2 de 33

Aprobado: 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30016-26, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.259-7 Y GOURMET S GROUP SAS NIT: 800.789.088-2. CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) DESTINADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

DERECHOS DE LA POLICIA NACIONAL: en general, son derechos de la POLICIA NACIONAL - Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo": 1.) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la propiedad del ARRENDATARIO 2.) Solicitar y recibir información del ARRENDATARIO en desarrollo del objeto del presente contrato. 3.) Recibir en perfecto estado las instalaciones entregadas en calidad de arrendamiento. 4.) Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios y cumplir con sus obligaciones. 5.) Obtener la colaboración necesaria del ARRENDATARIO para el adecuado desarrollo del contrato, y los estipulados en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993. **OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:** 1. Cumplir con el objeto contractual 2. Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en el anexo No. 2. 3. Trabajar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 4. Responder en los casos que la POLICIA NACIONAL - Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 5. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 6. Constituir en debida forma y reportar al Grupo de Contratos de la Policía ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" a quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 7. 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, 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. 8. 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 "Carlos Eugenio Restrepo", de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 9. Restituir a LA POLICIA NACIONAL - Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", 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. 10. Cumplir con el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. 11. 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. **DECIMA - Poner a disposición del ARRENDATARIO los bienes y lugares que se requieren para la ejecución y entrega del objeto contratado. 2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar al Supervisor, a través de quien mantendrá la interlocución permanente y directa con el ARRENDATARIO. 3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigirle la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. 4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el ARRENDATARIO cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el formulario No. 9. 5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICIA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. 6. Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios y demás del ARRENDATARIO en desarrollo del objeto del contrato. 7. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos exigidos. 8. EL ARRENDADOR se obliga a permitir el acceso en horas laborales, a los empleados de EL ARRENDATARIO, siempre y cuando estos cumplan con la normatividad en materia de seguridad establecida por la Entidad. 9. EL ARRENDADOR, está exento de toda responsabilidad laboral, fiscal y comercial generada por las relaciones surgidas entre EL ARRENDATARIO y sus empleados, el Estado y sus proveedores. 10. Se pacta exclusividad en favor del ARRENDATARIO, con lo cual se da por**

285-FR-0020
Versión 3

Página 3 de 33

Aprobado: 05-07-2016

ACTA ARACA - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-10011-16 - CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.359-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2 CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

entendido, que EL ARRENDADOR no podrá distribuir, vender o representar la misma clase de productos o servicios procedentes de persona natural o jurídica diferente al ARRENDATARIO. **DÉCIMA PRIMERA - DESTINACIÓN:** el inmueble objeto del presente contrato será destinado exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante en las instalaciones de la Escuela de "Policia Carlos Eugenio Restrepo" para el personal uniformado, no uniformados, estudiantes y auxiliares de policia. **PARAGRAFO.** Se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. **DÉCIMA SEGUNDA - MEJORAS:** el ARRENDATARIO tendrá la obligación de mantener la cosa arrendada en buen estado y a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Artículo 1985, 2028 y 2030 del Código Civil y artículo 9 numeral 2 Ley 520 de 2004), así mismo el ARRENDATARIO no está autorizado de realizar reparaciones o cambio en la estructura del lugar, deberá informar oportunamente al supervisor del contrato para la realización de estas, previa estudio por el grupo de infraestructuras de la ESCER en caso de ser necesarias para el inmueble. **PARAGRAFO PRIMERO.** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hacen con miras al funcionamiento del objeto del contrato no tienen la calidad de mejoras. **PARAGRAFO SEGUNDO.** Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso de la zona arrendada, conservando la uniformidad de la unidad policial donde se encuentra ubicado el inmueble. **DÉCIMA TERCERA - ESTIMACIÓN, TIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS:** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al ARRENDATARIO, este deberá constituir y presentar a favor de la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.259-7, cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.3.1.2, que cubra los siguientes riesgos: a) **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio de cobertura desde la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. b) **PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por un cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio de cobertura desde la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. c) **DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV, con inicio de cobertura desde la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere, esta póliza debe cumplir con lo indicado en el Decreto 1082 de 2015. **ARTICULO 2.2.1.2.3.2.9. Requisitos del seguro de responsabilidad civil extracontractual. DÉCIMA CUARTA - SANCIONES:** a) **MULTAS:** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al ARRENDATARIO, se aplicará la multa establecida en el artículo 1º de la Ley 1590 de 1990, las partes acuerdan que la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO", mediante acto administrativo afectará al ARRENDATARIO con multas, cuyo valor se liquidará con base en el valor punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de cumplir o entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. b) **MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN:** cuando el ARRENDATARIO no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, alguno de los requisitos de legalización, la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" podrá mediante acto administrativo afectar al ARRENDATARIO con multa, cuyo valor se liquidará con base en cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. c) **PENAL PECUNIARIA:** En caso de declaratoria de caducidad o de

285-FR-0020
Versión 3

Página 6 de 23

Aprobado: 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-10011-16 - CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.359-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2 CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL ARRENDATARIO pagará a la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO", a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO". En adelante, la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" reservará el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARAGRAFO. APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el ARRENDATARIO dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el ARRENDATARIO de posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse el saldo a favor del ARRENDATARIO si lo hubiere, hacer efectiva la garantía en caso de existir, lo acudir a la jurisdicción coactiva. **DÉCIMA QUINTA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA.** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización y afectación del servicio, así como al incumplimiento del anexo No. 2 condiciones técnicas, la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación del contrato en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 15 de la Ley 80 de 1993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO", hará efectivo el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el ARRENDATARIO devolverá a la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los elementos entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. **DÉCIMA SEXTA: OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES:** en caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, debidamente establecidas y documentadas, la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" podrá hacer uso de las facultades excepcionales previstas en caso que las mismas resulten aplicables. **DÉCIMA SÉPTIMA - MONEDA DEL CONTRATO.** La moneda del presente contrato es en pesos colombianos. **DÉCIMA OCTAVA - CESIONES Y SUBCONTRATOS:** el ARRENDATARIO no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a alguna persona natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO", pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no releva al ARRENDATARIO de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" no adquirirá relación

285-FR-0020
Versión 3

Página 6 de 23

Aprobado: 05-07-2016

[illegible]

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30071-16 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO NIT. 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT. 900.789.098-2, CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

	profesional en el área respectiva y la experiencia necesaria para cumplir adecuadamente con sus funciones. ..."							
CLAUSULA PRIMERA – OBJETO	LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS CUADRADOS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA.							
El valor estimado del canon de arrendamiento por doce meses es de SETENTA Y DOS MILLONES NOVENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS (72.092.604.00) y en pago mensual de SEIS MILLONES SIETE MIL SEISCIENTOS DIECISIETE PESOS (\$6.007.717.00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, no incluye IVA, distribuidos así:								
	ITEM Y LEY	ALUGO SERVIDOR USUFRU PRESUPU ESTAL.	UNIDAD	DESCRIPCION	NO SUP ESTAL E	CANT. ESTAL ESTAL	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
	1	No aplica	ESCR	ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS CUADRADOS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA.	No aplica	12 meses	\$ 6.007.717.00	72.092.604.00
CLAUSULA SEGUNDA – VALOR	VALOR TOTAL ESTIMADO							72.092.604.00

285-FR-0020

Página 9 de 33

Aprobado 05-07-2018

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30071-16 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO NIT. 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT. 900.789.098-2, CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	50-1-30071-16
CONTRATANTE	POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO. NIT. 800.141.259-7
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Teniente coronel SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	1.017.131.175 expedida en Medellín – Antioquia
CARGO	Directora Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo".
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución No. 04234 de del 05 de diciembre de 2025 05-12-2025 de la Dirección General Policía Nacional de Colombia.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00503 del 05 de marzo de 2026 y 01567 del 09 de junio de 2026 de la Dirección General Policía Nacional.
ARRENDATARIO	Razón social: GOURMET'S GROUP S.A.S NIT: 900.789.098-2 Representante legal: MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ Cédula de ciudadanía: 93.413.784 expedida en Ibagué – Tolima Ciudad Notificación: Bogotá D.C DIRECCIÓN: Carrera 66-B # 42-78 TELÉFONO: 3168800066 – 6017005295 E-MAIL: gourmetgroup@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación directa PN ES CER CD 006 2026
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será a cargo de la Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designa la ordenadora del gasto quien verificará la ejecución ídnea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

285-FR-0020

Página 8 de 33

Aprobado 05-07-2018

ACTA ARACA – AGRUP – 2-21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M²) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S. MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-1-2021-14 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT. 900.141.359-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT. 900.789.098-2. CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M²) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

actividades por parte de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y subsiguientemente cada mes, distribuidos en la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL DE CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA
LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M ²) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA.	12	\$ 507.717,00	BANCO POPULAR CUENTA CORRIENTE 550-0000000000000000

Por concepto de canon mensual de arrendamiento acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y al supervisor del contrato.

Por otra parte, el servicio público de energía, al igual que las contribuciones complementarias a estos, sanciones, multas y multas generadas por la falta de pago de los mismos, tendrán a cargo del arrendatario a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, el servicio público de energía serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte del servicio público consumido (KWH), este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar y así poder realizar los cobros correspondientes, pago que se deriva por este concepto, deberá ser cancelado por parte del arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

El medidor será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM, información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, siendo estos, cancelados en la siguiente cuenta:

DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA
PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS	BANCO POPULAR CUENTA CORRIENTE 550-0000000000000000

Por concepto de otros ingresos acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y al supervisor del contrato.

Nota: En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.

PR-0020
Versión 3

Página 11 de 31

Aprobación: 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-1-2021-14 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT. 900.141.359-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT. 900.789.098-2. CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M²) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (KWH) y así poder realizar los cobros correspondientes.

En la Escuela de Policía “Carlos Eugenio Restrepo” no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.

Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL MARZO 2020, así:

“Medidores de servicios públicos: el medidor, ranja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes a derivados del principal, lo que la unidad posea arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (KWH y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario.”

• La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación correspondiente al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.

• La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.

El medidor (el cual se encuentra debidamente instalado en este espacio) será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM, información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, la cual deberá cancelarse en la cuenta bancaria que determine la entidad.

DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA
PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS	BANCO POPULAR CUENTA CORRIENTE 550-0000000000000000

Por concepto de otros ingresos acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía “Carlos Eugenio Restrepo” y al supervisor del contrato.

Nota: En la Escuela de Policía “Carlos Eugenio Restrepo” no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.

**CLAUSULA
TERCERA -
FORMA DE PAGO**

El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el valor del canon de arrendamiento de seis millones, siete mil setecientos dieciséis pesos (\$6.007.717,00) moneda legal colombiana, no incluye IVA, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación por escrito (al inicio de

PR-0020
Versión 3

Página 12 de 31

Aprobación: 05-07-2016

ACTA ARACA - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 000-1-2020-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.259-7 Y GOURMET S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2. CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".	
PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios correrá un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregado por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago. El pago se realizará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación por escrito por parte del supervisor del contrato respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 550-800-006029 del Banco Popular. Los pagos se harán a la siguiente cuenta: NOMBRE BENEFICIARIO: Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo N.I.T.: 800.141.259-7 CUENTA No.: 550-800 006029 - Fondos internos ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.	
PLAZO DE EJECUCION El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, así como de la notificación por escrito del inicio de actividades por parte de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Previamente al inicio de la ejecución contractual, se deberá suscribir entre las partes (supervisor y arrendatario) el Acta de Entrega del Inmueble, mediante la cual la Entidad hará entrega material del espacio físico de arrendamiento junto con las llaves y elementos que lo conforman, de acuerdo con el respectivo inventario. Dicha acta deberá suscribirse con anterioridad a la fecha de inicio del contrato, con el fin de permitir al arrendatario realizar las actividades de adecuación, alistamiento, instalación de equipos, abastecimiento y demás acciones necesarias para garantizar la prestación oportuna del servicio. En consecuencia, la fecha del Acta de Entrega del Inmueble será anterior a la fecha de inicio de ejecución del contrato, sin que ello implique el cómputo anticipado del plazo contractual, el cual únicamente comenzará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, y de la correspondiente notificación de inicio por parte de la Entidad.	
FORMA DE EJECUCION El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de trato sucesivo, previa coordinación con el supervisor del contrato.	
CLASULA CUARTA - FORMA Y PLAZO DE EJECUCION El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de (577.51 M2) aprox. el cual se encuentra ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (calle 81 sur No. 66 - 180, La Estrella, Antioquia), delimitado POR EL NORTE: con hall de circulación y plaza de armas central. POR EL SUR: con muro que separa el área de cocina y patio interno del restaurante, con zona de acceso principal a la Escuela de Policía. POR EL ORIENTE: con muro que separa esta área de oficinas y salas POR EL OCCIDENTE: con muro que separa esta área de la unidad sanitaria.	

2020-FR-0020
Versión 3

Página 12 de 33

Aprobado: 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 000-1-2020-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.259-7 Y GOURMET S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2. CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".	
CLASULA DECIMA - MONEDA DEL CONTRATO Pesos colombianos.	
EL ARRENDADOR LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" Teniente coronel SANDRA MELENA PEDROZA MACHADO Directora Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	
ARRENDATARIO GOURMET S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2 Representante legal MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ Cedula de Ciudadanía No. 93.413.794 expedida en Ibagué, Tolima.	
Fecha de suscripción: 05-07-2016 Lugar: Calle 81 Sur No. 66 - 180 - La Estrella (Antioquia) Teléfono: (41) 279 94 00 Email: gsg@gsgroupmodestonia.gov.co www.gsg.gov.co	
INFORMACIÓN PÚBLICA	

2020-FR-0020
Versión 3

Página 13 de 33

Aprobado: 05-07-2016

ACTA ARACA – AGRUP – 2-21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-3007-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO (NIT. 800.141.259-7) Y GOURMET'S GROUP SAS NIT. 800.789.098-3. CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APPROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

ANEXO No. 2 CONDICIONES TÉCNICAS

No.	CONDICIONES TÉCNICAS MÍSMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APPROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA.		

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Destinación del inmueble: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a destinar el espacio objeto de arrendamiento exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante, conforme a las condiciones establecidas en el presente contrato de contratación, absteniéndose de darle un uso distinto sin la autorización previa y expresa del arrendador. Mantenimiento y restitución de equipos: En el momento de la entrega del inmueble objeto del contrato, el arrendatario hará entrega al arrendador de los equipos, destinados a la preparación de alimentos, los cuales se encontrarán en adecuadas condiciones de funcionamiento y conservación. En consecuencia, el arrendatario deberá asumir bajo su responsabilidad la limpieza, mantenimiento preventivo y correctivo, así como las reparaciones necesarias de dichos equipos, con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento durante toda la vigencia del contrato. Estas acciones deberán realizarse de manera periódica, como mínimo una (1) vez al mes, o con la frecuencia que se requiera, atendiendo las observaciones o indicaciones del supervisor del contrato. El arrendatario se compromete a operar los equipos con el debido cuidado y diligencia, siendo responsable por los daños ocasionados por mal uso, negligencia o falta de mantenimiento, debiendo efectuar de manera inmediata las reparaciones correspondientes, sin afectar la continuidad del servicio. Al momento de la finalización del contrato, el arrendatario deberá restituir los equipos en las mismas condiciones de funcionamiento, mantenimiento y conservación en que fueron entregados, salvo el desgaste normal derivado del uso adecuado de los mismos, siendo responsable por cualquier daño, pérdida o deterioro adicional que le sea imputable. Entrega del inmueble y responsabilidad por daños: El futuro arrendatario se obliga a restituir el inmueble objeto del contrato al término de su vigencia, en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación y funcionamiento, de acuerdo al estado en que se entregó, salvo el desgaste normal derivado del uso legítimo y adecuado del mismo, y de acuerdo con los estándares definidos por la Policía Nacional. Así mismo, será responsable por los daños, pérdidas o deterioros que le sean imputables, siempre que su responsabilidad sea debidamente demostrada, respecto de los bienes muebles, equipos, elementos inventariados o sujetos a control administrativo propiedad de la Policía Nacional.		
2.			
3.			

265-FR-0020
Versión 3

Página 14 de 33

Aprobado 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-3007-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO (NIT. 800.141.259-7) Y GOURMET'S GROUP SAS NIT. 800.789.098-3. CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APPROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Igualmente, responderá por los daños y perjuicios ocasionados a terceros que se generen con ocasión de la ejecución del contrato, por acción u omisión propia o de su personal, debiendo alistar las obligaciones legales, contractuales y económicas a que haya lugar. En caso de presentarse afectaciones al inmueble o a los bienes asociados, el arrendatario deberá realizar las reparaciones, reposiciones o indemnizaciones correspondientes, dentro de los plazos establecidos por la entidad y el supervisor del contrato.		
	Calidad del servicio y verificación de personal: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a garantizar la prestación del servicio de restaurante con altos estándares de calidad, eficiencia, seguridad e idoneidad, conforme a la normatividad vigente y a las condiciones del servicio requerido para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Así mismo, deberá autorizar y facilitar al arrendador la realización de los estudios y verificaciones de seguridad sobre el personal que será vinculado para la prestación del servicio dentro del inmueble objeto de arrendamiento. En consecuencia, el arrendatario se obliga a no vincular ni permitir el acceso a personal que no cuente con la validación previa por parte del supervisor del contrato, cuando así se requiera.		
	Horario de prestación del servicio y cumplimiento normativa laboral: El horario para la prestación de los servicios será de jornada continua de lunes a domingo, en el rango de 06:00 a 22:00. En todo caso, el presente y futuro arrendatario deberá garantizar que la ejecución de las actividades se realice conforme a la normativa laboral vigente en Colombia. En este sentido, el oferente y futuro arrendatario se obliga a cumplir estrictamente con lo establecido en el Código Sustantivo de Trabajo (artículos 58, 60 y 154) y Ley 2101 de 2021, relacionada con la reducción progresiva de la jornada laboral. Así mismo, deberá asegurar que el personal vinculado para la ejecución del contrato desarrolle sus funciones exclusivamente dentro de la jornada laboral legalmente establecida, en cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias o internas aplicables.		
	Valor de los servicios de alimentación y límite de la partida diaria: El costo de los servicios de alimentación que se ofrezcan no podrá exceder el valor de la partida diaria de alimentación asignada al personal, de conformidad con la normativa vigente expedida por el Ministerio de Defensa Nacional para cada vigencia fiscal. Para la vigencia 2026, dicha partida se encuentra establecida mediante la Resolución No. 001756 del 09 de marzo de 2026, la cual en su Artículo 1 fija el límite de la partida diaria de alimentación en VEINTYUN MIL CUATROCIENTOS PESOS (\$21.400) moneda corriente para el personal de oficiales, infantes de marina, agentes y auxiliares de la Policía Nacional, así como para estudiantes y alumnos de las diferentes escuelas de formación de la Fuerza Pública. Así mismo, el parágrafo del artículo 1 establece que la partida de alimentación comprende el desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio (denominado estancia), y que no constituye parte salarial. En consecuencia, el arrendatario deberá ajustar los precios de los servicios ofertados a dicho valor máximo, el cual podrá ser modificado anualmente conforme al acto administrativo que expida el Ministerio de Defensa Nacional para la respectiva vigencia fiscal.		
6.			

265-FR-0020
Versión 3

Página 15 de 33

Aprobado 05-07-2016

ACTA ARACA - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-2001-76, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO (NIT.: 800.141.359-7) Y GOURMET S GROUP SAS NIT.: 800.789.098-2. CUYO OBJETO ES LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA.			
No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Se aclara que, si bien existe una partida de alimentación asignada al personal, esta no implica la obligación de prestar los servicios con el establecimiento que opere en el inmueble, siendo dicha decisión facultativa de cada usuario.		
	Parágrafo 1: En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios no contemplados en el contrato, deberá presentar solicitud escrita al supervisor, adjuntando estudios de mercado que respalden los precios propuestos, los cuales serán validados y aprobados por este.		
	Parágrafo 2: Cualquier incremento en los precios de los servicios deberá justificarse en el mercado del mercado, previa solicitud formal al supervisor del contrato, quien evaluará y aprobará la procedencia del ajuste conforme a los precios de referencia.		
	Atención al cliente: Dado que se trata de un servicio abierto al público, el arrendatario deberá implementar un sistema de evaluación de la calidad del servicio, mediante un formato que permita recibir comentarios sobre la calidad y presentación de los alimentos, la atención al cliente, la oportunidad en la prestación del servicio, entre otros.		
	Adicionalmente, deberá disponer de un medio digital a través del cual el cliente al usar los usuarios puedan registrar sus observaciones, sugerencias y comentarios. La información recolectada será canalizada directamente al supervisor del contrato, con el fin de facilitar el seguimiento y adopción de acciones de mejora continua.		
	Dichas observaciones deberán enfocarse, entre otros aspectos, en la satisfacción del servicio, la reducción del desperdicio de alimentos, la evaluación de la calidad de los alimentos suministrados, las condiciones del ambiente y demás factores asociados a la adecuada prestación del servicio.		
	La evaluación integral del servicio será realizada y auditada por la instancia competente de la Escuela (Bienestar Universitario o quien haga sus veces), la cual tendrá la facultad de verificar la calidad y condiciones de prestación del servicio, así como emitir las recomendaciones y requerimientos necesarios para su mejora, dentro de los plazos que establezca la Dirección de la Escuela.		
	Atención de requerimientos: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a atender de manera oportuna y eficaz las solicitudes de mejoramiento que le sean formuladas por la Policía Nacional y Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, en relación con la calidad, oportunidad y condiciones del servicio prestado, obligándose a implementar las acciones correctivas dentro de los plazos que para el efecto se establezcan. Así mismo, deberá facilitar y cooperar con los procesos de evaluación del servicio, tales como encuestas, entrevistas y reuniones de retroalimentación mediante códigos QR, entre otros métodos antes definidos por la entidad.		
	El ingreso de alimentos, insumos y proveedores al inmueble objeto de arrendamiento deberá realizarse bajo la supervisión del personal de seguridad de la Escuela, quien estará facultado para efectuar la revisión de vehículos, mercancías y demás elementos que ingresen, en cumplimiento de los protocolos de seguridad instituidos.		
	La comercialización de los productos y servicios ofrecidos, así como el recibo de los pagos correspondientes, será responsabilidad exclusiva del arrendatario, incluyendo los deberes de los pagos que generen con los usuarios. En consecuencia, la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no asumirá responsabilidad alguna por pagos no efectuados, mora o impagos generados por parte de los usuarios.		

285-FR-0020
Versión 3

Página 10 de 33

Aprobación: 05/07/2018

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-2001-76, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO (NIT.: 800.141.359-7) Y GOURMET S GROUP SAS NIT.: 800.789.098-2. CUYO OBJETO ES LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA.			
No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Capacidad operativa: El oferente deberá acreditar, mediante certificación, suscrita por el representante legal, que cuenta con la experiencia financiera, capacidad logística y operativa, así como con el recurso humano calificado, necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio de restaurante en el espacio objeto de arrendamiento. En cuanto a la capacidad logística, deberá disponer permanentemente de los equipos, mobiliario, enseres e insumos necesarios, incluyendo como mínimo mil (1.000) unidades de menaje completo (plato hondo, plato plano, pocillo y cubiertos), asegurando la continuidad y calidad del servicio. En todo caso, las condiciones del servicio a ser prestado, el arrendatario deberá contar con la capacidad de incrementar oportunamente dicha dotación, garantizando la atención eficiente de la demanda.		
	Así mismo, el arrendatario deberá garantizar la continuidad operativa del servicio, comprometiéndose a solucionar en un plazo no mayor a cuarenta y ocho (48) horas cualquier falla o inconveniente que se presente en los equipos, infraestructura o plataformas que apoyen la prestación del servicio, implementando las acciones correctivas necesarias de manera inmediata. Finalmente, el oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, conector o revisor fiscal, en la que conste que cuenta con la capacidad financiera suficiente para garantizar la prestación del servicio de restaurante para una población aproximada de mil (1.000) usuarios, entre estudiantes y auxiliares de policía, por un periodo mínimo de tres (3) meses, respaldado con base en el valor de la tarifa diaria de alimentación fijada por el Ministerio Nacional para la respectiva vigencia fiscal. No obstante, se deja expresa constancia de que la exigencia de esta capacidad financiera se hará efectiva únicamente en el evento en que la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo suspenda o cancele la prestación del servicio de alimentación a través del arrendatario con cargo a dicha partida, circunstancia bajo la cual el arrendatario deberá garantizar de manera permanente el cumplimiento de esta obligación.		
	Experiencia del oferente: En aplicación del principio de transparencia, con base en el análisis del sector y con el fin de verificar la idoneidad e idoneidad del oferente, en la ejecución del futuro contrato, el proponente deberá acreditar experiencia relacionada con el arrendamiento de bienes inmuebles destinados a actividades comerciales o en calidad de propietario de establecimiento de servicio, dentro del cual haya desarrollado actividades relacionadas con la prestación de servicios de restaurante, expresión de comidas preparadas y/o comercialización de productos alimenticios (restaurantes y cafetería), por un término mínimo de un (1) año. Dicha experiencia deberá acreditarse mediante la presentación de los siguientes documentos, según corresponda: 1. Arrendamiento de bienes inmuebles: El oferente deberá acreditar la ejecución de contratos celebrados con entidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras, cuya cuantía sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del valor estimado del contrato de arrendamiento, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV). Para tal efecto, deberá aportar copias de los contratos y/o actas de liquidación, en las cuales se evidencie como mínimo la siguiente información:		

285-FR-0020
Versión 3

Página 11 de 33

Aprobación: 05/07/2018

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M²) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO.

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL –

ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT.: 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2. CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS-SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M²) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE																		
	- Nombre, dirección y/o teléfono del contratante. - Nombre, dirección y/o teléfono del contratista. - Objeto del contrato. - Número del contrato. - Valor del contrato. - Actividad económica desarrollada en el inmueble arrendado. - Porcentaje de participación, en caso de consorcios o uniones temporales. 2. Propietario de establecimiento de comercio: En caso de acreditar la experiencia como propietario, el oferente deberá presentar el certificado de libertad y tradición del inmueble y el certificado mercantil o certificado de existencia y representación legal, en el cual se evidencie que dentro de su objeto social o actividad económica se encuentra relacionada la prestación de servicios de restaurante, cafetería o expendio de alimentos, conforme al objeto del presente proceso, y que se encuentre vigente. Nota: Dicha experiencia deberá acreditarse mediante la presentación de los documentos señalados en el presente proceso. No obstante, la información aportada podrá ser objeto de verificación por parte del Comité Técnico, el cual se reserva la facultad de validar la autenticidad, veracidad y consistencia de las certificaciones presentadas, así como de solicitar aclaraciones o documentación adicional cuando lo considere pertinente. En caso de evidenciarse inconsistencias, información no verificable o falta de idoneidad en la experiencia acreditada, el proponente podrá ser rechazado.																				
	Experiencia del personal: Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo tiene como finalidad la prestación del servicio de restaurante, el cual comprende la preparación, manipulación y suministro de alimentos, se hace necesario que el futuro arrendatario cuente, durante toda la ejecución del contrato, con el personal idóneo, capacitado y suficiente, que garantice la adecuada prestación del servicio. En consecuencia, el arrendatario deberá disponer como mínimo del siguiente personal, conforme a los perfiles y requerimientos que se establezcan en el presente proceso: <table><tr><th>CANT</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ACADÉMICA</th></tr><tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>Administrador de empresas y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.</td></tr><tr><td>1</td><td>Asesor nutricional</td><td>Ingeniero de alimentos: mínimo un (01) ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.</td></tr><tr><td>1</td><td>Chef</td><td>Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir del acta de grado y/o diploma.</td></tr><tr><td>4</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>mínimo de un (01) año de experiencia como auxiliar de cocina, el cual será avalado mediante certificado firmado por el jefe directo.</td></tr><tr><td>4</td><td>Atención al cliente</td><td>Experiencia específica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td></tr></table> Para acreditar la experiencia e idoneidad del personal que prestará el servicio, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes de la aprobación de la póliza de garantía, la siguiente documentación:	CANT	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ACADÉMICA	1	Administrador	Administrador de empresas y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.	1	Asesor nutricional	Ingeniero de alimentos: mínimo un (01) ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.	1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir del acta de grado y/o diploma.	4	Auxiliares de cocina	mínimo de un (01) año de experiencia como auxiliar de cocina, el cual será avalado mediante certificado firmado por el jefe directo.	4	Atención al cliente	Experiencia específica en atención al cliente, mínima un (01) año.		
CANT	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ACADÉMICA																			
1	Administrador	Administrador de empresas y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.																			
1	Asesor nutricional	Ingeniero de alimentos: mínimo un (01) ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.																			
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir del acta de grado y/o diploma.																			
4	Auxiliares de cocina	mínimo de un (01) año de experiencia como auxiliar de cocina, el cual será avalado mediante certificado firmado por el jefe directo.																			
4	Atención al cliente	Experiencia específica en atención al cliente, mínima un (01) año.																			

28S-FR-0020
Versión 3

Página 18 de 33

Aprobado 05-07-2016

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M²) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 30-1-30012-15 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT: 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT: 800.789.098-2, CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M²) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Correspondiente a cada uno de los manipuladores que serán vinculados desde el inicio de la ejecución: - Hoja de vida debidamente diligenciada y firmada. - Certificación y/o planilla de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales) y a los parafiscales (Caja de Compensación Familiar, ICBFA e ICBF), en la que se evidencie la afiliación y estado activo del personal. - Certificado o carné vigente de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad competente. - Certificado médico vigente, que incluya como mínimo exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y sociológico, conforme a las normas sanitarias aplicables. - Certificación o carné que acredite la vacunación contra hepatitis A y B. - Copia del contrato de trabajo o documento que acredite la vinculación laboral. En caso de presentarse cambios en el personal vinculado, el nuevo personal deberá cumplir con los mismos requisitos de experiencia e idoneidad exigidos, y la vinculación deberá contar con la previa verificación y aprobación del supervisor del contrato. Una vez autorizado el cambio, el supervisor procederá a solicitar la realización del respectivo estudio de seguridad, conforme a los requisitos institucionales. Nota: la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) realizará estudio de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo y al personal ofrecido para atender al personal policial, en cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 (R-3) – DIRAJE del 11-09-2022 “Lineamientos para la gestión de contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional” numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD. Nota: el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más manipuladores para prestar el debido servicio.		
12.	Documentación del personal y requisitos sanitarios: El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la aprobación de la planilla de garantía, la documentación correspondiente al personal vinculado para la prestación del servicio, la cual deberá incluir como mínimo: - Certificados que acrediten la idoneidad del personal. - Resultados de exámenes médicos ocupacionales y sanitarios vigentes, incluyendo KCH (para diagnóstico de hongos o infecciones en piel), exámenes de uñas, frotis de garganta y como valedor de manipulación. - Certificación de asistencia a curso de bioseguridad, con una intensidad mínima de cuarenta (40) horas. - Certificado de funcionamiento expedido por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud). La información allegada será objeto de verificación y validación por parte del supervisor del contrato, quien podrá requerir aclaraciones o documentación adicional cuando lo considere pertinente.		
13.	Condiciones sanitarias, dotación y requisitos del personal manipulador de alimentos: El oferente deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos tenga licencia vigente y adjunte la documentación requerida para el ejercicio de sus funciones, en especial el		

385-FR-0020
Versión 3

Página 18 de 33

Aprobado 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 30-1-30012-15 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT: 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT: 800.789.098-2, CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M²) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	certificado o carné de manipulación de alimentos expedido conforme a la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Así mismo, deberá dar estricto cumplimiento a las disposiciones establecidas en la Resolución 2074 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, en lo relacionado con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la preparación, almacenamiento y expendio de alimentos. El personal deberá portar vestimenta de trabajo adecuada, limpia y en buen estado, que cumpla como mínimo con las siguientes condiciones: - Ser de color claro, que permita evidenciar infracciones de higiene. - Contar con botones, cremalleras o tirantes evitando el uso de botones o otros elementos que puedan desprenderse y contaminar los alimentos. - No poseer bolsillos ubicados por encima de la cintura. En caso de utilizar delantal, este deberá permanecer ajustado de manera segura al cuerpo, con el fin de prevenir riesgos de contaminación y accidentes de trabajo. El arrendatario será responsable de suministrar una dotación suficiente de vestimenta de trabajo para el personal manipulador, garantizando el cambio oportuno de indumentaria y la adecuada limpieza, en concordancia con las actividades desarrolladas. Capacitación del personal: El arrendatario deberá diseñar, implementar y garantizar la ejecución de programas periódicos de capacitación y entrenamiento dirigidos a todo el personal vinculado para la prestación del servicio, incluyendo al personal de cocina, línea de servicio y demás colaboradores que intervengan en la operación. Dichas capacitaciones deberán estar orientadas al fortalecimiento de competencias técnicas y comportamentales, así como, entre otros, los siguientes temas: - Atención al cliente con enfoque empático y calidad en el servicio. - Higiene personal y habilidades comunicativas. - Buenas prácticas de manufactura (BPM) de bioseguridad, conforme a la normatividad vigente. - Técnicas de cocción y manipulación de alimentos. - Estandarización de recetas y porciones. El arrendatario deberá realizar y acreditar estas capacitaciones como mínimo cada tres (3) meses durante la ejecución del contrato, garantizando que en cada jornada se desarrollen al menos dos (2) de las temáticas anteriormente señaladas, con participación efectiva del personal vinculado. Así mismo, deberá llevar registro y evidencia de las capacitaciones realizadas, incluyendo estadísticas de asistencia, contenidos impartidos y reportes documentales, los cuales podrán ser requeridos en cualquier momento por el supervisor del contrato. El supervisor del contrato podrá solicitar la realización de capacitaciones adicionales o adicionales, cuando lo considere necesario para el fortalecimiento y mejoramiento del servicio, las cuales deberán ser atendidas dentro de los plazos establecidos.		
14.	Obligaciones laborales y responsabilidad del arrendatario: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a cumplir de manera estricta		

385-FR-0020
Versión 3

Página 20 de 33

Aprobado 05-07-2016

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30611-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT. 800.141.259-7 Y GOURMET’S GROUP S.A.S NIT. 800.789.098-2. CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	En la normatividad laboral vigente en Colombia, en especial con lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo, la Ley 100 de 1993 (Sistema de Seguridad Social Integral), la Ley 789 de 2002, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En consecuencia, el personal que el arrendatario vincule para la ejecución del contrato estará bajo su exclusiva responsabilidad, debiendo asumir en su totalidad el pago de salarios, prestaciones sociales, aportes al sistema de seguridad social (cuentas de pension y riesgos laborales), aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBSA), así como cualquier otra obligación legal derivada de la relación laboral. El arrendatario asumirá por su cuenta el riesgo, sin que exista vinculación alguna entre el personal y la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, limitando esta última responsabilidad de cualquier responsabilidad de carácter laboral, prestativo o de seguridad. Aportes a seguridad social: El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, copia de los pagos efectuados al Sistema de Seguridad Social Integral correspondientes al personal que presta sus servicios en el inmueble objeto de arrendamiento. Así mismo, en caso de ingreso, retiro o sustitución de personal, deberá allegar dicha documentación respecto del nuevo trabajador, dentro del mismo término, el cual se contará a partir del primer día de prestación del servicio por parte de este. Aportes al Sistema de Seguridad Social – Persona natural: El arrendatario, cuando se trate de persona natural, deberá efectuar el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, vejez y riesgos laborales), en los términos establecidos en la normatividad vigente, en particular conforme a lo dispuesto en la Ley 100 de 1993, el Decreto 1072 de 2015 y el Decreto 780 de 2016, así como las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Para efectos de la cotización, esta deberá realizarse mes vencido, sobre una base mínima equivalente al 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento, sin incluir el impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las reglas aplicables a trabajadores independientes. Para la determinación del ingreso base de cotización el arrendatario podrá imputar exoneraciones y deducciones siempre que estos cumplan con los criterios establecidos en el artículo 107 del Estatuto Tributario, relativos a la relación de causalidad, necesidad y proporcionalidad con la actividad generadora de renta. Menú y gramaje: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá anexar a su propuesta la relación de menús a ofrecer, debidamente estructurados y diferenciados, a saber: el que el gramar de cada preparación presente una porción adecuada y suficiente para el consumo individual de cada uno de los miembros del personal de estudiantes y auxiliares de policía, para las actividades físicas y mentales que desarrollen, un adecuado aporte nutricional acorde con las actividades que se desarrollen. Para esta oferta, el oferente deberá presentar dos (2) tipos de menú, así: 1. Menú dirigido a estudiantes y auxiliares de policía, el cual deberá estar diseñado conforme al valor de la portada diaria de alimentación fijada por el Ministerio de Defensa.		

305-FR-0020
Versión 3

Página 21 de 35

Aprobado 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30611-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT. 800.141.259-7 Y GOURMET’S GROUP S.A.S NIT. 800.789.098-2. CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Nacional, de acuerdo con la Resolución No. 001766 del 09 de marzo de 2020, o la norma que la modifique o sustituya. Este menú deberá contemplar los componentes de desayuno, almuerzo y un refrigerio (combinado estandar), garantizando equilibrio nutricional, suficiencia y calidad. 2. Menú dirigido al personal uniformado y no uniformado, el cual podrá estructurarse conforme a la oferta del arrendatario, manteniendo en todo caso estándares de calidad, inocuidad y adecuada presentación. Los menús propuestos deberán contar con el aval y confirmación de un profesional en nutrición, quien validará el contenido nutricional, el gramaje y el balance alimentario de las preparaciones. Dichos menús deberán mantenerse durante la ejecución del contrato, salvo modificaciones preventivas autorizadas por el supervisor, quien verificará su cumplimiento frente a lo establecido en la normatividad vigente y las condiciones del presente contrato. Control de gramaje y verificación de las porciones: El arrendatario deberá disponer de manera permanente de un gramar o báscula de precisión, en óptimas condiciones de funcionamiento, en el área de preparación y despacho de alimentos. Esta herramienta deberá estar disponible para el uso del supervisor del contrato, quien podrá verificar en cualquier momento que las porciones servidas correspondan a los gramajes establecidos en los menús ofertados y aprobados. El arrendatario deberá garantizar que las cantidades suministradas a los usuarios cumplan con los estándares de gramaje definidos, asegurando la uniformidad, suficiencia y calidad del servicio de alimentación. En caso de evidenciarse ajustes inmediatos en las porciones servidas, el supervisor del contrato podrá requerir los ajustes inmediatos, sin perjuicio de la aplicación de las medidas contractuales correspondientes. Comida especial: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá comprometerse mediante certificación escrita sujeta por su representante legal o persona natural, a diseñar, programar y suministrar una (1) comida especial mensual dirigida al personal de estudiantes y auxiliares de policía, durante la ejecución del contrato. Dicha comida especial deberá estar incluida dentro de la planificación del menú que el arrendatario presente para la aprobación del supervisor del contrato, garantizando condiciones de calidad, adecuado gramaje, balance nutricional y presentación, acorde con las necesidades del personal beneficiario. En todo caso, la implementación de esta comida especial no generará costos adicionales para los usuarios ni para la entidad, y deberá ajustarse al valor de la portada diaria de alimentación fijada por el Ministerio de Defensa Nacional para la respectiva vigencia fiscal, conforme a la normatividad vigente. La definición, programación y uso de comida especial podrá ser objeto de revisión y aprobación por parte del supervisor del contrato, quien podrá formular recomendaciones orientadas a mejorar la calidad del servicio y la satisfacción de los usuarios. 21. Organización del menú, información educativa y actualización del servicio:		

305-FR-0020
Versión 3

Página 22 de 35

Aprobado 05-07-2016

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-35011-76, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT: 900.141.259-7 Y GOURMET S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2, CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
21.	El futuro arrendatario deberá disponer y mantener de forma permanente, mediante medios tecnológicos adecuados, como pantallas digitales, monitores u otros dispositivos electrónicos, la publicación del menú en lugares visibles y estratégicos dentro del inmueble, garantizando su fácil consulta por parte de los usuarios durante toda la jornada de suministro de alimentos. La cantidad de dispositivos tecnológicos deberá ser proporcional al área y capacidad del espacio físico de arrendamiento, asegurando una cobertura suficiente que permita el acceso a la información por parte de todos los usuarios del servicio. En dichas pantallas deberá identificarse y diferenciarse claramente la oferta dirigida a personal uniformado, no uniformado, estudiantes y auxiliares de policía. Así mismo, estos medios tecnológicos deberán incluir de manera continua información educativa dirigida a los usuarios, orientada a promover buenas prácticas durante la prestación del servicio, tales como: normas de higiene personal, adecuado uso y manejo de la vajilla, disposición de residuos, reducción del desperdicio de alimentos y la obligación de trasladar los platos y utensilios utilizados hacia los puntos destinados para la clasificación y disposición final de residuos. La información educativa deberá contar con la revisión y aprobación previa del supervisor del contrato, quien igualmente podrá requerir la inclusión de contenidos adicionales que considere pertinentes para el mejoramiento del servicio y la experiencia del usuario. De igual manera, el arrendatario deberá implementar un sistema de sonido, mediante el cual se emita música de fondo adecuada, con niveles de volumen moderados, con el fin de generar un ambiente cómodo, agradable y propicio para el consumo de alimentos, contribuyendo a una experiencia positiva para los usuarios. La totalidad de esta información deberá ser clara, visible y difundida durante las jornadas de atención, promoviendo la cultura de autoaprendizaje, corresponsabilidad y uso adecuado del espacio físico. Cantidad de insumos y control sanitario: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a realizar materiales primos e insumos de primera calidad, los cuales deberán cumplir con las exigencias establecidas en la normatividad sanitaria vigente en Colombia, en especial lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Para verificar el cumplimiento de estas condiciones, el supervisor del contrato estará facultado para ordenar, en cualquier momento, la toma de muestras de alimentos, insumos e ingredientes, en almacenamiento o venta, con el fin de realizar análisis microbiológicos, fitoquímicos o bromatológicos, a través de laboratorios o autoridades competentes. Así mismo, el arrendatario deberá propender por el uso de materiales biodegradables o amigables con el medio ambiente en los envases, empaques y demás insumos en la prestación del servicio, en concordancia con las políticas de gestión ambiental vigentes. Iguualmente, deberá garantizar la realización y atención de las visitas de inspección, vigilancia y control sanitarias por parte de la autoridad competente (Secretaría de Salud o su entidad) facilitando el acceso a las instalaciones y el suministro de la información requerida.		
22.	Revisión de la prestación del servicio:		

285-FR-0020
Versión 3

Página 23 de 33

Aprobado: 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-35011-76, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT: 900.141.259-7 Y GOURMET S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2, CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
23.	El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a no comercializar o permitir la venta o explotación de alimentos al por mayor o menor, o permitiendo la explotación de máquinas de juegos de azar, suerte o apuestas dentro del inmueble objeto de arrendamiento. Iguualmente, se prohíbe de manera expresa el expendio, suministro o comercialización de alimentos que generen molestias físicas o psicológicas, o el cumplimiento de la normatividad vigente. Manejo de materias primas: El arrendatario deberá garantizar el adecuado manejo, conservación y preparación de las materias primas, cumpliendo con las condiciones sanitarias y de inocuidad alimentaria para lo cual deberá observar como mínimo las siguientes disposiciones: • Los alimentos que hayan sido sometidos a procesos no podrán ser sometidos nuevamente a procesos de congelación. • El tiempo de manipulación de los alimentos previo a su tratamiento térmico no deberá exceder las tres (3) horas, con el fin de evitar riesgos de contaminación. • La descongelación de los alimentos deberá realizarse únicamente en las cantidades necesarias para su preparación, garantizando condiciones adecuadas que eviten la descongelación. • Se deberá reducir la exposición previa y subsecuente de las materias primas, descartando aquellos productos que presenten alteraciones en sus características organolépticas, tales como: olor, color o sabor. • Los vegetales deberán ser lavados adecuadamente, retirando completamente los residuos de tierra, componentes, insecticidas y cualquier agente extraño. • Los alimentos que se consumen crudos o fríos (como ensaladas, frutas, postres o carnes frías) deberán prepararse en áreas separadas de fuentes de calor y conservarse en refrigeración, en recipientes debidamente lavados, hasta el momento de su servicio. • Se deberán descartar los alimentos que presenten fissuras, grietas o manchas visibles en la cocción. • No se deberá realizar un uso excesivo de condimentos o aditivos que enubran posibles alteraciones del alimento o que puedan afectar la salud de los consumidores. • No se permitirá el uso de alimentos cuya fecha de vencimiento sea anterior al momento de servirlos. Marcas de los productos y calidad: Todos los productos suministrados en la prestación del servicio deberán contar con marca debidamente certificada, a excepción de las frutas frescas. En el caso de productos preparados como sándwiches u otros similares, sus componentes (pan, jamón, queso, entre otros) deberán ser igualmente de marca reconocida y verificable, garantizando trazabilidad y condiciones de inocuidad.		
24.	Esta información deberá estar soportada mediante los respectivos registros sanitarios, fichas técnicas o documentos equivalentes, los cuales deberán ser presentados por el arrendatario como requisito previo al inicio de la ejecución del contrato y estarán sujetos a verificación por parte del supervisor del contrato. El arrendatario se compromete, desde el inicio y durante toda la ejecución contractual, a adquirir, almacenar y utilizar materias primas e insumos de óptima calidad, asegurando el cumplimiento de las condiciones de inocuidad, salubridad y calidad en la prestación del servicio de alimentación descritos en el anexo técnico.		

285-FR-0020
Versión 3

Página 24 de 33

Aprobado: 05-07-2016

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 500-1-36421-1-A, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT: 900.141.249-7 Y GOURMET S GROUP S.A.S NIT: 900.789.098-2, CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
26	Durante la ejecución del contrato, el arrendatario deberá dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, especialmente en lo relacionado con la manipulación de alimentos, así como a la Resolución 2074 de 2013 y demás normas concordantes que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), al igual que aquellas disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de estas condiciones en cualquier plástica con dimensiones aproximadas de 90 cm de largo, 40 cm de ancho y 24 cm de altura, las cuales deberán encontrarse limpias, desinfectadas y con opimas condiciones de uso, garantizando la protección de los alimentos y la conservación de sus características físicas, químicas y microbiológicas. La cantidad de menús por canchero deberá ser adecuada para asegurar la correcta conservación de la temperatura de los alimentos, de conformidad con las fichas técnicas de cada producto. En todo caso, se deberá garantizar la cadena de frío o caliente, según corresponda, desde el momento del empaque hasta la entrega en los puntos previamente definidos por el supervisor del contrato. Los vehículos destinados para el transporte deberán cumplir con las condiciones sanitarias y técnicas establecidas en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 3874 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Las unidades de transporte deberán contar con condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, incluyendo superficies internas (paredes, techo y piso) impermeables, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, y completamente herméticas, de manera que protejan los alimentos de contaminación externa. Asimismo, deberán contar con sistemas que permitan una adecuada ventilación y circulación de aire, en favor de la acumulación de residuos. Para el transporte de alimentos refrigerados o calientes, los vehículos deberán disponer de un sistema de control y monitoreo de temperatura, de fácil lectura y ubicado en lugar visible, que permita verificar en todo momento las condiciones internas de la unidad. El arrendatario deberá garantizar el registro permanente de la temperatura durante el transporte, mediante formatos de control de calidad, los cuales podrán ser exigidos por el supervisor del contrato. En caso de utilizar vehículos que operen con gas natural vehicular, los cilindros deberán estar aislados del área de carga, contar con sistemas de ventilación que permitan la evacuación de posibles fugas y cumplir con la normatividad técnica vigente. No deberá existir comunicación entre el área de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deberán contar con concepto higiénico sanitario favorable y ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Frente al inicio de la ejecución del contrato, el arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato la documentación técnica pertinente vigente de los vehículos. Durante la ejecución contractual, el arrendatario deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos de entrega, conforme a los requerimientos del supervisor del contrato. Estas condiciones serán objeto de verificación permanente.		

265-FR-0020
Versión 3

Página 25 de 32

Aprobado 06-07-2018

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 500-1-36421-1-A, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT: 900.141.249-7 Y GOURMET S GROUP S.A.S NIT: 900.789.098-2, CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
27	Parágrafo: Las disposiciones contenidas en la presente cláusula se aplicarán en los eventos en que, por necesidades del servicio, se requiera el traslado de los alimentos a lugares distintos del habitual de prestación del servicio dentro de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Plan de contingencia para la prestación del servicio: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a garantizar la continuidad en la prestación del servicio de alimentación, incluso en aquellos eventos en los que, por causas debidamente justificadas, no sea posible realizar la preparación de alimentos dentro del inmueble objeto de arrendamiento. Para el cumplimiento de esta obligación, el arrendatario deberá contar previamente con alianzas comerciales formalmente establecidas con terceros actores, que le permitan asegurar el suministro de alimentos preparados, los cuales deberán cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad, empaque adecuado, conservación de temperatura y demás requisitos sanitarios vigentes. En estos casos, el arrendatario deberá garantizar la entrega oportuna de los alimentos en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, cumpliendo con los horarios, condiciones logísticas y especificaciones requeridas por el supervisor del contrato. La aplicación de esta medida operará exclusivamente para el suministro de alimentos dirigidos a los estudiantes y auxiliares de policía, sin que ello implique la generación de responsabilidad por la calidad del servicio prestado. El arrendatario deberá informar de manera inmediata al supervisor del contrato la activación de este plan de contingencia y mantener los soportes documentales de las alianzas comerciales, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento.		
28	Contramuestras: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá conservar mínimo una (1) contramuestra diaria por cada tipo de menú suministrado, durante un periodo no inferior a setenta y dos (72) horas, en condiciones adecuadas de almacenamiento que garanticen su integridad. Las contramuestras tendrán como finalidad permitir la realización de análisis microbiológicos, bromatológicos o sanitarios, en caso de presentarse eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), o para el desarrollo de controles programados por el supervisor del contrato o la autoridad sanitaria competente. Parágrafo: En caso de presentarse una presunta intoxicación alimentaria o evento sanitario, y los resultados de las contramuestras evidencien fallas en la manipulación, preparación o condiciones de los alimentos suministrados, el arrendatario podrá proceder a la remoción unilateral del contrato, previa verificación y control emitido por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud o quien haga sus veces), sin perjuicio de las demás acciones contractuales y legales a que haya lugar. Condiciones de aseo, limpieza, desinfección y manejo de residuos: El arrendatario deberá garantizar de manera permanente el aseo, limpieza y desinfección de todas las instalaciones destinadas a la prestación del servicio de alimentación, incluyendo las áreas de preparación, cocina, comedor, almacenamiento, distribución, servicio, así como las zonas utilizadas por los usuarios.		

265-FR-0020
Versión 3

Página 26 de 32

Aprobado 06-07-2018

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30611-14 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT. 800.141.239-7 Y GOURMET S GROUP SAS NIT. 900.789.098-2. CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	El arrendatario deberá mantener en condiciones óptimas de higiene las instalaciones del comedor, cocina, áreas de almacenamiento de alimentos, menaje, sillas y demás mobiliario, asegurando su limpieza durante la operación del servicio. Así mismo, deberá garantizar la correcta gestión, separación, almacenamiento y disposición final de los residuos generados, conforme a las condiciones higiénico-sanitarias vigentes, implementando prácticas que prevengan la contaminación, minimicen riesgos para la salud pública y promuevan el aprovechamiento adecuado de los residuos cuando sea aplicable. El manejo de residuos deberá realizarse de manera segura, oportuna y ambientalmente responsable, dando cumplimiento en la Ley 9 de 1979 y Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas sanitarias y ambientales aplicables, así como aquellas que se modifiquen, adicionen o sustituyan. El arrendatario deberá implementar y mantener protocolos documentados de limpieza, desinfección y manejo de residuos, los cuales estarán sujetos a verificación por parte del supervisor del contrato o la autoridad competente.		
30.	Manejo de residuos y control de almacenamiento: El arrendatario, en calidad de futuro arrendatario, deberá garantizar que el manejo, almacenamiento y disposición de residuos y basuras se realice en áreas separadas de los espacios de preparación, consumo y almacenamiento de alimentos, con el fin de prevenir riesgos de contaminación. Para este efecto, deberá disponer de recipientes adecuados para la recolección de residuos, los cuales serán suministrados bajo su responsabilidad, debiendo ser de material plástico resistente, con tapa de accionamiento y dotados de bolsas desechables, conforme a las normas de clasificación y recolección vigentes. Dichos recipientes deberán mantenerse en óptimas condiciones de higiene y funcionamiento. Así mismo, el arrendatario deberá disponer en el área de comedor de recipientes con tapa de plástico, dotados de manejo higiénico y accesible para los comensales, los cuales deberán contar con bolsas identificadas por color según el tipo de residuo a recolectar, conforme a las disposiciones de separación en la fuente. El arrendatario será responsable de garantizar el traslado oportuno de los residuos hasta los puntos de recolección general establecidos, actividad que deberá ser realizada por el personal a su cargo, en condiciones que eviten derrames, contaminación o afectaciones al entorno. Así mismo, deberá asegurar que las áreas de despensa, almacenamiento y refrigeración se mantengan permanentemente limpias, organizadas y con adecuada rotación de productos, garantizando condiciones de conservación e inocuidad. Para ello, deberá contar con personal responsable de manera exclusiva del orden, control y limpieza de estas áreas.		
31.	Manejo de recipientes y disposición de residuos: El arrendatario deberá garantizar que, en ningún caso, los recipientes destinados a la recolección de residuos se ubiquen en áreas cercanas o contiguas a los espacios de preparación de alimentos, de trabajo o donde se encuentren actividades que generen riesgos para el entorno, con el fin de evitar riesgos de contaminación. Dichos recipientes deberán ser de propiedad del arrendatario y cumplir con las condiciones técnicas exigidas, incluyendo materiales resistentes, de fácil limpieza y con		

285-FR-0020
Versión 3

Página 27 de 33

Aprobado 05-07-2018

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30611-14 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT. 800.141.239-7 Y GOURMET S GROUP SAS NIT. 900.789.098-2. CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	identificación por colores, conforme a las normas de separación en la fuente y recolección vigentes. Una vez los recipientes alcancen su capacidad, deberán ser cerrados inmediatamente y trasladados a manera segura hacia las áreas destinadas para el almacenamiento temporal de residuos, evitando derrames o exposición al ambiente. El personal encargado del manejo y traslado de los residuos deberá utilizar elementos de protección personal, como guantes de caucho, con el fin de evitar el contacto directo con los desechos. Así mismo, este personal no podrá realizar simultáneamente actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, menaje limpio o utensilios, garantizando la prevención de contaminación cruzada.		
32.	Manejo de desperdicios y eliminación de desechos: El arrendatario deberá garantizar que, en las áreas de preparación de alimentos, los residuos y desperdicios secundarios sean recolectados en bolsas adecuadas, identificadas y desechadas dentro de recipientes de fácil acceso, con tapa e identificación visible, asegurando condiciones higiénicas y control sanitario. Una vez las bolsas alcancen su capacidad, deberán ser cerradas inmediatamente y retiradas del área de preparación de alimentos, evitando cualquier riesgo de contaminación. Las canecas de basura deberán ubicarse en áreas cerradas, separadas de los áreas de almacenamiento y manipulación de alimentos, y mantenerse en condiciones óptimas de higiene evitando su limpieza y desinfección cada vez que sean vaciadas. Los desperdicios de alimentos deberán ser recolectados y almacenados de manera separada de los demás residuos, en recipientes debidamente identificados, conforme a las normas de clasificación y recolección vigentes. Los recipientes destinados a la recolección de residuos deberán ser suficientes en cantidad y capacidad, ubicando tipos de las áreas de preparación de alimentos y sometidos a procesos frecuentes de limpieza y desinfección. Para la recolección de residuos de vajilla, utensilios y menaje, se deberán utilizar elementos adecuados como cepillos, esponjas o paños, evitando el contacto directo con los desechos. El personal encargado del manejo y disposición de residuos deberá utilizar elementos de protección personal, como guantes de caucho, con el fin de evitar el contacto directo con los desechos. Así mismo, no podrá desempeñar simultáneamente labores relacionadas con la manipulación de alimentos o menaje limpio, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.		
33.	Control integral de plagas: El arrendatario se compromete a implementar y ejecutar un programa permanente de control integral de plagas, el cual deberá incluir, como mínimo, actividades mensuales de fumigación, desinfección y aplicación de pastos, con el fin de prevenir y controlar la presencia de insectos, roedores, aves (como palomas), perros y cualquier otro agente o animal que pueda representar un riesgo sanitario dentro del comedor o las áreas de manipulación de alimentos. Estas actividades deberán realizarse conforme a lo establecido en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social,		

285-FR-0020
Versión 3

Página 28 de 33

Aprobado 05-07-2018

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-50071-76, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT. 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT. 800.789.086-2, CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".			
No.	OTRAS CONDICIONES TECNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
34.	Las demás disposiciones sanitarias vigentes relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El arrendatario deberá garantizar que dichas acciones se ejecuten con productos autorizados por la autoridad competente, en condiciones que no generen riesgo para la salud de los usuarios ni contaminen los alimentos o superficies. Así mismo, deberá llevar registros y evidencias de las actividades realizadas, las cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el supervisor del contrato o la autoridad sanitaria competente.		
	Instalación y mantenimiento de trampas de grasa: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá instalar las trampas de grasa portátiles que sean necesarias, según la normatividad ambiental vigente, dentro de un plazo no mayor a un (1) mes contado a partir de la suscripción del contrato. Así mismo, deberá establecer e implementar protocolos de limpieza y mantenimiento de dichas trampas, garantizando su adecuado funcionamiento y la prevención de vertimientos contaminantes. El arrendatario se obliga a realizar la limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa con una periodicidad mínima mensual, al ser la frecuencia que se requiere de acuerdo con las condiciones operativas y los lineamientos del sistema de gestión ambiental aplicable.		
	Equipos, utensilios, limpieza y desinfección: El arrendatario deberá garantizar la dotación completa de los equipos, utensilios y menaje necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación, incluyendo vajilla, cubiertos y demás elementos requeridos para el consumo por parte de estudiantes y auxiliares de policía. Así mismo, deberá responder de manera inmediata aquellos elementos que presenten defectos, daños o pérdida, garantizando su disponibilidad permanente en condiciones óptimas de uso e higiene. El arrendatario deberá implementar un programa de limpieza y desinfección, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el cual deberá incluir procedimientos, responsabilidades y plan de acción de inspecciones. Este programa deberá contar con registros documentales y fotográficos, y deberá presentarse mediante informes semanales al supervisor del contrato.		
35.	Se deberá garantizar el control diario del uso de soluciones desinfectantes, asegurando su correcta preparación, dosificación y aplicación, conforme a los protocolos establecidos. El lavado y desinfección de equipos, utensilios, superficies de trabajo y menaje deberá realizarse después de cada uso, garantizando condiciones de higiene y seguridad. Así mismo, los envases de estos productos serán controlados y reemplazados de acuerdo con un mínimo una (1) vez por semana, o con mayor frecuencia si es necesario. Las instalaciones deberán mantenerse en condiciones óptimas de limpieza, utilizando métodos que no generen contaminación ni levanten polvo. De manera específica: * Comedor: Deberá mantenerse libre de polvo y en adecuadas condiciones de aseo, con ventilación y limpieza permanente durante las horas de uso, cuantas veces sea necesario, con el fin de garantizar condiciones higiénicas adecuadas.		

30.5.19.2020

2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19.2020

30.5.19

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-50071-76, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT. 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT. 800.789.086-2, CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".			
No.	OTRAS CONDICIONES TECNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	• Zona de mostrador y autoservicio: Deberá barrerse y limpiarse de manera frecuente, especialmente después de cada periodo de servicio o descenso de los estudiantes, asegurando condiciones óptimas de higiene. Las áreas del comedor deberán ser limpiadas al término de cada servicio, con el fin de eliminar residuos o restos de alimentos, evitando así riesgos sanitarios.		
36.	SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El cliente y futuro contratante deberán acatar el Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", normas que lo modifican, adicionan o sustituyen, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para empresas, organismos, entidades, para todos los sectores públicos y privados, contratantes de personal bajo modalidad de economía civil, comercial o administrativa, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios (empresas) con cobertura a los trabajadores dependientes, contratados, trabajadores independientes y trabajadores en modalidad de economía civil, comercial o administrativa, que deben ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, y a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo. Por último la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional, Resolución 00543 del 09 de septiembre de 2019, por la cual se actualiza la política que orienta el Sistema de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional. La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, miembros afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deben ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, y a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo.		
37.	El cliente, en calidad de futuro arrendatario, deberá cumplir y hacer cumplir la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), aplicable a todos los procesos, procedimientos e instrucciones desarrollados en la prestación del servicio. En este sentido, deberá garantizar que los equipos, herramientas y elementos utilizados en la operación, así como los sistemas de prevención y control de incendios, se mantengan en óptimas condiciones de funcionamiento, asegurando su disponibilidad permanente, implementando acciones de mantenimiento preventivo y correctivo, y entrenamiento necesario, con énfasis en seguridad industrial y prevención de riesgos laborales. Así mismo, el arrendatario deberá diseñar, implementar y ejecutar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGS-SST), conforme a la normatividad vigente en Colombia, incluyendo lo establecido en la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015, o aquellas normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Dicho sistema deberá ser desarrollado por un profesional competente con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo, e incluir como mínimo:		
2025-FC-0020 Versión 3		Página 30 de 33 Aprobado 05-07-2016	

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M²) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-1441-24, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT: 900.141.239-7 Y GOURMET S GROUP S.A.S NIT: 900.788.088-3. CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M²) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	- Identificación y gestión de riesgos laborales asociados a las actividades. - Programas de promoción, prevención y control de accidentes de trabajo y enfermedades laborales (ATEL). - Procedimientos de trabajo seguro. - Supervisión y uso adecuado de elementos de protección personal (EPP). - Comunicaciones periódicas al personal. - Plan de emergencias y contingencias, articulado con los documentos institucionales. El arrendatario deberá mantener los registros y evidencias del cumplimiento del 50-557, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el supervisor del contrato.		
38.	Cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental establecidas en el Manual del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional (Resolución No. 03004 del 24/06/2016).		
39.	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato los actas de inspección y vigilancia que sean requeridos por la secretaría de Salud.		
40.	El presente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infracciones Ambientales (RUIA), deberá estar certificado en el reporte donde conste que no se encuentra reportado como infractor. La Policía Nacional se reserva el derecho a verificar esta información.		
41.	El arrendatario deberá garantizar el adecuado manejo de residuos orgánicos, evitando su reutilización indebida, la destinação que represente riesgo para la salud pública, el cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2074 de 2013, y demás normas que regulen el manejo sanitario de residuos y residuos.		
	Condiciones de higiene, ambiente y bioseguridad El arrendatario deberá garantizar el adecuado manejo de residuos orgánicos, evitando su reutilización indebida, la destinação que represente riesgo para la salud pública, el cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2074 de 2013, y demás normas que regulen el manejo sanitario de residuos y residuos. Así mismo, deberá instalar y mantener un punto ecológico debidamente señalizado, destinado a la separación en la fuente de los residuos generados, conforme a los estándares de preparación y a las instalaciones establecidas en el Sistema de gestión ambiental, asegurando el adecuado uso por parte de los usuarios y del personal operativo.		
42.	En materia de bioseguridad, el arrendatario deberá garantizar el cumplimiento de los protocolos sanitarios vigentes establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, incluyendo como mínimo: - La instalación de dispensadores de alcohol gel, desinfectante, jabón, y otros productos de higiene y limpieza. - La limpieza y desinfección periódica de equipos, superficies, mobiliario y áreas de contacto, como mínimo dos (2) veces al día y con la frecuencia que se requiera según la operación. - La implementación de señalización informativa y preventiva, orientada al cumplimiento de medidas de higiene, tales como lavado de manos, adecuada manipulación de alimentos y demás prácticas de autocuidado.		

285-FR-0020
Versión 3

Página 31 de 33

Aprobado 05-07-2016

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-1441-24, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA “CARLOS EUGENIO RESTREPO” NIT: 900.141.239-7 Y GOURMET S GROUP S.A.S NIT: 900.788.088-3. CUYO OBJETO ES “LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577.51 M²) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA”.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	El cumplimiento de protocolos de higiene y bioseguridad en la manipulación de alimentos y atención al usuario. El arrendatario deberá, igualmente, cumplir con las disposiciones establecidas en la Ley 9 de 1979 y la Ley 1712 de 2014, el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 2184 de 2019, o las normas que las modifiquen.		
	Obligaciones ambientales El arrendatario deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente en Colombia, garantizando la adecuada gestión de los residuos generados y la prevención de impactos negativos al medio ambiente durante la ejecución del contrato. En este sentido, deberá: - Realizar el adecuado manejo de residuos sólidos, incluyendo su generación, separación en la fuente, almacenamiento y disposición final, conforme a la Ley 9 de 1979, el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 2184 de 2019, o las normas que las modifiquen. - Garantizar que no se realicen vertimientos de sustancias peligrosas, cumpliendo con los parámetros establecidos en la Resolución 5621 de 2015, en caso de que se genere alguna sustancia o residuo peligroso, estas deberán cumplir con los límites permitidos y contar con tratamiento previo. - Instalar y realizar el mantenimiento de bombas de grasa, asegurando su limpieza periódica y la entrega de residuos a gestores autorizados por la autoridad ambiental, debiendo expedir las certificaciones correspondientes. - Realizar la disposición adecuada de aceites de cocina usados, conforme a la Resolución 0316 de 2018. - Implementar prácticas de reducción del uso de plásticos de un solo uso, promoviendo el uso de materiales reutilizables o reciclables, conforme a la normatividad vigente. - Garantizar que los estándares químicos utilizados cuenten con hojas de seguridad (MSDS) y manejo conforme a la normatividad aplicable. - Participar en los programas del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional y cumplir los lineamientos institucionales. El arrendatario será responsable por cualquier afectación ambiental generada de su actividad, así como por las sanciones impuestas por la autoridad competente. Verificación de condiciones del servicio El supervisor del contrato realizará visitas periódicas de inspección, como mínimo una (1) vez al mes, a las instalaciones donde se lleven a cabo actividades de preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénicas, técnicas, ambientales y operativas exigidas en el presente contrato.		
44.	Durante estas visitas, el supervisor podrá evaluar, entre otros aspectos, el estado de limpieza, las condiciones de infraestructura, el manejo de alimentos, el cumplimiento de protocolos de bioseguridad, así como la correcta operación del servicio en general. En caso de evidenciarse incumplimientos, el supervisor podrá emitir las observaciones, recomendaciones o requerimientos, los cuales deberán ser atendidos por el arrendatario dentro de los plazos establecidos.		

285-FR-0020
Versión 3

Página 32 de 33

Aprobado 05-07-2016

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 50-1-30022-26, CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" NIT: 800.141.259-7 Y GOURMET'S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2, CUYO OBJETO ES "LA ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".

EL ARRENDADOR LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO"

Teniente coronel SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO
Directora Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo"

ARRENDATARIO

GOURMET'S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2
Representante legal MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ
Cedula de Ciudadanía No. 93.413.784 expedida en Ibagué – Tolima.

Revisó: M. Luis Alberto Torres Jaramila
Asesoría Jurídica General
Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo"

Revisó: M. Néstor Andrés Martínez Montoya
Asesoría Jurídica General
Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo"

Revisó: M. Néstor Andrés Martínez Montoya
Asesoría Jurídica General
Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo"

Elaborado: 24-07-2016
Revisado: 25-07-2016
Aprobado: 26-07-2016
Procedimiento: 2001-PROCESOS, DIRECTIVA RESTAURANTE ESTUDIANTES EN ESCUELA DE POLICIA

Calle 81 Sur No. 65 – 100 – La Estrella (Antioquia)
Teléfono: (+57) 279 94 00
Email: espol@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

205-FR-2020
Versión 3

Página 33 de 33

Aprobado 05-07-2016

Página 1 de 2
Código: 205-FR-0058
Fecha: 05-07-2016
Versión: 0

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS

REQUISITOS DE LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN

POLICIA NACIONAL

No. CONTRATO: 50-1-30022-26

CONTRATISTA: GOURMET'S GROUP S.A.S con numero NIT 900.789.098-2 representada legalmente por MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ, identificado con cédula de ciudadanía 93.413.784 expedida en Ibagué – Tolima.

OBJETO: "LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS CUADRADOS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA"

GARANTÍA ÚNICA

Expedida a favor de POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" con NIT. 800.141.259-7

Debe constar expresamente en la póliza que "ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de la excusión". Así mismo, se indicará que en el evento en que, por incumplimiento del contratista garantizado, el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015.

El valor estimado para la contratación es de SETENTA Y DOS MILLONES NOVENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS (72.092.604,00) moneda legal colombiana vigente.

AMPAROS

Amparo	Valor asegurado	%	SMMLV	Vigencia (día-mes-año)	
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	-	-	-	Desde	Hasta
Cumplimiento del contrato	\$ 14.418.520,00	20%	-	28-07-2026	02-12-2028
Pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales	\$ 2.825.000,00	5%	-	28-07-2026	05-12-2030
Estabilidad de la obra	-	-	-	-	-
Calidad de los bienes y servicio	-	-	-	-	-
Calidad del bien	-	-	-	-	-

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577.51 M²) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZÁLEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

Página 1 de 2 CASED 1365-FR-0008 Fecha: 05-07-2021 Versión: 0	PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS REQUISITOS DE LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN	 POLICÍA NACIONAL
--	--	--

Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual	\$ 350,181,000.00	-	200	28-07-2026	05-12-2030
Lucro cesante	\$ 350,181,000.00	-	200	28-07-2026	05-12-2030
Perjuicios extra patrimoniales	\$ 350,181,000.00	-	200	28-07-2026	05-12-2030
Responsabilidad civil patronal	\$ 350,181,000.00	-	200	28-07-2026	05-12-2030
Responsabilidad civil para contratistas y subcontratistas	\$ 350,181,000.00	-	200	28-07-2026	05-12-2030
Responsabilidad civil vehículos propios y no propios	\$ 350,181,000.00	-	200	28-07-2026	05-12-2030

Los datos registrados en el anterior cuadro constituyen una guía para el contratista y su aseguradora, pero es responsabilidad exclusiva del contratista llegar en debida forma y oportunamente la póliza de garantía única, toda vez que las vigencias finales pueden variar dependiendo de la fecha de expedición.

TIEMPOS DE COBERTURA DE LA GARANTÍA

a) **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio de cobertura desde la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.

b) **PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, debe cubrir un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio de cobertura desde la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.

c) **DAMOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV, vigente por el término de la vigencia del contrato. Debe cumplir con el Decreto 1082 de 2015, ARTÍCULO 2.2.1-2.2.9. Requisitos del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

La póliza de garantía única debe presentarse debidamente suscrita por la aseguradora y por el tomador al Grupo de Contratos de la Unidad.

El documento de la póliza es obligatorio cargarla en la plataforma del SECOP II, para ser verificado y aprobado.

Para efectos de presentar el documento cuenta con tres (3) días hábiles a contar a la fecha del contrato.

Atentamente,


Alvert Wilfer Vasquez Casanova
 Jefe Grupo Contratos ES CER

1. Verificación de los compromisos

ITEM	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
1	Realizar la entrega del espacio físico de arriendo	Supervisor del contrato	Permanente
2	Realizar los pagos oportunos de arriendo y servicio públicos.	Arrendatario	Permanente
3	Mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene el lugar.	Arrendatario	Permanente
4	Devolver el inmueble en condiciones óptimas de aseo, solo con los elementos de la Escuela.	Arrendatario	Permanente
5	Informar cualquier situación que se presente con el objeto del contrato	Arrendatario	Permanente
6	Si hay cambios de personal, informar de manera oportuna con la documentación requerida para su reemplazo.	Arrendatario	Permanente
7	Cumplimiento a las horas establecidas para el ingreso de proveedores.	Arrendatario	Permanente
8	Verificar que el personal que vaya a prestar los servicios en el restaurante, ingrese a las instalaciones según el código de vestimenta propio de una Escuela de formación para estudiantes de Policía.	Arrendatario	Permanente
9	Cumplimiento de la normatividad propia de un servicio de alimentación Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que		Permanente

ACTA ARACA – AGRUP – 2.21 QUE TRATA DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTREGA DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO Y SE DARÁ EN ARRIENDO AL REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE GOURMET'S GROUP S.A.S MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ A QUIEN SE LE ENTREGAN UNOS ELEMENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LUGAR.

	reglamenta las condiciones sanitarias para la prestación de servicios de alimentos y bebidas, Decreto 3075 de 1997 , que reglamenta el manejo de residuos sólidos y su disposición final, Resolución 1096 de 2000 , el Reglamento Técnico del Sector Salud para establecimientos de alimentos.	Arrendatario	
10	Disponer de la oferta gastronómica indicada en el contrato.	Arrendatario	Permanente

Atentamente



CT. YEISON DANILO GIL OCAMPO
Supervisor contrato Nro. 50-1-30022-26



MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ
Representante GOURMET'S GROUP S.A.S

Anexo (12 folio y hoja de vida)

Elaborado por: CT. YEISON DANILO GIL OCAMPO
Revisado por: CT. YEISON DANILO GIL OCAMPO
Fecha de elaboración: 01-08-2021
Ubicación: GUSA/ARACA-2026

Calle 81 Sur Nro. 66-180- La Estrella
Teléfono: 2799400 Ex.144
escr.companias@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



Rocio Alvarez Delgado

La Estrella 313 798 3460 delgaroci75@hotmail.com

SOBRE MI

Soy una mujer formada en valores, proactiva y emprendedora con capacidad de liderazgo, adaptabilidad al cambio, escucha para seguir instrucciones y formar un excelente trabajo en equipo.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Excel básico y avanzado

FUDESACTI

Itagüi - 2022

Cómo administrar mi negocio

CORP. AYUDA HUMANITARIA

Arauca - 2009

Elaboración de derivados lácteos

SENA

Arauca - 2007

Organización Adm. para empresas

PRECISAR

Arauca - 2000

Cocina básica

SENA

Medellín - 2014

Manejo de máquina plana

SENA

Itagüi - 2009

Corte y confección de ropa interior

TALLERES DE COSTURA SANTANDER

Arauca - 2005

Bachiller académico con énfasis en comercio

Colegio Gabriel García Márquez

Arauca - 2009

REFERENCIAS PERSONALES

JOSE ERASMO ORJUELA CARO

Abogado

Cargo: Oficial de migración

MIGRACIÓN COLOMBIA

Teléfono: 316 440 9199

JUAN GABRIEL ALVAREZ

Cargo: Vigilante

SEVICOL S.A.S.

Teléfono: 317 656 0097

ANYELA ROCÍO RESTREPO ALVAREZ

Técnica en contabilidad

INDEPENDIENTE

Teléfono: 302 356 6742

EXPERIENCIA LABORAL

INVERSIONES ZAPATA MANRIQUE S.A.S.

AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES

05/02/2024 - Actualidad

Jefe Inmediato: Cristian Henao

Teléfono: 301 564 5580

FUNCIONES:

- Realizar el aseo general de las instalaciones.
- Revisión de lotes de producción.
- Etiquetar mercancía.
- Empaquetado de mercancía.
- Contabilizar insumos.
- Planchado y vaporizado de prendas.
- Pulido de prendas.

**EXPERIENCIA
LABORAL**

NUTRIMOS Y SERVICIOS CON CALIDAD S.A.S.
AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
01/04/2022 - 30/09/2023

Jefe inmediato: Juan Diego Pizarro Muñoz
Teléfono: 448 6918

FUNCIONES:

- Realizar el aseo general de las instalaciones
- Atender las reuniones programadas.
- Prestar el servicio de cafetería a los funcionarios en sus oficinas y en las reuniones.
- Realizar labores de mensajería.
- Clasificar la basura empacando desechos orgánicos, papeles y materiales sólidos.
- Informar oportunamente los requerimientos de los elementos de aseo y cafetería.
- Responder por el inventario y buen uso de los bienes a cargo.
- Elaborar inventarios.
- Reportar sobre los desperfectos y deterioros, detectados en las áreas, equipos o mobiliario asignado para la limpieza.
- Custodiar las llaves asignadas para el desempeño de sus funciones.
- Otras tareas asignadas por su jefe inmediato en ejercicio de sus funciones.

**EXPERIENCIA
LABORAL**

LA ENVIGADENA
OPERARIA DE PRODUCCIÓN
22/10/2018 - 10/03/2022

Jefe inmediato: Gabriel Jaime Higuera Hernandez
Teléfono: 302 0298

FUNCIONES:

- Inventariar, registrar y seleccionar la materia prima.
- Abastecer constantemente las líneas de producción.
- Hacer limpieza constante de la zona de trabajo.
- Verificar el estado de los implementos de protección personal.
- Hacer uso óptimo de los recursos.
- Velar por el cumplimiento de la planeación de la producción.
- Ser un enlace con la jefatura.
- Elaborar reportes e inventarios.
- Codificar la mercancía y almacenar información en la base de datos.
- Sugerir maneras de mejorar el proceso.
- Cumplir con el reglamento de seguridad y salud en la empresa.

**EXPERIENCIA
LABORAL**

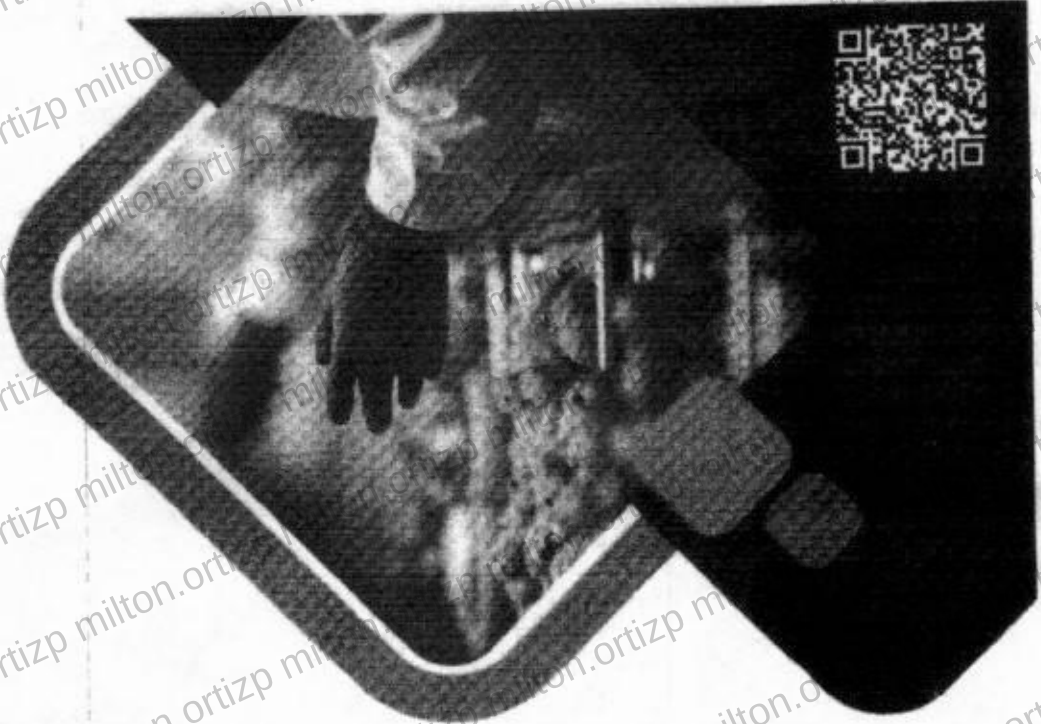
HERNANDO DE JESUS BONNET ESCOBAR
JEFE DE COCINA INDUSTRIAL
12/02/2012 - 10/10/2018

Jefe inmediato: Jorge Bonnet
Teléfono: 310 358 4742

FUNCIONES:

- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones.
- Calcular costos e ingredientes.
- Instruir a los cocineros en la preparación, cocción y presentación de los alimentos.
- Supervisar los procesos de producción de acuerdo a las recetas estandarizadas, revisión de calidad y tiempo.
- Realizar seguimiento y supervisión diaria al aseo, desinfección, rotulación y demás en el área de cocina.
- Delegar tareas a los miembros del equipo.

WhatsApp: 372 3045373 - 316 5855948
WWW.PGCSANFAR.EDU.RO



POLITECNICO
PR, SANFAR

CERTIFICA QUE:

RÓCIO ALVAREZ DELGADO

C.C. 68291919

POR COMPLETAR SATISFACTORIAMENTE EL CURSO DE:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

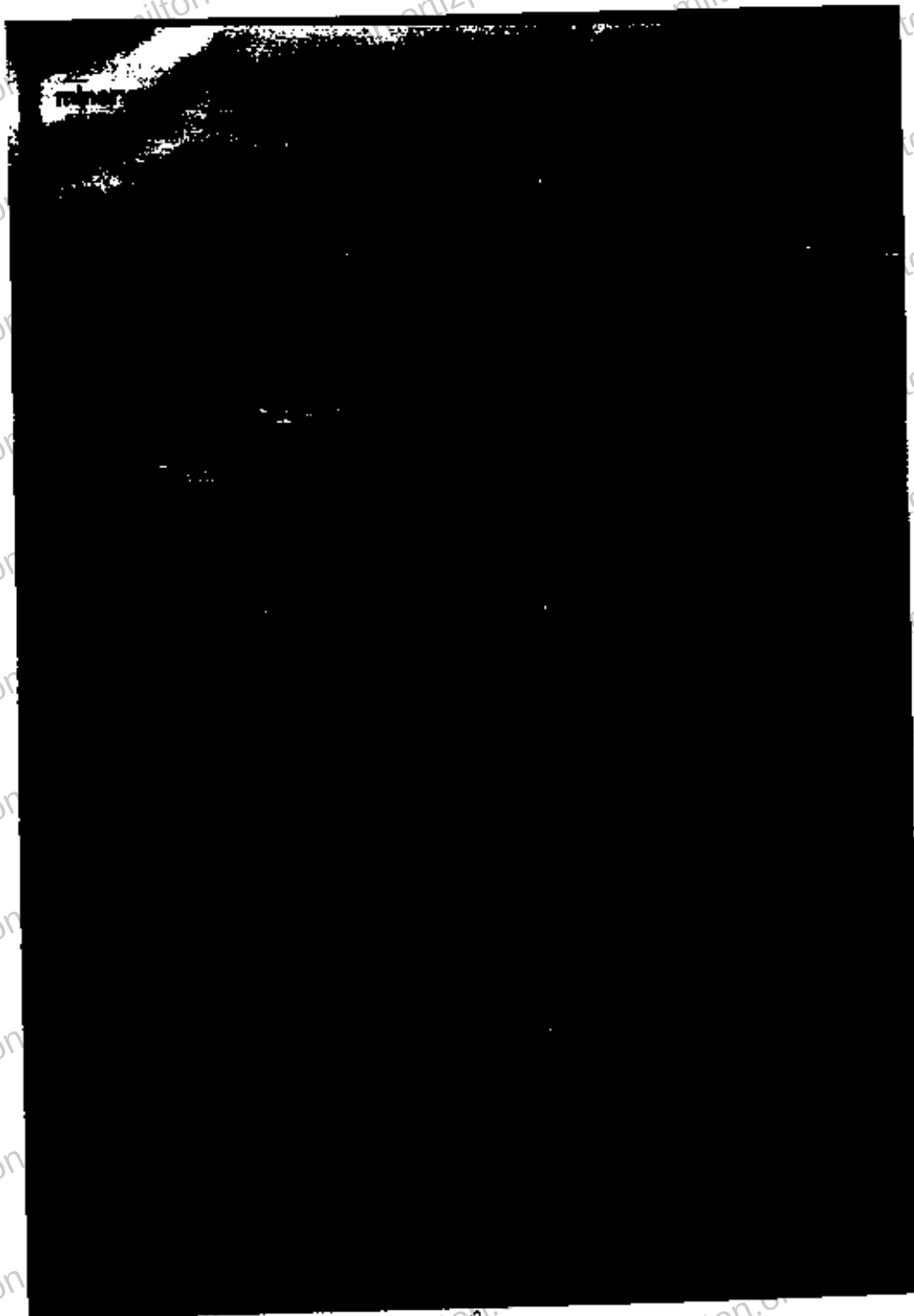
Aprobado por la Secretaría de Educación Municipal,
licencia de funcionamiento 07681 de agosto del 2013
aprobada y certificada por el Servicio Seccional de Salud
y Protección Social SSSA

10

Hojas

Registro y Control Académico

Fecha de expedición: JULIO 24 DEL 2025



Per full title
co 42 100 123 124 125

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR				
Nombre(s) y apellidos: José Jaime Huerfano		Profesión, ocupación o oficio: Mecánico		Empresa, comercio o negocio: Independiente
Edad: 66		Dirección: Embudo		Teléfono: 3147057383
No. de personas que dependen económicamente de usted: 1		Relación: Cónyuge		Ciudad: La Estrella
Nombre(s) y apellidos: Luis Angel Rashepo		Profesión, ocupación o oficio: Pensionado		Teléfono: 3216279989
Nombre(s) y apellidos: Gaileny Henao		Profesión, ocupación o oficio: Amade Casa		Teléfono: 3158951844
Nombre(s) y apellidos: Lizbeth Rashepo		Profesión, ocupación o oficio: Empleado		Teléfono: 3001703777
Nombre(s) y apellidos: Anival Rashepo		Profesión, ocupación o oficio: Empleado		Teléfono: 3001703777

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES					
ESTUDIOS	AÑO INICIACIÓN	AÑO TERMINACIÓN	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	84	85	Primaria	Conrada Belban	La Estrella
Secundaria Académica					
Secundaria Técnica					
Consejo					
Educación Superior					
Técnico					
Tecnológico					
Profesional					
Posgrados					
Otros cursos, diplomados, seminarios	Intensidad horaria:	Nombre del programa		Institución	
Otros cursos, diplomados, seminarios	Intensidad horaria:	Nombre del programa		Institución	
¿Cursó estudios académicos?	(¿Qué tipo de estudios?)		Duración (años, semestres, meses)		Año / semestres que cursó
Si ☐ No ☐					
Nombre de la institución:	Horario:		Días de la semana:	Fin del semestre / A la semana	
OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de dominio. Perfecto (100%) a 50%, B-Bueno (80%) a 50%, MED-ALTO BUNO (80%) a 100%					
Sistemas	Si ☐ No ☒	1	2	3	4
¿Qué programas maneja?	2	3	4	5	6
Idiomas	Si ☐ No ☒	1	2	3	4
¿Qué idioma(s) conoce?	2	3	4	5	6
Nota: en caso de ser competente en un idioma, indique el idioma en el que se maneja.					

VI. EXPERIENCIA LABORAL				
Favor relacionar los últimos tres empleos que usted ha desempeñado comenzando por el último o actual. Si ha trabajado en más de tres empresas, indique la última y las demás en las páginas siguientes.				
Nombre de la empresa o actual empresa: JAMC	Actividad Económica: La Estrella	Dirección: 321222708	Teléfono: 321222708	
Cargos desempeñados (en orden de antigüedad): Auxiliar de Alimentos	Área del cargo: Cocina	Fecha Inicio: 31/10/21	Fecha Fin: 3/12/21	Buena: 11/400000
Funciones realizadas: Picar, lavar, cocinar, Asar				
Nombre de su jefe inmediato: Jorge Humberto Muñoz	Cargo: Gerente			
Logo: Logo				
Tipo de contrato: Indefinido	¿Cuánto tiempo?	¿Cuánto tiempo con la empresa?	Otro: Otro	¿Cuánto tiempo?
Horario de trabajo: 8:00 a 5:00	¿Días de la semana?	¿Días de la semana?	¿Días de la semana?	¿Días de la semana?
Motivo del fin: Terminación de Contrato				

Nombre de la empresa H.B.		Actividad Económica	
Cargos/desempeños por unidad Auxiliar de Cocina		Área del cargo la Cocina	
Funciones realizadas		Fecha ingreso 4/2/13	
		Sueldo básico 310358312	
Nombre de su jefe inmediato Jorge Bonet		Cargo administrador	
Logros obtenidos			
Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? ☐		Contrato directo con la empresa ☐ Otro ☐ ¿Cuál?	
Pto. ☐		Contrato por medio de agencia ☐	
Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada ☐ Diurna ☐ Nocturna ☐ Otro jornada ☐			
Motivo del vacío			

Nombre de la empresa Dulces y Servicos		Actividad Económica	
Cargos/desempeños por unidad		Dirección 4186918	
Funciones realizadas Pelarp Cocinar, oficios varios		Fecha ingreso	
		Fecha fin	
		Sueldo básico 1200000	
Nombre de su jefe inmediato Jorge Bonet		Cargo	
Logros obtenidos			
Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? ☐		Contrato directo con la empresa ☐ Otro ☐ ¿Cuál?	
Pto. ☐		Contrato por medio de agencia ☐	
Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☒ Jornada ☐ Diurna ☐ Nocturna ☐ Otro jornada ☐			
Motivo del vacío			

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Referencia por miembros de personal que sea A. trabajador o empleador			
1. Nombre Garganta Rpo	Ocupación Vendedora	Dirección 810 # 6420	Teléfono 31455346
2. Nombre Yair Reshepo	Ocupación Escritor	Dirección 810 # 6424	Teléfono 3234198859
Nombre de un familiar que pudiere contactar en caso de no haberse en calidad de tercero			
1. Nombre Carlos	Ocupación Vendedor	Dirección 310689038	Teléfono 310689038
2. Nombre Garganta Rpo	Ocupación Vendedora	Dirección 31455346	Teléfono 31455346
A quien se le pide información de su hijo de 1 año en su casa			
Note importante Este no es el fin principal de la encuesta, sino el de proporcionar información de su actividad económica, laboral y de su familia. Certificación Para todos los efectos legales, certifico que los datos suministrados en esta encuesta son verídicos y corresponden a la realidad. 10. S. T. Art. 82 del Código de Procedimiento Laboral Colombiana 8/10/13 Firma del trabajador <i>[Firma]</i> Fecha 4/2/13			

REGLAS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Bañarse muy bien diariamente
- Excelente higiene Oral
- Utilizar gorro en las áreas de proceso
- Uñas cortas, limpias y sin maquillaje
- Uniforme completo e impecable
- No usar aretes, cadenas, perforaciones
- Cuando se este en el proceso lavar y desinfectar las manos siempre

ES IMPORTANTE

- * No fumar, comer, o hablar mientras se procesan alimentos
- * No procesar alimentos si se padecen enfermedades o afecciones de la piel, heridas, gripe etc.
- * Tener presente el principio de inocuidad: alimentos sanos, aptos y limpios para el consumo humano

quovadisbpm@gmail.com
Cel. 318 247 88 20

**QUO
VADIS**
www.quovadisbpm.com

**QUO
VADIS**

CERTIFICA QUE:

Nombre: LUZ YANETH CATANO HENAO
c.c. 42.100.933

Asistió a Capacitación Sanitaria a Manipuladores
de Alimentos.

Expedido: 15-05-2026 Intensidad 10 horas Resolución CSO-01-13


Representante legal


Ingeniero de Alimentos

IVAN ANTONIO FLOREZ AGUDELO



DATOS PERSONALES

Cedula de ciudadanía : 70.662.508 de Venecia Antioquia
Fecha Nacimiento : 28 de septiembre de 1972, Venecia Antioquia
Estado Civil : Unión Libre
Celular : 302 252 63 45
Correo : ivanantonioflores707@gmail.com
Dirección : Cra 64 N° 40 sur 46 Barrio Horizontes, San Antonio de Prado

PERFIL

Soy una persona activa, dinámica, puntual, responsable y con facilidad para las relaciones personales. Con experiencia en atención al cliente, auxiliar de cocina y bodeguero, puedo desarrollar cualquier labor o función asignada con la mayor eficacia y responsabilidad. Con amplios deseos de superación muy comprometida con mi trabajo.

EDUCACIÓN

BÁSICA PRIMARIA

Institución Educativa Venecia
 Venecia - Antioquia

EXPERIENCIA LABORAL

REGLAS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- * Bañarse muy bien diariamente
- * Excelente higiene Oral
- * Utilizar gorro en las áreas de proceso
- * Uñas cortas, limpias y sin maquillaje
- * Uniforme completo e impecable
- * No usar aretes, aretes, cadenas, perfume, cuando se este en el proceso
- * Lavar y desinfectar las manos siempre

ES IMPORTANTE

- * No fumar, comer, o hablar mientras se procesan alimentos
- * No procesar alimentos si se padecen enfermedades o afecciones de la piel: heridas, gripe etc.
- * Tener presente el principio de inocuidad: alimentos sanos, aptos y limpios para el consumo humano

quovadisbpm@gmail.com

Cel. 318 247 88 20

www.quovadisbpm.com

QUO
VADIS

CERTIFICA QUE:

Nombre: IVAN ANTONIO FLOREZ AGUDELO

c.c. 70.662.508

Asistió a Capacitación Sanitaria a Manipuladores
de Alimentos.

Expedido: 19-06-2026 Intensidad 10 horas Resolución CSO-01-13


Representante legal


Ingeniero de Alimentos





7 702 13 000 190 5

HOJA DE VIDA

CURRICULUM VITAE Ministerio de Educación

I. DATOS PERSONALES

Nombre completo: JUAN CARLOS SANCHEZ Apellido paterno: SANCHEZ Apellido materno: GARCIA Fecha de nacimiento: 14-03-1969 Lugar de nacimiento: Medellin Identificación: 3023942549	 FOTOGRAFIA RECIENTE Tamaño 3x4 cm
--	--

II. EDUCACION Y APERTURAS

Grado	Nombre de la institución	Fecha de ingreso	Fecha de egreso
Primaria	Escuela de la Parroquia	1975	1981
Secundaria	Escuela de la Parroquia	1981	1987
Preparatoria	Escuela de la Parroquia	1987	1993
Universidad	Universidad de Antioquia	1993	1999

III. EXPERIENCIA LABORAL

Grado	Nombre de la institución	Fecha de ingreso	Fecha de egreso
Asesor	Escuela de la Parroquia	1999	2005
Profesor	Escuela de la Parroquia	2005	2011
Profesor	Escuela de la Parroquia	2011	2017


 RPT/1667139

REGISTRO ASISTENCIA A CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS Y RESULTADO EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTO**FECHA** jueves, 14 de mayo de 2026**Oferente:** Maribel García Quirama**Título:** Ingenier@ de Alimentos**DURACIÓN** Certificación de participación por 10 horas**Objetivo:**

Sensibilizar a cerca de la importancia de tener buenos hábitos y los riesgos que pueden presentarse con la salud de los manipuladores y clientes/usuarios.

Temas:

1. Hábitos de higiénicos
2. Protección y conservación de los alimentos
3. Limpieza y desinfección
4. Saneamiento Básico
5. Riesgo de enfermar

Metodología

Actividades Autodidacticas con acompañamiento virtual, Sensibilización grafica (uso de videos), Diagnostico de Salida, prueba de conocimiento.

Información del Participante**Nombre Completo** HERNANDEZ FUENTES INÉS MARÍA**Tipo de Identificación** Permiso Temporal de Permanencia**Número** 1-667.139**Correo electrónico** inesuti1939@gmail.com**Puntaje obtenido** 25 de 30**Calificación** 4,2 Bueno**Observaciones**

Estas bien, sugerimos fortalecer tu conocimiento en capacitación continua

Para información adicional contáctenos al 3017111544

<https://www.myeasociados.com/>

HOJA DE VIDA

CESAR AUGUSTO MAHECHA BENAVIDES



Datos Personales

Cédula de Ciudadanía:	71.704.888 de Medellín
Lugar de Nacimiento:	Medellín
Estado Civil:	Unión Libre
Dirección:	Calle 42 sur # 67 A – 23 CASA 251
Barrio:	San Antonio De Prado (Urb Prados Del Duque)
Teléfono:	604 376 17 45 – 312 2832034
Correo electrónico:	cesarsumin@hotmail.com

PERFIL PROFESIONAL

En la experiencia adquirida a nivel laboral he obtenido la habilidad y capacidad necesaria para desempeñarme en el área de bodega y logística en diferentes campos como: administrador, programador de entrega y recogida de mercancías a nivel nacional, almacenamiento, facturación, manejo de personal, control inventarios y abastecimiento de materias primas y manejo de montacarga.

ESTUDIOS FORMALES

Técnico en contabilidad sistematiza: Cesde -2004

Bachiller académico, Liceo. Nacional Marco Fidel Suárez Medellín, 1987

EXPERIENCIA LABORAL

INSTITUCIÓN

CARGO

TIEMPO

JEFE INMEDIATO

TELÉFONO

Gourmet's Group

Administrador Servicio

Alimentación

Febrero 2025 - Actualmente

Juan Alberto Sotelo

Gestión Humana

3228488067

Funciones: Administrar

adecuadamente los recursos

para una adecuada prestación

del servicio. Manejo de personal.

Manejo de pedido e inventarios.

INSTITUCIÓN

CARGO

TIEMPO

JEFE INMEDIATO

TELEFONO

Suministros Integrales SAS

Jefe de Logística

Mayo 2018 – Octubre 4 – 2024

Carlos Londoño

Gerente

311 764 20 51

Funciones: Facturación para

picking. Programación de

vehículos para entrega. Manejo

de personal. Manejo de bodega

(ingreso, inventario y salida de mercancía)

INSTITUCIÓN

CARGO

TIEMPO

JEFE INMEDIATO

TELÉFONO

HB Alimentamos

Jefe de Bodega

Enero 2013 - Diciembre 2017

Yeimi Taborda

Jefe de personal

322 848 8067

Funciones: Manejo de personal.

Manejo de bodega (ingreso,

inventario y salida de mercancía).

Empaque mercados programa

PAE y cero a siempre.

REFERENCIAS PERSONALES

Nombre:

Alberto Vallejo

Ocupación:

Pensionado

Teléfono:

311 764 20 46

Nombre:

Luis Fernando Pineda

Ocupación

Jefe Flota

Teléfono:

311 389 18 95

Nombre:

Maritza Alexandra Ospina

Ocupación:

Jefe de Habitaciones y Áreas Públicas

Teléfono:

322 637 39 07

CESAR AUGUSTO MAHECHA BENAVIDES

CC. 71.704.888 de Medellín

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

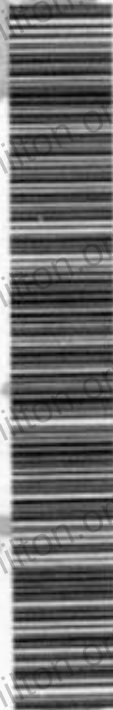
CERTIFICA QUE:

CESAR AUGUSTO MAHECHA BENAVIDES

Identificado(a) con C.C. 71.704.888 asistió a la capacitación
continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición: 04-05-2026



RESOLUCION 2674-2013/CSO-04-2016

Este documento privado no puede ser modificado o cambiado según artículo 289 del código penal.

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealimentaria2018@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 8 Of.807

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y

PROTECCION SOCIAL SSSA

RESOLUCION

2674-2013 / CSO-04-2016

Profesional a Cargo

Representante Legal



JM

Jorge A. Martínez Lozano

INGENIERO DE ALIMENTOS

Ragor, Antioquia

3106171528

jarmar.lo.75@mail.com



EXPERIENCIA LABORAL



PERFIL PROFESIONAL

Ingeniero de Alimentos con 5 años de experiencia en producción, logística, inocuidad y mejora continua, en cargos como Jefe de Planta y Supervisor de Producción. Especialista en gestión de plantas, optimización de procesos y productividad en la industria de alimentos, con orientación a resultados, mejora continua y desarrollo operativo.



EDUCACIÓN

DIPLOMADO EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA/2017

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA/2017

BACHILLERATO TÉCNICO

COLEGIO SIMÓN BOLÍVAR/2001



LICENCIA

LICENCIA DE CONDUCCIÓN
CATEGORÍAS B1 Y A2

SALAMANCA

Cl. 12 #52A-119,

Guayaabá, Medellín

Nov de 2025

a May de 2026

SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN

Lideré la operación diaria mediante la supervisión del personal, la programación eficiente de turnos rotativos y la ejecución de ajustes técnicos en tiempo real para optimizar la línea de producción.



Aseguré la calidad e inocuidad del servicio mediante la validación rigurosa de cavas, el control estricto de las características organolépticas de los alimentos.

Garanticé el cumplimiento del 100% del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas de la operación, bajo los lineamientos del SGI.

SER COLOMBIA

Cra 43 31 sur 32

Envigado, Antioquia

Octubre de 2025

a febrero de 2026

ADMINISTRADOR SERVICIO ALIMENTACIÓN

El Administrador en Servicios de Alimentación es responsable de coordinar y controlar la operación diaria del servicio, garantizando el cumplimiento de estándares de calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de alimentos. Supervisa al personal operativo, verifica el cumplimiento de BPM y protocolos sanitarios y asegura el adecuado manejo de materias primas y producto en proceso.



Realizar seguimiento a inventarios, control de mermas, cumplimiento de menús programados, atención a requerimientos del cliente y gestión de no conformidades, promoviendo la mejora continua y el cumplimiento de la normativa vigente.

DONUTS DE ANTIOQUIA

Dunkin' Donuts

Junio de 2024

a Agosto de 2025

Calle 61ª N 56ª - 30

Barrio Chagualo

LÍDER DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD

Aportar integralmente al proceso de planeación, asegurando la disponibilidad de producto terminado, fortaleciendo la planeación a mediano y largo plazo y contribuyendo con las metas definidas del negocio, desde la planeación de demanda, abastecimiento, producción y distribución.



Para el final del año obtuve (en los primeros meses) un aumento en la productividad del 23% en comparación al año anterior.

CURSOS

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)
SENA/2026

NORMATIVIDAD SANITARIA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
INVIMA/2025

CURSO BÁSICO DE HACCP, CLAVE PARA ALIMENTOS SEGUROS
INVIMA/2025

BRIGADISTA DE EMERGENCIA
COOPERATIVA COLANTA/2026

APRENDIENDO A SER LÍDER
MARIA CANO/2020



HABILIDADES BLANDAS

DESARROLLO DE PERSONAS

ASIMILACIÓN AL CAMBIO

ORIENTACIÓN AL APRENDIZAJE

CREACIÓN DE ESPACIOS HUMANOS

SENTIDO DE PERTENENCIA

SERVICIO, COMUNICACIÓN ASERTIVA



HABILIDADES TÉCNICAS

MANEJO DE SAB, POWER BI

ESTANDARIZACIÓN, TIEMPOS Y MOVIMIENTO

BPM, MANEJO DE INDICES



EXPERIENCIA LABORAL

INDUSTRIAS ALIMENTOS DE VIDA SAS
Febrero de 2023 a junio 2024
Carrera 54, 29-52 Barrio Trinidad

JERÓNIMO MARTINS COLOMBIA-ARA
Marzo de 2020 a febrero de 2023
Cl. 100 N7#33 Bogotá

COOPERATIVA COLANTA
Febrero de 2019 a febrero de 2020
Cl. 74 #Nº 64a-51 Medellín Antioquia

SUPERVISOR DE PLANTA

Planificar, supervisar y controlar el proceso productivo en la planta; BPM; mejora continua



Pasé de producir 13.000 unidades en un turno de 12 h a 18.000 unidades en un turno de 8 horas con el mismo personal.

JEFE DE TIENDA

Administrar los recursos asignados a la tienda a cargo. Liderando el equipo de trabajo mediante acompañamiento y retroalimentación constante al personal. Controlando dinámicamente los procedimientos operacionales definidos por la compañía. Supervisando la formación de los equipos y gestionando los diferentes KPI's que permitan a la tienda obtener los resultados esperados por la compañía.



En la tienda asignada gané auditoría de calidad en 91%. Pasamos de vender 500 hornos a 1.000 hornos.

SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN

Administrar y controlar recursos para la elaboración de productos que cumplan con las normas de calidad e inocuidad en cada una de las líneas asignadas, a través de la tecnología, equipos, herramientas y personal competente con el fin de asegurar el cumplimiento de los pedidos al cliente interno y externos en cantidad, oportunidad, costo y calidad requeridas, así como a la normativa legal vigente.



Lideré reuniones primarias orientadas a la mejora continua del proceso productivo logrando el balanceo estratégico de la capacidad en las cavas de refrigeración y optimizando el almacenamiento de materias primas.



REFERENCIAS LABORALES

Disponible a solicitud

JORGE A. MARTÍNEZ LOZANO

CC. 10.952.367 Plante Rica (Córdoba)

Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnóstico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

FUNDAMENTALES ALIMENTOS S.A.S.

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial131389

Que el señor (a) **JORGE MARTINEZ**

Documento de Identidad **10952367**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **15** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL

Resolución CSO- 03-14



Jesús A. Torres b

Profesional

Representante Legal

[Handwritten signature]



YESSICA PAOLA MUÑOZ TABORDA

C.C: 1.027.888.779

PERFIL

Soy una persona responsable, amable, paciente, con la capacidad de trabajar en equipo, dinámica, de fáciles aprendizajes, con alto sentido de compromisos e iniciativa. Soy organizada, honesta, dedicada y trabajadora, manejo bien mi desempeño bajo presión y mantengo excelentes relaciones interpersonales.

Mis expectativas son crecer a nivel laboral y personal, desempeñarme muy bien en todas las actividades que me otorguen siguiendo a cabalidad los requerimientos de la empresa.

DATOS PERSONALES

TELÉFONO:

3234797785

FECHA DE NACIMIENTO:

30/08/1995

ESTADO CIVIL:

Soltera

DIRECCIÓN:

Calle 90 B Sur 50 A 45
Campo Alegre
Municipio de la Estrella

CORREO ELECTRONICO:

Celutel048@gamil.com

EDUCACIÓN

Institución Educativa Escuela Media Luna
Básica Primaria (Andes Antioquia)

Institución Educativa Santa Rita
Bachiller Académico (Andes Antioquia)

COSECAD

Servicio de atención al cliente

REFERENCIAS LABORALES

Empresa: JORGE HUMBERTO MUÑOZ
Cargo: Oficios Varios, Auxiliar de cocina
Tiempo: 6/02/2024 al 3/03/2025
Jefe inmediato: María Alejandra Rincón
Teléfono: 3212225708

REFERENCIAS PERSONALES Y FAMILIARES

Nombre: Amparo Restrepo
Ocupación: Oficios Varios
Teléfono: 3143874666

Nombre: Viviana Arteaga
Ocupación: Administración
Teléfono: 3216643747

Nombre: Salome Taborda
Ocupación: pensionada
Teléfono: 3122031819

Jessica Muñoz

YESSICA PAOLA MUÑOZ TABORDA
CC. 1.027.888.779

REGISTRO ASISTENCIA A CAPACITACIÓN EN MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS Y RESULTADO EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTO		
FECHA: jueves, 21 de mayo de 2026		
Oferente:	Maribel García Quirama	
Título:	Ingenier@ de Alimentos	DURACIÓN: Certificación de participación por 10 horas
Objetivo: Sensibilizar a cerca de la importancia de tener buenos hábitos y los riesgos que pueden presentarse con la salud de los manipuladores y clientes/usuarios.		
Temas: 1. Hábitos de higiénicos 2. Protección y conservación de los alimentos 3. Limpieza y desinfección 4. Saneamiento Básico 5. Riesgo de enfermar		
Metodología: Actividades Autodidacticas con acompañamiento virtual, Sensibilización grafica (uso de videos), Diagnostico de Salida, prueba de conocimiento.		

Información del Participante		
Nombre Completo	YESSICA PAOLA MUÑOZ TABORDA	
Tipo de Identificación	Cédula De Ciudadanía	
Número	1.027.888.779	
Correo electrónico	celutel048@gmail.com	
Puntaje obtenido	22	de 30
Calificación	3.7	Bueno
Observaciones	Estas bien, superimos fortalecer tu conocimiento en capacitación continua	

Para información adicional contáctenos al 3017111544
<https://www.myeasociados.com/>



HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS
CÉDULA DE CIUDADANÍA
DIRECCIÓN RESIDENCIA

MARÍA ELSY RODRÍGUEZ TIQUE
40.732.882 de Caquetá
Carrera 70 Sur N° 52 - Sector Villa
Loma - San Antonio de Prado
313 642 54 80
mariaelsyrodrigueztiqe@gmail.com
Doncello, Caquetá,
Octubre 30 de 1973
Soltera

TELÉFONO
E-MAIL
LUGAR Y FECHA DE
NACIMIENTO
ESTADO CIVIL

INFORMACIÓN FAMILIAR

HIJOS

3 hijos

ESTUDIOS REALIZADOS

PRIMARIA

Institución Educativa Mario Fidel
Suárez - Doncello, Caquetá - 4º grado

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA
CARGO
JEFE INMEDIATO
TIEMPO LABORADO
MOTIVO DEL RETIRO
TELÉFONO

JHMC
Auxiliar de cocina
Alejandra Cartagena
2 meses
Voluntario
321 222 57 08

EMPRESA
CARGO
JEFE INMEDIATO
TIEMPO LABORADO

Restaurante
Auxiliar de cocina
Jorge Humberto Muñoz
2 meses

MOTIVO DEL RETIRO
TELÉFONO

Voluntario
321 222 57 08

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE
CARGO
TELÉFONO

Javier Pérez
Conductor
311 691 02 11

NOMBRE
CARGO
TELÉFONO

Alexander Bermúdez
Conductor
321 611 76 53

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE
CARGO
TELÉFONO

Joel Rodríguez
Independiente
311 362 03 26

MARÍA ELSY RODRÍGUEZ TIQUE
C.C. No. 40.732.882 de Caquetá

REGISTRO ASISTENCIA A CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS Y RESULTADO EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTO		
FECHA jueves, 14 de mayo de 2026		
Oferente:	Maribel García Quirama	
Título:	Ingenier@ de Alimentos	DURACIÓN Certificación de participación por 10 horas
Objetivo: Sensibilizar a cerca de la importancia de tener buenos hábitos y los riesgos que pueden presentarse con la salud de los manipuladores y clientes/usuarios.		
Temas: 1. Hábitos de higiénicos 2. Protección y conservación de los alimentos 3. Limpieza y desinfección 4. Saneamiento Básico 5. Riesgo de enfermar		
Metodología Actividades Autodidacticas con acompañamiento virtual, Sensibilización grafica (uso de videos), Diagnostico de Salida, prueba de conocimiento.		

Información del Participante		
Nombre Completo	MARIA ELSI RODRIGEZ	
Tipo de Identificación	Cédula De Ciudadanía	
Número	40.732.882	
Correo electrónico	mariaelsirodriguez@gmail.com	
Puntaje obtenido	27	de 30
Calificación	4,5	Excelente
Observaciones	Super, tu conocimiento se muestra fortalecido, recuerda actualizarte para seguir siendo mejor	

Para información adicional contáctenos al 3017111544

<https://www.myeasociados.com/>



QUIEN SOY

Soy una persona organizada que cumple con las labores y requerimientos que le exigen, capaz de liderar y solucionar problemas rápidamente. Poseo valores como la responsabilidad y el trabajo en equipo. Me considero una persona con alta facilidad de absorber conocimientos, capaz de desempeñarme en el cargo asignado. Me adapto fácilmente a cambios orientados al logro de resultados, organización e innovación, generados de ideas con capacidad de escucha y liderazgo y toma de decisiones.

CONTACTO

3001189457

Cra 67- 56-40 int301
calatrava

saezalbamarina@gmail.com

IDIOMAS

Español: Natal

ALBA MARINA SAEZ MARQUEZ

DATOS PERSONALES

PPT. 4697842
NACIONALIDAD: VENEZOLANO
ESTADO CIVIL: Soltero
FECHA DE NACIMIENTO: 03/03/1968

ESTUDIOS

BACHILLER

REFERENCIAS LABORALES

- ✓ FOOD Y PATATAS
- ✓ Cargo: AYUDANTE DE COCINA
- ✓ Jefe inmediato: PEDRO VERGARA
- ✓ 3505075739
- ✓ Tiempo laborado: 10 meses
- ✓ RESTAURANT BISTRON EL MORDISCO
- ✓ Cargo: COCINERA
- ✓ Jefe inmediato: RAFAEL DE LA GALA
- ✓ Tiempo laborado: 18 mes
- ✓ ESCUELA DE POLICIA CARLOS VEGENIO RESTREPO
- ✓ Cargo: AUXILIAR DE COCINA
- ✓ Jefe inmediato: JORGE HUMBERTO MUÑOZ
- ✓ Tiempo laborado: 1 AÑO

REFERENCIAS PERSONALES

- ✓ GLABIS CHACON
- ✓ Parentesco: Amiga
- ✓ Ocupación: ASESORA
- ✓ 3175996993

REFERENCIAS FAMILIAR

- ✓ ROBIN DELGADO
- ✓ Parentesco: ESPOSO
- ✓ Ocupación: COMERCIANTE
- ✓ Tel. 3004498539

- ✓ RONALD DELGADO
- ✓ Parentesco: HIJO
- ✓ Ocupación: DOMICILIARIO
- ✓ 3017869793

Alba Saez
4697842

REGLAS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- * Bañarse muy bien diariamente
- * Excelente higiene Oral
- * Utilizar gorro en las áreas de proceso
- * Uñas cortas. Limpias y sin maquillaje
- * Uniforme completo e impecable
- * No usar anillos, aretes, cadenas, perfumes cuando se este en el proceso
- * Lavar y desinfectar las manos siempre

ES IMPORTANTE

- * No fumar, comer, o hablar mientras se procesan alimentos
- * No procesar alimentos si se padecen enfermedades o afecciones de la piel, heridas, gripe etc.
- * Tener presente el principio de inocuidad: alimentos sanos, aptos y limpios para el consumo humano

quovadisbpm@gmail.com
Cel. 318 247 88 20

**QUO
VADIS**
www.quovadisbpm.com

**QUO
VADIS**

CERTIFICA QUE:

Nombre: ALBA MARINA SAEZ MARQUEZ
C.C. 4.697.842

Asistió a Capacitación Sanitaria a Manipuladores
de Alimentos.

Expedido: 25-05-2026 Intensidad 10 horas Resolución CSO-01-13


25-05-2026
Representante legal


Ingeniero de Alimentos

Hoja de vida

Datos personales

Nombre	Mario Alberto Torres Flores
Correo electrónico	lkerherreraytorres.1209@gmail.com
Teléfono	3012379551
Dirección	Calle 37 sur # 65d 21 interior 235, 050000 Medellín antioquia
Fecha de nacimiento	19 de febrero de 1972
Lugar de nacimiento	Fredonia antioquia
Carné de conducir	A2
Género	Hombre
Nacionalidad	COLOMBIANA
Estado civil	CASADO



Perfil

Profesional dedicado y orientado a resultados, con una sólida ética de trabajo y una gran capacidad para adaptarse a diferentes entornos laborales en Medellín, Antioquia. Poseo habilidades para el trabajo en equipo, comunicación efectiva y solución de problemas, lo que me permite aportar valor y contribuir al logro de los objetivos organizacionales.

Experiencia

Jun 2025 - presente	Auxiliar de cocina GOURMET GROUP
---------------------	-------------------------------------

Habilidades

Trabajo en equipo	Alto
-------------------	------

Mario Alberto Torres

MARIO TORRES
70662422

REGLAS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Bañarse muy bien diariamente
- Excelente higiene Oral
- Utilizar gorro en las áreas de proceso
- Uñas cortas, limpias y sin maquillaje
- Uniforme completo e impecable
- No usar aretes, cadenas, pulseras, cuando se este en el proceso
- Lavar y desinfectar las manos siempre

ES IMPORTANTE

- No fumar, comer, o hablar mientras se procesan alimentos
- No procesar alimentos si se padecen enfermedades o afecciones de la piel, heridas, gripe etc.
- Tener presente el principio de inocuidad: alimentos sanos, aptos y limpios para el consumo humano

quovadisbpm@gmail.com

Cel. 318 247 88 20

www.quovadisbpm.com

QUO
VADIS

CERTIFICA QUE:

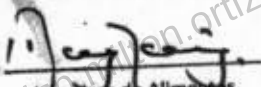
Nombre: MARIO ALBERTO TORRES FLORES

C.C. 70.662.422

Asistió a Capacitación Sanitaria a Manipuladores
de Alimentos.

Expedido: 19-06-2026 Intensidad 10 horas Resolución CSO-01-13


Representante legal


Ingeniero de Alimentos

Mi Hoja de Vida

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES:

NOMBRES:

Martha Cecilia

APELLIDOS:

Usma

FECHA DE NACIMIENTO:

15 de marzo de 1962

ESTADO CIVIL:

Soltera

DIRECCIÓN:

La Estrella – Tarapaca

CELULAR:

3242733167

PERFIL LABORAL:

Soy una persona formada en valores, recursiva, proactiva y emprendedora con capacidad de liderazgo y escucha para seguir instrucciones y trabajar en equipo. Soy responsable, bastante dinámica, con deseos de superación y mis metas están basadas en el logro de objetivos claros; aprendo rápido y cumplo de manera adecuada con puntualidad, honestidad y responsabilidad en las distintas actividades que realizo.

REGISTRO ASISTENCIA A CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS Y RESULTADO EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTO**FECHA** sábado, 16 de mayo de 2026**Oferente:** Maribel García Quirama**Título:** Ingenier@ de Alimentos**DURACIÓN** Certificación de participación por 10 horas**Objetivo:**

Sensibilizar a cerca de la importancia de tener buenos hábitos y los riesgos que pueden presentarse con la salud de los manipuladores y clientes/usuarios.

Temas:

1. Hábitos de higiénicos
2. Protección y conservación de los alimentos
3. Limpieza y desinfección.
4. Saneamiento Básico
5. Riesgo de enfermar

Metodología

Actividades Autodidacticas con acompañamiento virtual, Sensibilización grafica (uso de videos), Diagnostico de Salida, prueba de conocimiento.

Información del Participante**Nombre Completo**

MARTHA CECILIA USMA

Tipo de Identificación

Cédula De Ciudadanía

Número

42.887.086

Correo electrónico

martausma0@gmail.com

Puntaje obtenido

24

de

30

Calificación

4,0

Bueno

Observaciones

Estas bien, sugerimos fortalecer tu conocimiento en capacitación continua

Para información adicional contáctenos al 3017111544

<https://www.myeasociados.com/>

Mi Hoja de Vida

ESTUDIOS REALIZADOS:

BACHILLER:

Sin Culminar

EXPERIENCIA LABORAL:

EMPRESA:

Escuela de policía Carlos E Restrepo

CARGO:

Auxiliar de cocina

TIEMPO LABORADO:

10 años

JEFE INMEDIATO:

Jorge Bonnet

REFERENCIAS PERSONALES:

NOMBRE:

Lina Marcela

OCUPACIÓN:

Jefe de cocina

TELÉFONO:

3123149916

NOMBRE:

Mariana Usma

OCUPACIÓN:

Ama de casa

TELÉFONO:

3017697514

REFERENCIAS FAMILIARES:

NOMBRE:

Andrea Pulgarin

OCUPACIÓN:

Operaria

TELÉFONO:

3145500486

PARENTESCO:

Prima

Marta Cecilia Usma 42887086

MARTHA CECILIA USMA

HOJA DE VIDA



I. DATOS PERSONALES

Nombre	: LILIANA PATRICIA VANEGAS PULGARÍN
Documento de Identidad	: C.C. No. 32.353.911 de Itagüí (Ant.)
Fecha de Nacimiento	: Septiembre 16 de 1980, Medellín (Ant.)
Estado Civil	: Soltera
Dirección	: Calle 40 A Sur No. 69 -11 Int. 202
Teléfonos	: Cel. 313 871 83 12
Ciudad	: San Antonio de Prado (Med.)

II. ESTUDIOS

PRIMARIOS

: Escuela de Niñas Carlos Betancur
5 años
San Antonio de Prado (Med.)

SECUNDARIOS

: I. E. Lucrecio Jaramillo Vélez
Bachiller Académico
Itagüí (Ant.), 2000

OTROS ESTUDIOS

: Fundamentación de Vigilancia
Academia AESS
Medellín (Ant.), 2015

: Conocimientos en Sistemas (Básico)



CertiAlimentos
COLOMBIA

Educación Certificada que Garantiza Buenas Prácticas

CertiAlimentos Colombia Certifica Que:

Liliana Patricia Vanegas Pulgarin

ID 32.353.911

Ha cumplido satisfactoriamente con la capacitación en:

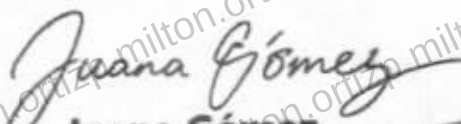
MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución
2674 de 2013 y Resolución 1407 de 2022.

Fecha de expedición: Junio 23 de 2026

Válido hasta: Junio 22 de 2027

Programa con intensidad horaria equivalente a 10 horas
académicas en modalidad virtual asincrónica.


Juana Gómez

Coordinadora Programa Manipulación de Alimentos



III. EXPERIENCIA

Empresa	: DIAGNOSTICO DIGITAL
Cargo	: Oficios Varios
Jefe Inmediato	: Andrea Marcela Sánchez
Período	: 8 de enero de 2016 - 8 de marzo de 2017
Teléfono	: 312 386 4341
Empresa	: SEGURTEC
Cargo	: Guarda de Seguridad
Período	: 6 meses
Teléfono	: 444 0611, Medellín (Ant.)
Empresa	: CONFECCIONES RICO
Cargo	: Empacadora
Jefe Inmediato	: Sr. Luis Fernando
Período	: 3 meses
Ciudad	: Medellín (Ant.)
Empresa	: INDEPENDIENTE
Cargo	: Oficios Varios
Jefe Inmediato	: Marta Cecilia Álvarez
Período	: 2 años
Teléfono	: 310 432 54 48

IV. REFERENCIAS

PERSONALES

ERIKA YULIANA RESTREPO

Guarda de Seguridad

Cel. 315 200 95 67

OLGA ELENA MARÍN

Oficios Varios

Cel. 312-7602411

FAMILIARES

HERNÁN ALONSO VANEGAS PULGARÍN

Guarda de Seguridad

Cel. 314 214 41 05

Liliana Patricia Vanegas Pulgarín
LILIANA PATRÍCIA VANEGAS PULGARÍN
 C.C. No. 32.353.911 de Itagüí (Ant.)