Página 1 de 29	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2026- - ARACA-AGRUP– 20.1

La Estrella, 10 de septiembre del 2026

Señora teniente coronel
SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO
Directora Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo
Cra 46 No. 66-180
La Estrella, Antioquia

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento **50-1-30022-26**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL

Periodo del informe de supervisión

Desde	**05/08/2026**	**Hasta**	**04/09/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial GS-2026-006068-ESCER del 05/08/2026, la señora teniente coronel SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO obrando en calidad de directora Escuela Carlos Eugenio Restrepo, informó la designación como supervisor del contrato 50-1-30022-26 cuyo objeto "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" al señor capitán YEISON DANILO GIL OCAMPO comandante de agrupación (E).

El señor capitán YEISON DANILO GIL OCAMPO comandante de agrupación (E) realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-30022-26 hasta el día 28/08/2026, teniendo en cuenta que mediante No. AC-2026-001515-ESCER del 28/08/2026 fue entregada la supervisión por parte del señor capitán YEISON DANILO GIL OCAMPO a la señora mayor NATALIA ANDREA GONZALEZ QUIROZ comandante de agrupación titular.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

A continuación, el supervisor relaciona de manera cronológica todos los informes de supervisión que han sido presentados durante la ejecución del contrato, así:

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 00**

A continuación, el supervisor relaciona de manera cronológica todos los informes de supervisión que han sido presentados durante la ejecución del contrato, así:

Ninguno.

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	50-1-30022-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	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
Contratista	GOURMET´S GROUP S.A.S NIT: 900.789.098-2
Representante legal	Mario Javier Duran González Cedula de ciudadanía: 93.413.784 expedida en Ibagué – Tolima Ciudad Notificación: Bogotá D.C DIRECCIÓN: Carrera 66 B # 42- 78 TELÉFONO: 3168805546 – 6017005295 E-MAIL: gourmetsgroup@gmail.com
Valor inicial del contrato u orden de compra	SEIS MILLONES SIETE MIL SETECIENTOS DIECISIETE PESOS, ($6.007.717,00), MONEDA LEGAL COLOMBIANA, no incluye IVA.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	SETENTA Y DOS MILLONES NOVENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS ($72.092.604,00).
Plazo de ejecución inicial	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 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 correspondiente notificación de inicio por parte de la Entidad.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	05 de agosto de 2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	04 de agosto de 2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

1. El día 05 de agosto de 2026, mediante comunicado oficial AE-2026-001434-ESCER, se llevó a cabo el acta de inicio del contrato, en la cual se realizó la entrega formal del espacio destinado para el servicio de restaurante, así como del inventario de los elementos existentes y su respectivo estado de conservación.
   Asimismo, se verificaron dieciocho (18) hojas de vida del personal que prestará sus servicios en el restaurante, revisando la documentación correspondiente a afiliación a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL), antecedentes disciplinarios y fiscales, cédula de ciudadanía y concepto médico ocupacional. Una vez efectuada la revisión documental, se evidenció que el personal cumple con los requisitos establecidos en el Contrato No. 50-1-30022-26 del 05 de agosto de 2026, para el desarrollo de las actividades contratadas.

2. El día 03 de septiembre de 2026 se realizó una revista aleatoria a la materia prima almacenada en los espacios de la cocina destinados para tal fin, con el propósito de verificar las fechas de vencimiento, así como las condiciones de higiene y aseo. De igual manera, se constató el adecuado almacenamiento de las muestras y contramuestras, las cuales constituyen un soporte fundamental en caso de presentarse alguna Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).

3. El día 03 de septiembre de 2026 se llevó a cabo el Comité de Alimentos, integrado por un representante estudiantil de cada sección de las compañías, el administrador del restaurante, el ingeniero de alimentos, auxiliares, comandantes de compañía, comandante de agrupación y personal de logística. Durante la reunión se presentaron observaciones relacionadas con algunas preparaciones, entre ellas la avena y el arroz con leche. Asimismo, se reiteró la importancia de fortalecer las medidas de higiene durante el lavado de los utensilios y elementos de cocina, debido a que se han evidenciado residuos de esponjillas en algunos alimentos, situación que podría generar contaminación cruzada y afectar las condiciones de inocuidad de los productos suministrados.

4. Mediante comunicación oficial GS-2026-001790-ESCER del 03 de septiembre de 2026, se solicitó el pago del servicio público de energía por valor de ochocientos tres mil cuatrocientos ochenta pesos ($803.480). Es pertinente aclarar que dicho valor corresponde a cuatro (4) días del contrato No. 50-1-10003-25, finalizado durante el periodo facturado, y el saldo restante corresponde al contrato No. 50-1-30022-26.

5. Durante el mes se realizaron visitas de supervisión permanentes, mediante las cuales se verificaron las condiciones de presentación y aseo de las instalaciones, la adecuada presentación personal de los trabajadores y el uso completo de la dotación institucional. Igualmente, se inspeccionó el estado de los equipos de refrigeración, como neveras y congeladores, el funcionamiento del punto ecológico y la correcta separación de residuos. Estas actividades tuvieron como finalidad verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y de las normas de calidad e higiene aplicables al servicio.

6. Se verificó, mediante las planillas correspondientes, el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con el Sistema Integral de Seguridad Social y el pago de los aportes parafiscales por parte del contratista, evidenciándose su cumplimiento conforme a la normatividad vigente, correspondiente al pago de la pensión del mes de agosto y salud y ARL de septiembre.

7. Mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2026-006904-ESCER, se remitieron las actividades de supervisión actividades de supervisión, control, verificación y seguimiento desarrolladas durante el mes de agosto de 2026 con relación al Contrato No. 50-1-30022-26, cuyo objeto corresponde a la prestación del servicio de alimentación para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Estas acciones estuvieron orientadas a garantizar el estricto cumplimiento de las obligaciones contractuales, los estándares de calidad e inocuidad alimentaria, así como las condiciones adecuadas de bienestar para los estudiantes en proceso de formación y auxiliares de policía.

8. Mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2026-006824-ESCER, se remitieron las actividades de supervisión actividades de supervisión, control, verificación y seguimiento desarrolladas durante el mes de agosto de 2026 con relación al Contrato No. 50-1-30022-26, cuyo objeto corresponde a la prestación del servicio de alimentación para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Estas acciones estuvieron orientadas a garantizar el estricto cumplimiento de las obligaciones contractuales, los estándares de calidad e inocuidad alimentaria, así como las condiciones adecuadas de bienestar para los estudiantes en proceso de formación y auxiliares de policía.

9. Mediante acta electrónica N° AE-2026-001569-ESCER quedó registrado el comité de alimentos realizado para el mes de agosto, la cual trata sobre *"La reunión de los integrantes del comité de alimentos, de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, con el fin de verificar aspectos, relacionados con la alimentación del personal durante el mes de agosto 2026"*.

10.VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
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 proceso de contratación, absteniéndose de darle un uso distinto sin la autorización previa y expresa del arrendador.	SI	Hasta la fecha el contratista ha cumplido con el objeto contractual
2	**Mantenimiento y restitución de equipos:**	SI	Mediante comunicado AE-

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	En el momento de la entrega del inmueble objeto del contrato, el arrendador hará entrega al arrendatario de los equipos destinados a la preparación de alimentos, los cuales se encontrarán en adecuadas condiciones de funcionamiento y operación. 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 ejecución del contrato. Estas actividades deberán realizarse de manera periódica, como mínimo una (1) vez al mes, o con la frecuencia que se requiera, atendiendo las observaciones e 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 deterioro normal derivado del uso adecuado de los mismos, siendo responsable por cualquier daño, pérdida o deterioro adicional que le sea imputable.		2026-001434-ESCER se hizo entrega de los equipos de uso alimentario, hasta la fecha ha cumplido con el presente ítem
3	**Restitución 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, conforme al estado en que le fue entregado, salvo el deterioro normal derivado del uso legítimo y adecuado del mismo, y de acuerdo con los estándares definidos por la Policía Nacional. Así mismo, será plenamente 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. 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 asumir 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 o el supervisor del contrato.	SI	Hasta la fecha no se han presentado daños o perjuicios, cuando finalice el contrato, serán verificados los espacios y los elementos que fueron entregados.
4	**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, salubridad e idoneidad, conforme a la normativa vigente aplicable y a las condiciones propias 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	SI	Mediante comunicado AE-2026-001434-ESCER Acta de inicio se hizo la verificación de la información del personal, hasta la fecha ha cumplido con el presente ítem. Sin embargo, teniendo en cuenta

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	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.		que en los últimos días se hizo una modificación del personal, se está solicitando la información para la verificación y cumplimiento al ítem de manera completa.
5	**Horario de prestación del servicio y cumplimiento normativo laboral.** El horario para la prestación de los servicios será en jornada continua de lunes a domingo, en el rango de 04:00 a 22:00. En todo caso, el oferente 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 dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo (artículos 58, 60 y 158) y la 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 actividades asignadas, absteniéndose de realizar labores ajenas o contrarias a las disposiciones legales, reglamentarias o internas aplicables.	SI	El arrendatario cumple con el horario establecido según contrato
6	**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 Resolucion No. 001786 del 09 de marzo de 2026, la cual en su Artículo 1 fija el monto de la partida diaria de alimentación en VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS PESOS ($21.400) moneda corriente para el personal de soldados, 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 factor 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. Se aclara que, si bien existe una partida de alimentación asignada al personal, esta no implica la obligación de adquirir 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 verificados y aprobados por este.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	Parágrafo 2: Cualquier incremento en los precios de los servicios deberá justificarse en variaciones del mercado, previa solicitud formal al supervisor del contrato, quien evaluará y aprobará la procedencia del ajuste conforme a los precios de referencia.		
7	**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 valorar aspectos como la calidad y presentación de los alimentos, la atención al usuario, la oportunidad en la prestación del servicio, entre otros. Así mismo, deberá disponer de un mecanismo digital a través de código QR, mediante el cual 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, control 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 agua potable 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 de emitir las recomendaciones y requerimientos necesarios para su mejora, dentro de los plazos que establezca la Dirección de la Escuela.	SI	El QR se encuentra instalado en varios espacios del comedor, el cual es verificado por el Comando de Agrupación y socializadas con el contratista en espacios como el Comité de alimentos para identificar las oportunidades de mejora. El comité de alimentos fue realizado el 03 de septiembre.
8	**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 – 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 colaborar con los procesos de evaluación del servicio, tales como encuestas, entrevistas y mecanismos de retroalimentación mediante códigos QR, entre otros instrumentos 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 institucional. La comercialización de los productos y servicios ofrecidos, así como el recaudo de los pagos correspondientes, será responsabilidad exclusiva del arrendatario, incluyendo los acuerdos de pago que se generen con los usuarios. En consecuencia, la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no asumirá responsabilidad alguna por pagos no efectuados, mora o incumplimientos por parte de los usuarios.	SI	Las oportunidades de mejora son tratadas en el comité, el cual se desarrolló el 03 de septiembre y se indicaron los requerimientos por parte de los estudiantes. El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.
9	**Capacidad operativa:**	SI	Esta documentación fue evaluada durante el

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	El oferente deberá acreditar, mediante certificación suscrita por el representante legal, que cuenta con la solvencia 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 requeridos, 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 caso de que las condiciones del servicio lo exijan, 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 soportan la prestación del servicio, implementando las acciones correctivas necesarias de manera inmediata. Finalmente, el oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, contador 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 período mínimo de dos (2) meses, calculado con base en el valor de la partida diaria de alimentación fijada por el Ministerio de Defensa 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 contrate o canalice 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.		proceso de selección. El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.
10	**Experiencia del oferente:** En aplicación del principio de transparencia, con base en el análisis del sector y con el fin de verificar la aptitud e idoneidad del oferente, garantizando la calidad del servicio y previniendo posibles incumplimientos 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 comercio, dentro del cual haya desarrollado actividades relacionadas con la prestación de servicios de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o comercialización de productos alimenticios (restaurante 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 sumatoria sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del valor estimado del canon de arrendamiento, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV). Para tal efecto, deberá aportar certificaciones y/o actas de liquidación, en las cuales se evidencie como mínimo la siguiente información:	SI	Esta documentación fue evaluada durante el proceso de selección. El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	• 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.		
11	**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:	SI	Mediante comunicado AE-2026-001434-ESCER Acta de inicio se hizo la verificación de la información del personal, hasta la fecha ha cumplido con el presente ítem. Sin embargo, teniendo en cuenta que en los últimos días se hizo una modificación del personal, se está solicitando la información para la verificación y cumplimiento al ítem de manera completa.

CANT	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ACADEMICA
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 gastrónoma 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

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	4 | Atención al cliente | Experiencia específica en atención al cliente, mínima un (01) año. 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 correspondiente a cada uno de los trabajadores 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, SENA 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 coprológico, 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 inicialmente vinculado, el nuevo personal deberá cumplir con los mismos requisitos de experiencia e idoneidad exigidos, y su 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 protocolos 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 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir 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 trabajadores 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 póliza 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 KOH (para diagnóstico de hongos o infecciones en piel), exámenes de uñas y frotis de garganta, así como valoración médica general. • Certificación de asistencia a curso de bioseguridad, con una intensidad mínima de cuarenta (40) horas.	SI	Mediante comunicado AE-2026-001434-ESCER Acta de inicio se hizo la verificación de la información del personal, hasta la fecha ha cumplido con el presente ítem. Sin embargo, teniendo en cuenta que en los últimos días se hizo una modificación del

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	• 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.		personal, se está solicitando la información para la verificación y cumplimiento al ítem de manera completa. Solicitud pendiente por parte del contratista a la entidad de Secretaría de salud del municipio.
13	**Condiciones sanitarias, dotación y requisitos del personal manipulador de alimentos:** El oferente deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos mantenga vigente y actualizada la documentación requerida para el ejercicio de sus funciones, en especial el 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 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la 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 condiciones de higiene. • Contar con cierres, cremalleras o broches, evitando el uso de botones u 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 su adecuada limpieza, en concordancia con las actividades desarrolladas.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.
14	**Capacitación del personal:** El arrendatario deberá diseñar, implementar y garantizar la ejecución de programas permanentes de capacitación y entrenamiento dirigidos a todo el personal vinculado para la prestación del servicio, incluyendo 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, abarcando, entre otros, los siguientes temas: • Atención al usuario con enfoque empático y calidad en el servicio. • Manejo emocional y habilidades comunicativas. • Buenas prácticas de manufactura (BPM) y bioseguridad, conforme a la normatividad vigente.	SI	Durante este este mes el contratista no ha presentado capacitaciones de sus empleados, sin embargo, será informado durante el trimestre del cumplimiento el ítem.

alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	• 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 listados de asistencia, contenidos impartidos y soportes 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 específicas, cuando lo considere necesario para el fortalecimiento y mejoramiento del servicio, las cuales deberán ser atendidas dentro de los plazos establecidos.		
15	**Obligaciones laborales y responsabilidad del arrendatario:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a cumplir de manera estricta con 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 integral (salud, pensión y riesgos laborales), aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), así como cualquier otra obligación legal derivada de la relación laboral. El arrendatario actuará por su cuenta y riesgo, sin que exista vínculo laboral alguno entre dicho personal y la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, quedando esta última exonerada de cualquier responsabilidad de carácter laboral, prestacional o de seguridad social.	SI	El arrendatario cumple y verifica con lo relacionado en el presente ítem
16	**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.	SI	El arrendatario presenta planilla del septiembre 9510798746. Así mismo, certificación del revisor fiscal del pago de los parafiscales de fecha 04 de septiembre Lina Marcela Luna con tarjeta profesional
17	**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, pensión 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	SI	El arrendatario presenta planilla del septiembre 9510798746.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	Decreto 780 de 2016, así como las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Para efectos de la cotización, esta deberá realizarse mes vencido, sobre una base mínima equivalente al cuarenta por ciento (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 costos 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.		
18	**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, garantizando que el gramaje de cada preparación permita una porción adecuada y suficiente para el consumo individual, especialmente tratándose del personal de estudiantes y auxiliares de policía, cuyas condiciones de formación demandan un adecuado aporte nutricional acorde con las actividades físicas y mentales que desarrollan. Para este efecto, 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 partida diaria de alimentación fijada por el Ministerio de Defensa Nacional, de acuerdo con la Resolución No. 001786 del 09 de marzo de 2026, o la norma que la modifique o sustituya. Este menú deberá contemplar los componentes de desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio (denominado estancia), 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 certificación 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 previamente autorizadas por el supervisor, quien verificará su cumplimiento frente a lo establecido en la normatividad vigente y las condiciones del presente proceso.	SI	El arrendatario suministra los menús de los estudiantes y auxiliares de policía y también, de los profesionales, y no uniformados, los cuales fueron firmados por la Nutricionista - Dietista Vanesa Giraldo.
19	**Control de gramaje y verificación de porciones:** El arrendatario deberá disponer de manera permanente de una gramera o báscula de precisión, en óptimas condiciones de funcionamiento, en el área de preparación y/o 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.	SI	El arrendatario cumple y verifica con lo relacionado en el presente ítem

alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	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 incumplimientos en las porciones servidas, el supervisor del contrato podrá requerir los ajustes inmediatos, sin perjuicio de la aplicación de las medidas contractuales correspondientes.		
20	**Comida especial:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá comprometerse mediante certificación escrita suscrita 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 aprobación del supervisor del contrato, garantizando condiciones de calidad, adecuado gramaje, balance nutricional y presentación, acordes 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 partida diaria de alimentación fijada por el Ministerio de Defensa Nacional para la respectiva vigencia fiscal, conforme a la normatividad vigente. La definición, programación y tipo 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.	Pendiente	El contratista presentó la propuesta del menú, sin embargo, no se ha hecho entrega, por consiguiente, en el mes de septiembre deben entregarse los dos menús.
21	**Divulgación del menú, información educativa y ambientación del servicio:** 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 objeto 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 bioseguridad, 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.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	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 autocuidado, corresponsabilidad y uso adecuado del servicio.		
22	**Calidad de insumos y control sanitario:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a utilizar materias primas 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 o productos en almacenamiento o uso, con el fin de realizar análisis fisicoquímicos, microbiológicos o bromatológicos, a través de laboratorios o autoridades competentes. Así mismo, el arrendatario deberá propender por el uso de materiales biodegradables o ambientalmente sostenibles en los envases, empaques y elementos utilizados en la prestación del servicio, en concordancia con las políticas de gestión ambiental vigentes. Igualmente, deberá garantizar la realización y atención de las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario por parte de la autoridad competente (Secretaría de Salud o quien haga sus veces), facilitando el acceso a las instalaciones y el suministro de la información requerida.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem. Pendiente número registro Secretaría de salud.
23	**Restricciones en la prestación del servicio:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a no comercializar o permitir la venta y consumo de bebidas alcohólicas, así como de instalar o permitir la operación de máquinas de juegos de azar, suerte o similares dentro del inmueble objeto de arrendamiento. Igualmente, se prohíbe de manera expresa el expendio, suministro o comercialización de sustancias que generen dependencia física o psicológica, en cumplimiento de la normatividad vigente.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.
24	**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 descongelados no podrán ser sometidos nuevamente a procesos de congelación.		El día 03 de septiembre de 2026 se realizó una revista aleatoria a la

alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	• 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 descomposición. • Se deberá realizar una revisión previa y cuidadosa de las materias primas, descartando aquellos alimentos que presenten alteraciones en sus características organolépticas, tales como olor, color o sabor. • Los vegetales deberán ser lavados adecuadamente, retirando completamente residuos de tierra, contaminantes, insecticidas o cualquier agente extraño. • Los alimentos que se consuman 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 tapados, hasta el momento de su servicio. • Se deberán descartar los huevos que presenten fisuras, roturas o manchas visibles en la cáscara. • No se deberá realizar un uso excesivo de condimentos o aliños que encubran 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 su utilización.	SI	materia prima almacenada en los espacios de la cocina destinados para tal fin, con el propósito de verificar las fechas de vencimiento, así como las condiciones de higiene y aseo.
25	**Marca de los productos y calidad:** Todos los productos suministrados en la prestación del servicio deberán contar con marca debidamente identificable, 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. 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 descrito en el anexo técnico. 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 2674 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, incluyendo la revisión de productos, insumos, documentación sanitaria y condiciones de almacenamiento. En caso de incumplimiento, se ordenarán las medidas correctivas correspondientes, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones contractuales y legales a que haya lugar.	SI	El día 03 de septiembre de 2026 se realizó una revista aleatoria a la materia prima almacenada en los espacios de la cocina destinados para tal fin, con el propósito de verificar las fechas de vencimiento, así como las condiciones de higiene y aseo.

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
26	**Transporte y distribución:** En caso de requerirse el transporte de los alimentos, los menús deberán ser empacados y distribuidos en canastillas plásticas con dimensiones aproximadas de 60 cm de largo, 40 cm de ancho y 24 cm de altura, las cuales deberán encontrarse limpias, desinfectadas y en óptimas condiciones de uso, garantizando la protección de los alimentos y la conservación de sus características físicas, químicas y microbiológicas. La cantidad de menús por canastilla 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 ensamble 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 2674 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 del aire, sin favorecer 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 un 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 solicitados 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. Previo al inicio de la ejecución del contrato, el arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato la documentación técnico-mecánica vigente de los vehículos. Durante la ejecución contractual, el arrendatario deberá garantizar el cumplimiento de los horarios de entrega, conforme a los requerimientos del supervisor del contrato. Estas condiciones serán objeto de verificación permanente. **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 al punto habitual de prestación del servicio dentro de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	**No aplica**	En el momento no ha aplicado, que se requiera que por necesidades del servicio deba realizarse el transporte de alimentos.

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
27	**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 idóneos, 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 definidas 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 exoneración 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.	No aplica	En el momento no ha aplicado, que se requiera por presentarse alguna contingencia.
28	**Contramuestras:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá conservar mínimo una (1) contramuestra diaria por cada tipo de menú suministrado, durante un período no inferior a setenta y dos (72) horas, en condiciones adecuadas de almacenamiento que garanticen su integridad. Estas 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 arrendador podrá proceder a la terminación unilateral del contrato, previa verificación y concepto 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.	SI	El día 03 de septiembre de 2026 se realizó una revista aleatoria y se constató el adecuado almacenamiento de las muestras y contramuestras, las cuales constituyen un soporte fundamental en caso de presentarse alguna Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).
29	**Condiciones de aseo, limpieza, desinfección y manejo de residuos:** El arrendatario deberá garantizar de manera permanente el adecuado 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. En especial, deberá mantener en condiciones óptimas de higiene las instalaciones del comedor, cocina, áreas de almacenamiento de alimentos,	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem, anexando certificado de transformación y aprovechamiento de residuos orgánicos para el

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	mesas, sillas y demás mobiliario, asegurando su limpieza continua 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 exigidas, 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 a lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 – 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 las 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.		mes de agosto y certificado de la empresa Gestión y desarrollo ambiental de agosto.
30	**Manejo de residuos y control de almacenamiento:** El oferente, 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, resistentes, con tapa de accionamiento y dotados de bolsas desechables, conforme a las normas de clasificación y reciclaje vigentes. Dichos recipientes deberán mantenerse en óptimas condiciones de higiene y funcionamiento. Así mismo, el arrendatario deberá disponer en el área de comedor de canecas con tapa de tipo giratorio, ubicadas de manera estratégica y accesible para los usuarios, las 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.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.
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, superficies de trabajo o zonas donde se encuentren alimentos listos para el consumo, con el fin de evitar riesgos de contaminación.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.

alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	Dichos recipientes deberán ser de propiedad del arrendatario y cumplir con las características técnicas exigidas, incluyendo materiales resistentes, de fácil limpieza y con identificación por colores, conforme a las normas de separación en la fuente y reciclaje vigentes. Una vez los recipientes alcancen su capacidad, deberán ser cerrados inmediatamente y trasladados de manera oportuna 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 productos secundarios sean recolectados de manera adecuada en bolsas desechables ubicadas dentro de recipientes de uso repetido, 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 sitios de almacenamiento y manipulación de alimentos, y mantenerse en condiciones óptimas de higiene mediante 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 manejo de residuos. Los recipientes destinados a la recolección de residuos deberán ser suficientes en cantidad y capacidad, ubicarse lejos de las áreas de preparación de alimentos y someterse a procesos frecuentes de limpieza y desinfección. Para la remoción de residuos de vajilla, utensilios y menaje, se deberán utilizar elementos adecuados como cepillos, esponjas o guantes, 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 u otras herramientas, que impidan el contacto directo con los desperdicios. Así mismo, no podrá desempeñar simultáneamente labores relacionadas con la manipulación de alimentos o menaje limpio, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem anexando constancia de tratamiento de grasas y lodos de fecha 08/09/2026 por la empresa Serviséptico, con manifiesto de cargo N°2127
33	**Control integrado de plagas:** El arrendatario se compromete a implementar y ejecutar un programa permanente de control integrado de plagas, el cual deberá incluir, como mínimo, actividades mensuales de fumigación, desinfección y aplicación de cebos, con el fin de prevenir y controlar la presencia de insectos, roedores, aves (como		

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	palomas), caninos 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, y 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, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el supervisor del contrato o la autoridad sanitaria competente.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem certificado de fumigación N° 4324 certificado del día 11-08-2026 y certificado de fumigación N° 4327 de fecha 25-08-2026
34	**Instalación y mantenimiento de trampas de grasa:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá instalar las trampas de grasa portátiles que sean necesarias, en cumplimiento de 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, o con la frecuencia que se requiera de acuerdo con las condiciones operativas y los lineamientos del sistema de gestión ambiental aplicable.		El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem anexando constancia de tratamiento de grasas y lodos de fecha 08/09/2026 por la empresa Servisépticos, con manifiesto de cargo N°2127
35	**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 loza, cubiertos y demás elementos requeridos para el consumo por parte de estudiantes y auxiliares de policía. Así mismo, deberá **reponer de manera inmediata** aquellos elementos que presenten deterioro, daño 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, frecuencias, responsables y uso adecuado de insumos. Este programa deberá contar con **registros documentales y fotográficos**, y deberá presentarse mediante **informes semanales al supervisor del contrato**. 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 e inocuidad. Así mismo, las **puertas, paredes y ventanas** deberán ser objeto de limpieza y desinfección como mínimo **una (1) vez por semana**, o con mayor frecuencia si se requiere.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	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 verificación y limpieza permanente durante la jornada, cuantas veces sea necesario, con el fin de conservar condiciones higiénicas adecuadas. • **Zona de mostrador y autoservicio:** Deberá barrerse y limpiarse de manera frecuente, especialmente después de cada periodo de servicio o descanso 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 ELTRABAJO** El oferente y futuro contratista debe dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión. Así mismo, a la Resolución 01956 del 25/04/2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo. Por último la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional, Resolución 03843 del 09 de septiembre de 2019 "por la cual se actualiza la política los objetivos el Sistema de Gestión de las 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, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la institución; para ello destinara el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las de mejora continua.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.
37	El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá cumplir y hacer cumplir la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST),		

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	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. Igualmente, deberá proporcionar al personal la capacitación, instrucción y entrenamiento necesarios, 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 (SG-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 estructurado y supervisado por un profesional competente con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo, e incluir como mínimo: • 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. • Suministro y uso adecuado de elementos de protección personal (EPP). • Capacitaciones periódicas al personal. • Plan de emergencias y contingencias, articulado con los lineamientos institucionales. El arrendatario deberá mantener los registros y evidencias del cumplimiento del SG-SST, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el supervisor del contrato.	SI	Esta documentación fue evaluada durante el proceso de selección. Sin embargo, se continuará con la verificación en el tiempo de ejecución del contrato.
38	Cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental estipuladas en el Manual del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional (Resolución No 03924 del 24/06/2016).	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.
39	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud.	SI	Solicitud pendiente por parte del contratista a la entidad de Secretaría de salud del municipio.
40	El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales "RUIA", deberán anexar certificado o reporte donde conste que no se encuentra reportado como infractor. La Policía Nacional se reserva el derecho a verificar esta información.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem, y remitió certificado de que no existen registros de sanciones.
41	El arrendatario deberá garantizar el adecuado manejo de residuos orgánicos, evitando su reutilización indebida o destinación que represente riesgos para la salud pública, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013, y demás normas que regulen el manejo sanitario de alimentos y residuos.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem anexando constancia de tratamiento de grasas y lodos de fecha 08/09/2026

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
			por la empresa Serviséptico, con manifiesto de cargo N°2127. El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem, anexando certificado de transformación y aprovechamiento de residuos orgánicos para el mes de agosto y certificado de la empresa Gestión y desarrollo ambiental de agosto.
42	**Condiciones de higiene, ambiente y bioseguridad** El arrendatario deberá garantizar el mantenimiento permanente en óptimas condiciones de aseo, limpieza y salubridad del inmueble objeto del contrato, cumpliendo de manera estricta con las normas sanitarias e higiénicas vigentes aplicables a la prestación del servicio de alimentación. 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 volúmenes de producción y a los lineamientos establecidos en el sistema de gestión ambiental aplicable, asegurando su adecuado uso por parte de los usuarios y del personal operativo. 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 glicerinado o gel antibacterial, ubicados en puntos estratégicos y de fácil acceso para los usuarios. • La limpieza y desinfección periódica de equipos, superficies, mobiliario y áreas de contacto, como mínimo dos (2) veces al día o 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. • 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 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que regulen las condiciones higiénico-sanitarias en la preparación y expendio de alimentos, o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem.

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
43	**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, transporte 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 0631 de 2015. En caso de que se generen aguas residuales no domésticas, estas deberán cumplir con los límites permisibles o contar con tratamiento previo. • Instalar y realizar el mantenimiento de trampas de grasa, asegurando su limpieza periódica y la entrega de residuos a gestores autorizados por la autoridad ambiental, quienes deberán 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 biodegradables o reutilizables, conforme a la normatividad vigente. • Garantizar que las sustancias químicas utilizadas cuenten con hojas de seguridad (MSDS) y rotulado 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 derivada de su actividad, así como por las sanciones impuestas por la autoridad competente.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem anexando constancia de tratamiento de grasas y lodos de fecha 08/09/2026 por la empresa Servisépticos, con manifiesto de cargo N°2127. El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem, anexando certificado de transformación y aprovechamiento de residuos orgánicos para el mes de agosto y certificado de la empresa Gestión y desarrollo ambiental de agosto. Solicitud pendiente por parte del contratista a la entidad de Secretaría de salud del municipio.
44	**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, sanitarias y operativas exigidas en el presente contrato. 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 necesarios, los cuales deberán ser atendidos por el arrendatario dentro de los plazos establecidos.	SI	Durante el mes se realizaron visitas de supervisión permanentes, mediante las cuales se verificaron las condiciones de presentación y aseo de las instalaciones, la adecuada presentación personal de los trabajadores y el uso completo de la dotación institucional. Igualmente, se inspeccionó el estado de los equipos de refrigeración, como neveras y congeladores, el funcionamiento del punto ecológico y la

alvert.vasquez

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
			correcta separación de residuos. Estas actividades tuvieron como finalidad verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y de las normas de calidad e higiene aplicables al servicio.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentan.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido **(30)** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando **(335)** días para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

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 diecisiete 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, distribuidos en la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA
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 POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	12	6.007.717,00	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029

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 éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán 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 derive 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 PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006038

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.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios carreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, 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 Nro.: 550-800 006029 -Fondos internos
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato u orden de compra	$72.092.604,00	100,00%
Valor total de las entregas	$12.015.434,00	16,6%
Valor total facturado	$12.015.434,00	16.6%
Valor facturado pendiente de pago	0	0
Valor pagado	$12.015.434,90	16,6%
Valor pendiente de entrega	$60.077.169,10	83,33%

NOTA: El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato No 50-1-30022-26, lo anterior por un espacio físico.

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	04064186	05/08/2026	$6.007.717,45	05/08/2026 a 04/09/2026
02	04064018	04/09/2026	$6.007.717,45	05/09/2026 a 04/10/2026
VALOR			$12.015.434,90	

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS (ENERGÍA)

ÍTEM	Solicitud de pago y fecha	No COMPROBANTE	FECHA	Medida de KWH	VALOR	PERIODO/ OBSERVACIÓN
01	GS-2026-006794-ESCER	04064188	04/09/2026	1117	$803.480,00	01/08/2026 al 31/08/2026
	VALOR				$ 803.480,00	

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS (GAS)

ÍTEM	Solicitud de pago y fecha	No COMPROBANTE	FECHA	Medida de KWH	VALOR	PERIODO/ OBSERVACIÓN
	VALOR				0	

Nota 1. La Escuela cuenta con un sistema de gestión de agua que incluye una planta de tratamiento de agua potable, eliminando la necesidad de depender de servicio externos de acueducto.

Nota 2. El contratista pagó el mes completo de servicios públicos de luz teniendo en cuenta la continuidad del contratista, sin embargo, para el contrato 50-1-30022-26 el periodo que aplica es del 05 al 31 de agosto.

Nota 3. Para el periodo del mes del 05 al 31 de agosto, aún no ha llegado la factura, la empresa de los servicios públicos del gas, dado que llega un mes y medio atrasado.

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

NO APLICA

5. RECOMENDACIONES

NO APLICA

6. CONCLUSIONES

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

Página 29 de 29	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

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

Atentamente,

Mayor **NATALIA ANDREA GONZALEZ QUIROZ**
Comandante de agrupación (E)
Cargo: Supervisor de contrato No. 50-1-30022-26
Correo electrónico: natalia.gonzalez1028@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3135721326

Anexos:

- Comprobante de pago de arriendo agosto
- Comprobante de pago de arriendo septiembre
- Comprobante servicios públicos de luz de agosto
- Solicitud de pago de servicios públicos de agosto
- Planilla parafiscales septiembre
- Certificación parafiscales por el revisor fiscal
- Certificado antecedentes disciplinarios del contador y revisor fiscal Lina Marcela Luna Marín
- Tarjeta profesional Lina Marcela Luna Marín
- Cédula de ciudadanía Lina Marcela Luna Marín
- Certificado prestación del servicio de control de plagas
- Certificado de procedimiento de limpieza de trampas de grasa de agosto
- Certificación de transformación y aprovechamientos de residuos orgánicos
- Menús diarios para estudiantes
- Menús diarios para profesionales
- Menú especial mes de agosto

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

GS-2026-007012-ESCER

GS-2026-000952-DIEPO

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
FACULTAD CAPACITACIÓN

CEA-3.0-07
16-ECD-003

AREDU-FACAP - 33.22

Bogotá D.C., 17 de enero del 2026

Señores (as)
COMANDANTES DE DEPARTAMENTOS-METROPOLITANAS Y DIRECTORES (AS) ESCUELAS DE POLICIA.
Colombia.

Asunto: orden despliegue Equipos Móviles de Capacitación (EMCAP)

Con el propósito de fortalecer las competencias y consolidar el perfil profesional del personal uniformado de la Policía Nacional, mediante procesos de capacitación y entrenamiento en el ámbito operativo y táctico, relacionados directamente con el servicio de Policía, la Dirección de Educación Policial dispuso el despliegue del Seminario Taller para el Fortalecimiento del Servicio de Policía, el cual tiene una intensidad horaria de 20 horas académicas con las siguientes temáticas, derechos humanos, atención al ciudadano, uso de la fuerza y procedimientos de Policía, a través de los instructores mandatorios que se encuentran en cada una de las unidades policiales, quienes fueron entrenados por la Dirección de Educación Policial.

Por lo anterior, de manera atenta me permito solicitar a los (as) señores (as) Comandantes de Metropolitanas, Departamentos de Policía y Directores (as) de Escuelas de Policía, adelantar las siguientes acciones orientadas al despliegue de los Equipos Móviles de Capacitación en el territorio nacional, así:

COMANDANTES DE METROPOLITANAS Y DEPARTAMENTOS DE POLICÍA

- El Grupo de Talento Humano de cada unidad deberá notificar a los funcionarios relacionados en el anexo número 1, a fin que desempeñen las funciones de instructores y/o multiplicadores en el Seminario Taller para el Fortalecimiento del Servicio de Policía.

- Una vez notificado el personal de instructores y/o multiplicadores, la unidad policial deberá coordinar con la Escuela de Policía responsable de la cobertura académica el despliegue del Seminario Taller para el Fortalecimiento del Servicio de Policía el cual se describe en el anexo número 2.

- Realizar un diagnóstico de las unidades que requieren intervención académica en temas específicos, que no se encuentren dentro de la estructura académica del Seminario Taller para el Fortalecimiento del Servicio de Policía, e informarán a la Dirección de Educación Policial, con el fin de adelantar las coordinaciones a que haya lugar con la Escuela que oferta el programa de entrenamiento o capacitación.

- Los (as) Comandantes de Metropolitanas y Departamentos de Policía deberán gestionar el apoyo logístico y administrativo necesario como vehículos, equipos de comunicación, espacio de trabajo dotado con equipos de oficina, que permita a los instructores impactar académicamente en los territorios priorizados.

- Garantizar que el personal de instructores cumpla la función de capacitar y entrenar de acuerdo a las capacitaciones recibidas por parte de la Dirección de Educación Policial y las metas establecidas en la Directiva Administrativa Transitoria Nro.050 "Plan Anual de Educación para la Policía Nacional vigencia 2026.

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL – ESCUELAS DE POLICÍA

- Los (as) Directores (as) de las Escuelas de Policía, deberán reunirse con los Comandantes de Metropolitanas y Departamentos de Policía, con el fin de priorizar las unidades donde se realizará el despliegue de los Equipos Móviles de Capacitación, con base en los lineamientos de la Dirección de Educación Policial.

- Designar un funcionario que actuará como coordinador de los Equipos Móviles de Capacitación y Entrenamiento, adscritos a su respectiva cobertura, quien deberá remitir de manera trimestral un informe detallado de las actividades de capacitación y entrenamiento desarrolladas.

- Disponer del personal responsable de Educación Continua para la verificación de certificaciones del personal capacitado.

- Garantizar el reentrenamiento continuo del personal que conforma el EMCAP, especialmente en metodología de enseñanza y didáctica aplicada al aprendizaje policial, en concordancia con la necesidad de capacitación y entrenamiento identificada por las metropolitanas y departamentos de Policía.

- Los (as) Directores (as) de las Escuelas de Especialidades, así como el Director (a) de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia, conformarán un Equipo Móvil de Capacitación, de acuerdo a las necesidades institucionales, con capacidad de desplazarse al territorio nacional, con el propósito de generar cobertura, impacto y visibilidad académica a los funcionarios de la Policía Nacional, en los programas ofertados por la Dirección de Educación Policial.

Para efectos de coordinación, se ha designado a la señora teniente coronel Elizabeth Gil Rios, Jefe Área Educación Continua de la Dirección de Educación Policial, quien estará disponible al número telefónico 3115469604.

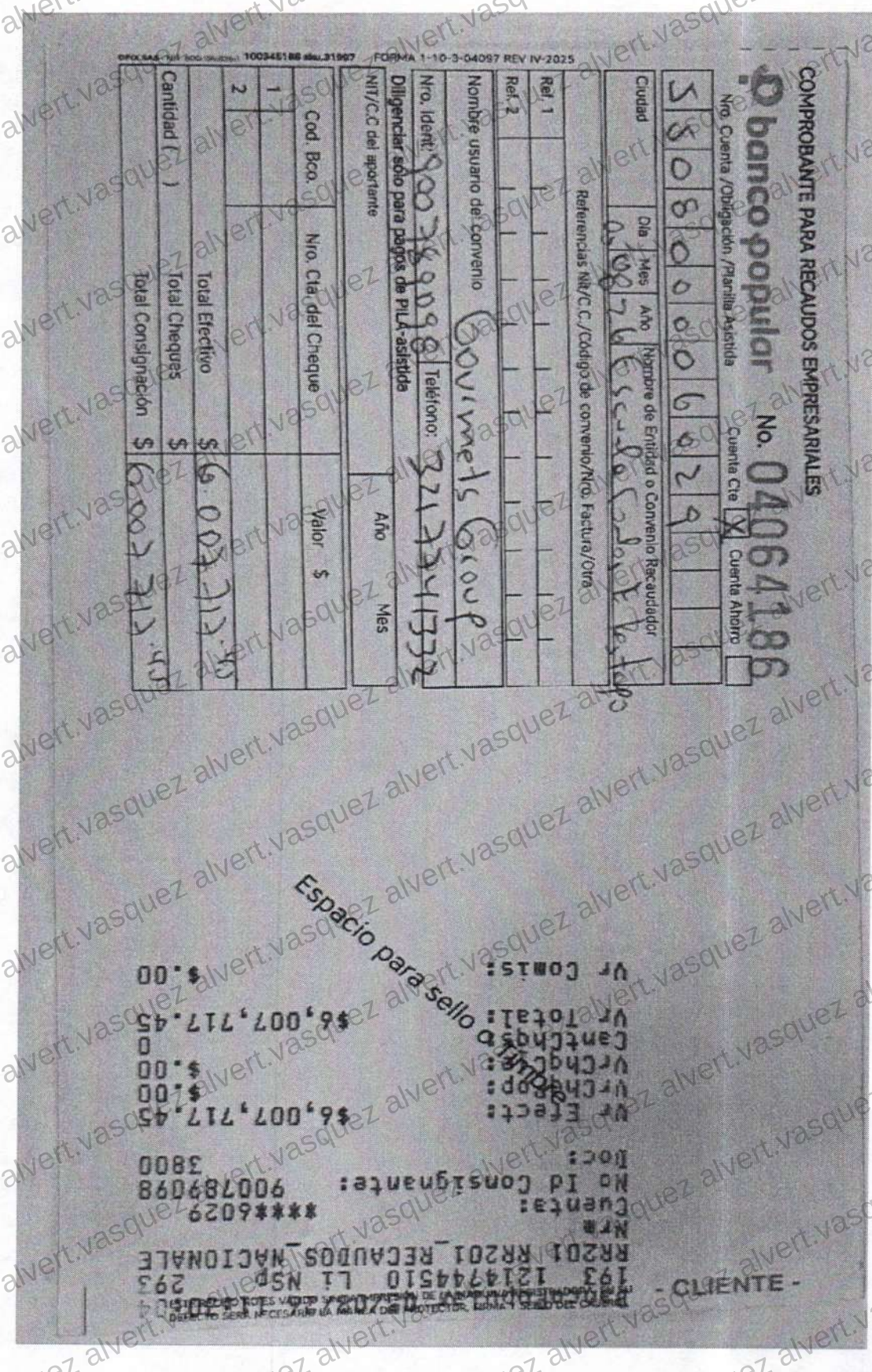
Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Arnulfo Rosemberg Novoa Piñeros
Grado: Mayor General
Cargo: Subdirector (A) General
Cédula: 7333724
Título: Administrador Policial
Dependencia: Subdireccion General Policia Nacional
Unidad: Subdireccion General Policia Nacional
Correo: arnulfo.novoa@correo.policia.gov.co
19/01/2026 3:20:23 p. m.

ANEXO: si, uno (01) listado instructores
dos (02) información programa de capacitación

Transversal 33 47A 35 sur
Teléfono: 601 5159650
Diepo.facap@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 04064186

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 3508000060829 — Cuenta Cte: X — Cuenta Ahorro:

Ciudad | Día | Mes | Año | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: 0100 26 Escuela Vertigo

Ref. 1:

Ref. 2:

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

Nombre usuario del convenio: Convivmed's Group

Nro. Ident.: 900789098 Teléfono: 3217344332

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida: NIT/C.C del aportante | Año | Mes

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

Total Efectivo $ 6.007.717.45

Total Cheques $

Cantidad ( ) Total Consignación $ 6.007.717.45

Espacio para sello de la entidad

Vr Comis: $.00

Vr Total: $6,007,717.45

CantChqs: 0

VrChque: $.00

VrChqOp: $.00

Vr Efect: $6,007,717.45

Doc: 3800

No Id Consignante: 900789098

Cuenta: ****6029

Nro

193 121474451O LI NSD 293

RR2O1 RR2O1_RECAUDOS_NACIONALE

- CLIENTE -

Gourmet's group

MENÚ SEMANA 1 Auxiliares y Estudiantes

TIPO DE ALIMENTO	DIA / COMPONENTE	GRAMAJE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Bebida	250 ml	Aguapanela caliente	Café con leche	Aguapanela con canela	Aguapanela con leche	Café	Chocolate con leche	Café
	Proteina	60 gr	Huevos revueltos	Chorizo	Huevos rancheros	Carne desmechada en salsa	Huevos revueltos	Huevos con carnes frias	Salchicha
	Harina	70 gr	Arepa de queso	Tajada madura	Pan	Arepa tela	Galleta paquete individual	Tostada	Pan
	Cereal	120 gr	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Calentado de arroz con trocitos de maduro
ALMUERZO	Bebida	250 ml	Refresco	Fruta en cosecha	Limonada	Fruta de temporada	Limonada con panela	Fruta de temporada	Limonada con panela
	Sopa	250 ml	Consume	Sopa de frijol	Sopa de lentejas	Ajiaco	Sopa de verduras	Sopa de frijol	Sopa de pastas
	Proteina	100 gr	Pollo desmechado (mezclado con el arroz)	Chicharrón	Carne asada	Pechuga desmechada	Carne sudada	Chicharrón o cerdo asado	Pescado apanado
	Energético	80 gr	Papa dorada	Tajada madura	Espaguettis	Banano	Papa guisada	Tajadas de maduro	Papa salada
	Cereal	160 gr	Arroz con cabello de angel y verduras	Arroz	Arroz con zanahoria	Arroz con aliños	Arroz	Arroz	Arroz
	Ensalada	70 gr	Pepino, repollo y tomate	Ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y cilantro)	Lechuga, tomate y zanahoria con vinagreta	Ensalada fresca	Lechuga, pepino y tomate	Cebolla, tomate y cilantro	Guacamole
CENA	Bebida	250 ml	Limonada con panela	Avena	Fruta de temporada	Limonada	Fruta de temporada	Gaseosa	Fruta de temporada
	Proteina	100 gr	goulash de res con vegetales	Carne asada en salsa BBQ	Pescado apanado	Carne molida	Mix de carnes (salchichas, chorizo y carne de cerdo) mezcladas con el arroz	Hamburgesa: pan hamburguesa, carne de hamburgesa, loncha de queso lechuga y ripio de papa y sachet de salsa	Pechuga desmechada
	Energético	80 gr	Yuca en salsa criolla	Papa cásco	Tajada madura	Lentejas guisadas	Pan bola		Lentejas guisada
	Cereal	160 gr	Arroz	Arroz	Arroz de coco	Arroz	Arroz con vegetales salteados		Arroz con cabello de angel
REFRIGERIO	Bebida	200 ml	Jugo de temporada	Fruta de mano	Jugo de temporada	Aguapanela	Avena	Jugo de temporada	Arroz con leche y uvas pasas
	Energetico, pudin o fruta	15 gr	Galleta tipo leche		Galleta tipo Wafer	Pan dulce	Pan	Tipo soda	

6017005295/3168805546
gourmetsgroup@gmail.com
Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

Vanesa Giraldo G

OMBRE: Vanessa Giraldo Gómez
C: 1000556583
P. 1000556583

NOTA: El valor de la partida de alimentación sera lo e
en su Artículo 1 fija el monto de la partida diaria de
corriente para el personal de soldados, infantes de n
alumnos de las diferen

GS-2026-007012-ESCER



Gourmet's group

MENÚ SEMANA 2 Auxiliares y Estudiantes

TIPO DE ALIMENTO	DIA / COMPONENTE	GRAMAJE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Bebida	250 ml	Aguapanela	Chocolate	café con leche	Aguapanela con canela	Aguapanela con leche	Cafe	Aguapanela
	Proteina	60 gr	Huevos revueltos	Huevo cocido	Caldo de Pollo con papa	Huevos con hogao	Chorizo	Huevos revueltos	Huevos rancheros
	Harina	70 gr	Pan	Arepa frita	arepa	Pan	Tajada de maduro	Arepa con queso	Pan tajado
	Cereal	120 gr	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Calentado de lentejas
ALMUERZO	Bebida	250 ml	Limonada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Panela con limon	Fruta de temporada	Limonada
	Sopa	250 ml	Crema de ahuyama	Sopa de frijol	Sopa de verduras	Sopa de platano	Sopa de papa	Sopa de frijol	Sopa de pastas
	Proteina	100 gr	Pollo apanado	Chicharrón	Pescado apanado	Carne sudada	Carne asada	Chicharrón o Cerdo asado	Pechuga desmechada
	Energetico	80 gr	Papa dorada	Tajada madura	Patacon	Papa al vapor	Torta de zanahoria	Tajadas de platano maduro	Papa en cascos
	Cereal	160 gr	Arroz con cabello de angel	Arroz	Arroz amarillo	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Ensalada	70 gr	Zanahoria, zukini y repollo	Ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y cilantro)	Lechuga y zanahoria	Zanahoria, pepino y tomate	Lechuga, pepino y tomate	Zanahoria, tomate y repollo	Cebolla y tomate
CENA	Bebida	250 ml	Refresco	Limonada con panela	Fruta de temporada	Limonada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Limonada con panela
	Proteina	100 gr	Carne en Goslash (res)	Mix de carnes (salchichas, chorizo y carne de cerdo)	Pechuga asada	Carne molida con hogao	Carne de cerdo a la plancha	Albondigas a la criolla	Lomitos de Tilapia
	Energético	80 gr	Papa en salsa criolla	Papa chips	Papa chorreada	Lentejas guisadas	Papa en cascos	Papa al vapor	Platano Chips
	Cereal	160 gr	Arroz amarillo	Arroz	Arroz con cabello de ángel	Arroz	Arroz verde	Arroz	Arroz con aliños
REFRIGERIO	Bebida	200 ml	Jugo de temporada	Salpicon	Jugo de temporada	Aguapanela	Fruta de mano	Jugo de temporada	Jugo de temporada
	Energetico, pudin o fruta	15 gr	Galleta		Galleta tipo Wafer	Pan dulce		Tipo soda	Pan

Vanesa Giraldo 6

6017005295/3168805546
gourmetsgroup@gmail.com
Cr 66b # 42 - 78 Soltre Greco

1BRE: Vanessa Giraldo Gómez
1000556583
1000556583

NOTA: El valor de la partida de alimentacion sera lo establecido mediante la Resolucion No. 001786 del 09 de marzo de 2026, la cual en su Articulo 1 fija el monto de la partida diari
moneda corriente para el personal de soldados, inf
estudiantes y alumnos de las



GS-2026-007012-ESCER

Gourmet's group

MENÚ SEMANA 1 PERSONAL UNIFORMADOS Y NO UNIFORMADOS

TIPO DE ALIMENTO	DIA / COMPONENTE	GRAMAJE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	VALOR
DESAYUNO	Bebida	250 ml	Chocolate/ jugo de fruta	Café con leche / jugo de fruta	Jugo de naranja / bebida caliente	Milo con leche/ jugo de fruta	Café / jugo de fruta	Chocolate/ jugo de fruta	Café con leche / jugo de fruta	$ 7.000
	Proteína	70 gr	Huevos con hogao	Huevos al gusto	Huevos rancheros	Carne desmechada en salsa	Queso antioqueño	Huevos revueltos con salchicha	Huevos al gusto	
	Harina	60 gr	Pan	Arepa tela	Pan mogolla	Porcion de fruta	Pan tostado	Pan trenza	Arepa con loncha de queso	
	Cereal	120 gr	Arepa con loncha de queso	calentado de frijol	arepa con mantequilla	Arepa de queso	Calentado de arroz con hogao	Arepa	Calentado de arroz con trocitos de maduro	
ALMUERZO	Bebida	250 ml	Jugo de fruta	Limonada natural	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Limonada con panela	Jugo de fruta	Jugo de fruta	$ 9.500
	Sopa	250 ml	Sopas de verdura	Sopa de frijol	Sopa criolla	Ajiaco	Sopa de verduras	Crema de verduras	Sopa campesina	
	Proteína	120 gr	Carne de res a la plancha / Carne de cerdo	Chicharrón frito	Carne asada / pollo apanado	Pechuga desmechada	Carne en bisteck / Pollo a la plancha	Carne en salsa agridulce / carne desmechada	Pernil de pollo en salsa BBQ/ Cerdo a la plancha	
	Energético	70 gr	Papa en cascos	Tajada madura / arepa pincho	Patacon	Tajadas de platano amarillo	Papa a la francesa	Chips de platano verde	Lentejas guisadas	
	Cereal	150 gr	Arroz con cabello de angel	Arroz balnco	Arroz de cilantro	Arroz con aliños	Arroz con pimenton	Arroz	Arroz	
	Ensalada	60 gr	Lechuga, pepino y zanahoria en vinagreta	Ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y cilantro)	Lechuga, piña y zanahoria con aderezo	Ensalada de pepino, repollo y zanahoria en vinagreta	Lechuga, pepino y tomate	Cebolla, tomate y cilantro	Ensalada de pico gallo (tomate, cebolla y cilantro)	
CENA	Bebida	250 ml	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Limonada natural	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	$ 9.000
	Proteína	120 gr	Carne encebollada	Pechuga a la plancha	Carne asada en salsa BBQ	Carne molida	Chuleta valluna	Albodigas en salsa	Lomo de cerdo	
	Energetico 1	70 gr	Pasta tornillos	Patacon	Pure de papa	Espaghetis en salsa	Papa salteadas con margarina y cilantro	Platano al horno	Papa en casco	
	Energético 2	70 gr	Palitos de yuca	Ensalada fria	Chips de platano	Papa dorada	Torta de zanahoria	Pan frances crujiente	Lentejas guisadas	
	Cereal	150 gr	Arroz	Arroz moreno	Arroz con aliños	Arroz	Arroz con cabello de angel	Arroz con ajo	Arroz amarillo	

6017005295/3168805546
gourmetsgroup@gmail.com
Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

Vanesa Giraldo G.
NOMBRE: Vanessa Giraldo Gómez
CC: 1000556583
TP. 1000556583

GS-2026-007012-ESCER

Gourmet's group

MENÚ SEMANA 2 PERSONAL UNIFORMADOS Y NO UNIFORMADOS

TIPO DE ALIMENTO	DIA / COMPONENTE	GRAMAJE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	VALOR
DESAYUNO	Bebida	250 ml	Chocolate con leche/ jugo de fruta	Jugo de fruta / bebida caliente	Café con leche / jugo de fruta	Milo / jugo de fruta	Chocolate / jugo de fruta	Jugo de naranja	Aguapanela	$ 7.000
	Proteina	70 gr	Tamal (150 gr)	Caldo de costilla	Huevos revueltos con jamon	Omelet de huevo	Huevos al gusto	Huevos con maiz tierno	Carne desmechada a la criolla	
	Harina	60 gr		Arepa	Pan mantequilla	Tostadas con mermelada	Arepa con margarina	mini croisant	Pan bufet	
	Cereal	120 gr	Arepa pincho	Arroz	Porcion de fruta	Arepa tela	Calentado de frijol	Fruta picada	Arepa tela	
ALMUERZO	Bebida	250 ml	Limonada natural	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	$ 9.500
	Sopa	250 ml	Crema de pollo	Sopa de frijol	Sopas de patacon	Sopas de arverja	Sopa campesina	Sancocho	Consume de pollo	
	Proteina	120 gr	Pernil apanado/ Goulash de cerdo	Chicharrón/ Carne molida	Carne asada/ Pollo sudado	Carne en bisteck/ Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha/ Carne desmechada	Carne sudada	Pechuga gratinada/ Cerdo en bisteck	
	Energético	70 gr	Papa en cascos	Tajada madura/ arepa pincho	Papa chorreada	Patacon	Moneditas de platano	Yuca con hogao	Papa a la francesa	
	Cereal	150 gr	Arroz con cabello de angel	Arroz	Arroz amarillo	Arroz	Arroz con cabello de ángel	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	
	Ensalada	60 gr	Zanahoria, pepino y repollo con aderezo	Ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y cilantro)	Lechuga y zanahoria en vinagreta	Zanahoria, pepino y tomate con aderezo	Lechuga, pepino y tomate con vinagreta	Zanahoria, tomate y repollo	Cebolla, tomate, cilantro , sal y limon	
CENA	Bebida	250 ml	Jugo de fruta	Limonada natural	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	$ 9.000
	Proteina	120 gr	Chuleta valluna	Estofado de carne	Lomo de cerdo	Carne molida con hogao	Carne asada en salsa chimichurry	Rollos de pechuga con jamon y queso	Arroz paisa (cerdo, chorizo, pollo y tocino)	
	Energetico 1	70 gr	Papa dorada	Lentejas guisadas	Vegetales salteados con salsa en soya	Platano maduro caladao	Patacon	Papa enchaquetada	Papa a la francesa	
	Energético 2	70 gr	Ensalada rusa	Chips de platano verde	Papa en casco con mayonesa y perejil	Palitos de yuca	Guacamole	Ensalada de pasta	Pan frances crujiente	
	Cereal	150 gr	Arroz con pimenton	Arroz	Arroz amarillo	Arroz	Arroz	Arroz moreno	Arroz con vegetales, maiz tierno, platano maduro	

6017005295/3168805546
gourmetsgroup@gmail.com
Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

Vanesa Giraldo G.
NOMBRE: Vanessa Giraldo Gómez
CC: 1000556583
TP. 1000556583

GS-2026-007012-ESCER

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLNUD

Identificación Unica del Talento Humano en Salud

NUTRICIONISTA DIETISTA



VANESSA GIRALDO GOMEZ

CC 1000556583

UNIVERSIDAD CATOLICA DE ORIENTE

RIONEGRO

Fecha de expedición del diploma **2023-05-26**

Fecha de Inscripción ReTHUS **2023-06-08**

Powered by CamScanner

GS-2026-007012-ESCER

Vanesa Giraldo G.

Firma Titular

"Esta Tarjeta es un documento público y se expide de conformidad a la ley 1164 de 2007, el decreto 4192 de 2010 compilado en el Decreto Único Reglamentario 780 de 2016." Si es encontrada, favor devolverla a la Carrera 15 No. 83-24 oficina 502 H
COLEGIO COLOMBIANO DE NUTRICIONISTAS DIETISTAS
Teléfono (601) 6919874 Bogotá D.C.

Juan E M.T.

Firma Representante Legal

COLNUD-4880

GS-2026-007012-ESCER

Powered by CamScanner

Gourmet's group

La Estrella, 31 de Agosto de 2026

Señores:
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
MAYOR NATALIA GONZALEZ
Supervisora de contrato

Cordial saludo.

Me permito comunicarle que, de acuerdo con lo establecido en el contrato, hemos suministrado mensualmente una comida especial al personal de estudiantes y auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.

El menú entregado consta de Jugo de fruta en leche, crema de zanahoria, chuleta de cerdo, papa frita, arroz amarillo, ensalada dulce y postre.

Cordialmente,

Vanesa Giraldo G.

VANESSA GIRALDO GOMEZ
C.C 1.000.556.583 de Rionegro
Nutricionista Dietista

Recibí Mayor Natalia Gonzalez 02/09/26. 15:30

6017005295/3168805546
gourmetsgroup@gmail.com
Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

GDA GESTIÓN Y DESARROLLO AMBIENTAL

Organo mezclas

icontec ISO 9001 SC-CER296018

icontec ISO 14001 SA-2000628

IQNET

GESTIÓN Y DESARROLLO AMBIENTAL S.A.S

CERTIFICA QUE

La empresa GOURMET´S GROUPS S.A.S sucursal CARLOS EUGENIO RESTREPO generó 236,77 Kg CO2-eq correspondiente a 1.233,20 Kg de residuos orgánicos entregados a GDA para ser tratados y aprovechados en la planta de Organomezclas S.A.S. durante el mes de agosto de 2026.

En un relleno sanitario se generan 0.561 Kg de CO2 por cada Kg de residuo orgánico, el proceso de compostaje en Organomezclas SAS genera 0,192 kg CO2-eq por cada kg de residuo tratado; esto es una reducción en emisiones de 66,07 % por nuestro proceso.

José Pablo Restrepo Salazar
Gerente

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

GDA GESTIÓN Y DESARROLLO AMBIENTAL

Organo mezclas s.a.s.

icontec ISO 9001 SC-CER296018 icontec ISO 14001 SA-2000628 IQNET

CERTIFICADO DE TRANSFORMACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGANICOS

La empresa Gestión y Desarrollo Ambiental S.A.S y Organomezclas S.A.S certifica que durante el mes de agosto del 2026 ha transportado y gestionado para su transformaciòn a traves del proceso de compostaje los residuos de:

Empresa: GOURMET´S GROUPS S.A.S
NIT: 900789098
Dependencia: CARLOS EUGENIO RESTREPO

Fecha de Recolección	Día	Cantidad (Kg)	Recipientes Recibidos	Quién Entrega	Recibo de Recolección
2026-08-04	Martes	242,10	0	DIEGO GARCÍA	127400874
2026-08-14	Viernes	127,90	0		2746
2026-08-18	Martes	299,10	30	IVAN	2959
2026-08-21	Viernes	158,00	0	DIEGO GARCÍA	127401135
2026-08-25	Martes	223,60	0	DIEGO GARCÍA	127401197
2026-08-28	Viernes	182,50	18	DIEGO GARCÍA	128500227
	Total:	1.233,20			

El proceso de transformación y aprovechamiento de los residuos especificados anteriormente, fue realizado en una de las plantas de compostaje administradas por Organomezclas S.A.S, las cuales cuentan con sus respectivos registros de productor ante el ICA. El presente certificado es valido únicamente para la recoleccion de residuos señalados.

José Pablo Restrepo Salazar
Gerente

GS-2026-007012-ESCER

serviséptico

Manifiesto DE CARGA

No. 2127

SERVISEPTICOS S.A.S 900429897-7, CL 45 D 77 A 22

Cliente

Fecha de programación:	2026-09-08 (martes 08 sept.)
Empresa:	GOURMET´S GROUP SAS
ID:	900789098-2
Sucursal:	SUCURSAL ESCUELA DE LA POLICIA CARLOS E RESTREPO GOURMETS GROUP / Cl. 81 Sur #66-180, Casa Jardin, La Estrella, Antioquia
Tel:	3116406857
Manifiesto cliente:	

SERVISEPTICOS S.A.S

Vehículo:	RENAULT-BLANCO GLACIAL
Placa:	SNY908
Conductor:	RAUL BLANCO HERRERA/1037664893
Auxiliar:	/
Responsable:	/
Destino:	APROVECHAMIENTO AGROAMBIENTAL S.A.S

SERVICIO DE RECOLECCION Y TRANSPORTE RESIDUOS

NOMBRE	ESTADO	DISPOSICION	UNID	CANT
LODOS Y/O GRASAS ORGANICAS	Semisólido	COMPOSTAJE	kg	63.60 PC (63.60kg)

NOTA: PESOS/CANTIDADES SUJETO A CALIBRACION DE BASCULA / PP: PENDIENTE POR PESAR / PC: PESO CONCILIADO / MC: MANEJO CONCILIADO

OTROS SERVICIOS PROGRAMADOS

NOMBRE	DETALLE	UNID	CANT

GS-2026-007012-ESCER

serviSépticos

Manifiesto DE CARGA

No. 2127

SERVISEPTICOS S.A.S 900429897-7. CL 45 D 77 A 22

MANTENIMIENTO DE TRAMPAS	DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA: Las trampas de grasa son pretratamientos de aguas residuales que están diseñadas para permitir la separación y recolección de grasas y aceites presentes en el agua usada, evitando que estos ingresen a la red de alcantarillado o a un cuerpo receptor natural. El agua se mueve más lento al entrar en la primera cámara de la trampa permitiendo que las partículas de grasa, (que es menos densa que el agua) se enfríen, solidifiquen y floten hasta la segunda cámara, donde las partículas sólidas y que son más densas, se asientan en el fondo. Así el agua depurada y clarificada pasa a la última cámara para continuar su camino como efluente. Es importante realizar mantenimiento periódico ya que cuando las capas de grasa y de sólidos aumentan, el tiempo de la retención en el tanque se reduce y las grasas tienen menos tiempo para separarse permitiendo que pasen a través del tanque hacia el alcantarillado o un cuerpo receptor natural, generando obstrucciones en la salida de la trampa y en las redes hidráulicas. METODOLOGÍA DE TRABAJO EN CAMPO: El proceso inicia con el retiro de las grasas, material flotantes y aceite que estén adheridos a la trampa con ayuda de un colador, los sólidos extraídos de la trampa son desechados en un recipiente impermeable (bolsa plástica de alta resistencia), posteriormente se realiza el vaciado del agua contenida en la trampa. Con el objetivo de disminuir las concentraciones de los contaminantes y garantizar el adecuado funcionamiento del sistema, se realizan las siguientes recomendaciones: ? Revisar periódicamente el estado de los accesorios de entrada y salida del sistema. ? La frecuencia de limpieza debe determinarse con base en la observación. Esta debe hacerse cada vez que se alcance el 75% de la capacidad de retención de grasa como mínimo. Para restaurantes, la frecuencia de varía desde una vez cada semana hasta una vez cada dos o tres meses. (Ras 2000 Titulo E.) ? Realice mantenimiento con regularidad. ? Evite generar vertimientos con altas temperaturas, ya que puede alterar la actividad bacteriana dentro de la trampa. ? Evitar el paso de solidos de gran tamaño que puedan obstruir las tuberías. ? Realizar inoculación bacteriana para mejorar la eficiencia del sistema, se recomienda realizar este procedimiento mínimo dos veces al mes.	Und	1 (1Und)

Observaciones: gourmets group s. a. s se hace mtto de trampa de grasa con éxito

Hora y fecha de llegada al cliente:	Hora y fecha de salida del cliente:
15:45:00 2026-09-08	17:00:00 2026-09-08

NOTA: La hora mencionada como 00:00:00 representa las 12:00 am

RESPONSABLE SERVISEPTICOS S.A.S

Raul Blanco

RAUL BLANCO HERRERA

RESPONSABLE CLIENTE

celestino ortega vargas

VERIFICA AQUI

Documento generado Mar 08-09-2026 06:26:34 por Grinclic Software | Proveedores Tecnológicos para gestores de residuos

www.grinclic.com

Grinclic Software

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

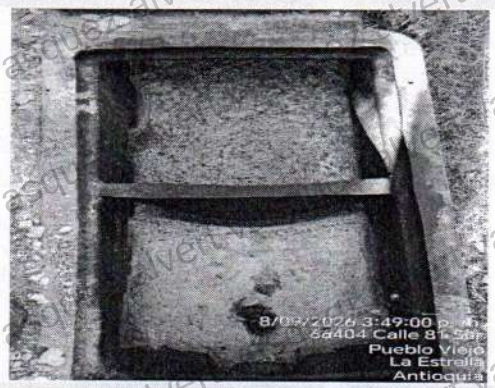
serviséptico

Manifiesto DE CARGA

No. 2127

SERVISEPTICOS S.A.S 900429897-7, CL 45 D 77 A 22









Documento generado Mar 08-09-2026 06:26:34 por Grinclic Software | Proveedores Tecnológicos para gestores de residuos

www.grinclic.com

Grinclic Software

VERIFICA AQUI

serviséptico

Gestión de aguas residuales y residuos industriales

SERVISEPTICOS S.A.S
Nit: 900429897-7
CL 45 D 77 A 22 MEDELLIN, ANTIOQUIA
Tel:6045011968

DATOS DEL CLIENTE

GOURMET´S GROUP SAS
900789098-
SUCURSAL ESCUELA DE LA POLICIA CARLOS E RESTREPO GOURMETS GROUP / Cl. 81 Sur #66-180, Casa Jardin, La Estrella, Antioquia
Municipio: ANTIOQUIA-LA ESTRELLA
Tel: 3116406857

DATOS DEL SERVICIO

Fecha servicio: 2026-09-08 (martes 08 sept.)
Vehículo: RENAULT-BLANCO GLACIAL
Placa: SNY908
Entrada: 15:45:00 **Salida:** 17:00:00
Peso lleno: 0.00 Und **Vacio:** 0.00Und
Peso neto: 0.00 Und
Conductor: RAUL BLANCO HERRERA/1037664893
Auxiliares: /, /

NOMBRE	CANT
LODOS Y/O GRASAS ORGANICAS **kg**	63.60
MANTENIMIENTO DE TRAMPAS **Und**	1

Observaciones: gourmets group s. a. s se hace mtto de trampa de grasa con éxito
Atendido por: RAUL BLANCO HERRERA
Aprobado por: celestino ortega vargas

Grinclic Software
https://www.app.grinclic.com

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

CONTROLAMOS
SAS

EXPERTOS EN CALIDAD Y SERVICIO EN EL CONTROL DE PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION

CERTIFICADO DE FUMIGACION

N° 4324

Certificamos que el día **11-08-2026** la empresa CONTROLAMOS SAS, realizo en las instalaciones de:
GOURMET´S GROUP S.A.S
Ubicado en la dirección: **CL. 81 SUR #66-180**
C.C O NIT: **900789098-2**
La correspondiente fumigación para el control de todo tipo de plagas.

PRODUCTO APLICADO:

NOMBRE:	SAMBAMETRINA
GRUPO QUIMICO:	PIRETROIDE
CATEGORIA TOXICOLOGICA:	TOXICOLOGIA III

PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS:

NOMBRE COMUN:	INSECTICIDA
COMPOSICION:	Alfa-Cipermetrina 60 gramos por litro de formulación
FORMULACION:	Concentrado emulsionable
GEL	Black Jack
DESRATIZACIÓN Y OTROS	N/A

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA DEL ASISTENTE TECNICO

DIRECCION: VEREDA LA MIEL SECTOR EL PINAR CALDAS
TELEFONO: 6008073
Controlamosfkempresa@gmail.com
www.fumigacionescontrolamos@gmail.com

901149595-1

"Ante situaciones sospechosas en la oferta de servicios de control de plagas, por personas inescrupulosas, de suplantaci debe denunciar los hechos a las autoridades competentes de cada municipio, como son las secretarias de gobierno policía, CTI, fiscalía, secretarias de salud, etc."
Ref: https://www.dssa.gov.co/images/documentos/2016REQUISITOSEempresas%20aplicadorasdeplaguicidas(3).pdf

CONTROLAMOS
SAS

EXPERTOS EN CALIDAD Y SERVICIO EN EL CONTROL DE PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION

CERTIFICADO DE FUMIGACION

N° 4327

Certificamos que el día **25-08-2026** la empresa CONTROLAMOS SAS, realizo en las instalaciones de:
GOURMET´S GROUP S.A.S
Ubicado en la dirección: **CL. 81 SUR #66-180**
C.C O NIT: **900789098-2**
La correspondiente fumigación para el control de todo tipo de plagas.

PRODUCTO APLICADO:

NOMBRE:	SAMBAMETRINA
GRUPO QUIMICO:	PIRETROIDE
CATEGORIA TOXICOLOGICA:	TOXICOLOGIA III

PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS:

NOMBRE COMUN:	INSECTICIDA
COMPOSICION:	Alfa-Cipermetrina 60 gramos por litro de formulación
FORMULACION:	Concentrado emulsionable
GEL	Black Jack
DESRATIZACIÓN Y OTROS	N/A

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA DEL ASISTENTE TECNICO

DIRECCION: VEREDA LA MIEL SECTOR EL PINAR CALDAS
TELEFONO: 6008073
Controlamosfkempresa@gmail.com
www.fumigacionescontrolamos@gmail.com

901149595-1

"Ante situaciones sospechosas en la oferta de servicios de control de plagas, por personas inescrupulosas, de suplantación y fraude, se debe denunciar los hechos a las autoridades competentes de cada municipio, como son las secretarias de gobierno, inspecciones de policía, CTI, fiscalía, secretarias de salud, etc."
Ref: https://www.dssa.gov.co/images/documentos/2016REQUISITOSEempresas%20aplicadorasdeplaguicidas(3).pdf

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

Seleccione...

Seleccione...

Número de Expediente

Número de Expediente

Número de Acto que Impone sanción

Número de Acto que Impone sanción

Nombre de la persona o razón social sancionada

Nombre de la persona o razón social sancionada

Número Documento de la persona o razón social

900788098

Estado Sancion

Activo

Fecha de Sanción

Desde

Hasta

Lugar de Ocurrencia de los Hechos

Departamento

Seleccione...

Municipio

Seleccione...

Corregimiento

Seleccione...

Vereda

Seleccione...

Limpiar

Buscar

En este enlace encontrará el histórico del Registro Único de Infractores Ambientales - RUIA correspondiente a las sanciones que fueron reportadas por las autoridades ambientales antes de hacer uso de la Ventanilla Integral de Trámites Ambientales En Línea – VITAL.

No Existen Registros de Sanciones.

No se encontraron Registros.

alvert.vasquez

GS-2026-007012-ESCER

GS-2026-007012-ESCER

Andrea Carolina Torres Mier

Serivicio al cliente



Perfil

Email
karolinatorres600@gmail.com

Dirección
Carrera 15 A # 52 68 Barrio Villatina
Medellin

Teléfono
3217139223

Habilidades

Habilidades de comunicacion

Voluntad de aprender

servicio al cliente

Idiomas

Espáñol

Con una sólida experiencia en el ámbito del servicio al cliente y un enfoque centrado en la excelencia, soy una profesional altamente capacitada y motivada para hacer una contribución significativa en un entorno de center. Poseo un historial comprobado de éxito en la gestión de consultas y resolución de problemas, junto con habilidades excepcionales de comunicación que me permiten interactuar de manera efectiva con una amplia gama de clientes. Mi compromiso con la calidad del servicio y mi capacidad para trabajar de manera colaborativa en equipos multidisciplinarios me hacen un candidato ideal para desempeñarme con éxito en un rol de atención al cliente.

Experiencia laboral

2020-01 - 2022-08

Secretaria administrativa

Mensajeria Ocañas, Valledupar

Atención telefónica: Contestar y filtrar llamadas telefónicas, tomar mensajes y canalizar las llamadas a las personas adecuadas.
Gestión de agenda: Organizar reuniones, citas y eventos para el equipo o el jefe, coordinando horarios y asegurándose de que todos los compromisos se cumplan de manera eficiente.
Recepción de visitantes: Dar la bienvenida a los visitantes, proporcionar información básica sobre la empresa y dirigirlos a las áreas pertinentes.
Gestión de correspondencia: Recibir, clasificar y distribuir el correo electrónico y el correo físico, así como redactar y enviar cartas, correos electrónicos y otros documentos según sea necesario.
Apoyo administrativo: Brindar asistencia en tareas administrativas diversas, como preparar informes, realizar copias, escanear documentos y llevar registros de gastos.
Coordinación de reuniones: Preparar agendas, tomar notas durante las reuniones y asegurarse de que se sigan los protocolos establecidos.

2022-08 - 2023-02

Auxiliar de enfermeria

Navarro Cadenas, Valledupar

Atención directa al paciente: Asistir en la higiene personal, el cambio de ropa de cama, la alimentación y la movilización de los pacientes según sea necesario.
Toma de signos vitales: Registrar y monitorear signos vitales como la temperatura, la presión arterial, el pulso y la frecuencia respiratoria.
Registro de información: Mantener registros precisos de la información del paciente, incluidas las observaciones, los procedimientos realizados y cualquier cambio en el estado del paciente.
Mantenimiento del entorno: Mantener limpias y ordenadas las áreas de atención al paciente, asegurando un entorno seguro y sanitario.
Colaboración en equipos multidisciplinarios: Trabajar en estrecha colaboración con otros profesionales de la salud, como enfermeros, médicos, terapeutas y trabajadores sociales, para garantizar la atención integral del paciente.

Educación

2022-02 - 2022-09

Enfermeria, Auxilar de enfermeria

COTESALUD, Valledupar

2023-03 - 2023-05

Vigilancia, Fundamentacion de vigilancia

Grupo Asfire, Valledupar

[redacted]

Referencia Familiar

Julio Diaz

Telefono: 3123800511

Referencia Personal

Jose Armentas

Telefono: 3013177608

alvert.vasquez

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.065.660.526**

TORRES MIER

APELLIDOS

ANDREA CAROLINA

NOMBRES

Andrea Torres

FIRMA



Powered by CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **24-ABR-1995**

PLATO
(MAGDALENA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.60	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

02-JUL-2013 VALLEDUPAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

P-1200100-00458619-F-1065660526-20130821 0034491359A 1 40728051

Powered by CamScanner

MiVacuna
Covid-19

www.minsalud.gov.co

La salud es de todos | Minsalud

MiVacuna

Certificado de vacunación

Nombres: Andrea Carolina

Apellidos: Torres Mier

Documento de identidad: C.C. X T.I. Pasaporte [illegible] cuál:

No. 1065660526

Fecha de nacimiento: Día 24 Mes 04 Año 1945

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante	Lote	IPS vacunadora	Nombre vacunador	Cédula del vacunador
COVID-19	1	9-08-21	SinoVac	202107[illegible]	HEAD	[illegible]	49715671
	2	06-4-21	Sinovac	202106 0961	HEAD	[illegible]	49958632

alvert.vasquez

Este carné es válido en Colombia.
Será exigido para entrar a zonas de riesgo.

Consérvelo

En caso de requerir el certificado internacional de vacunación o profilaxis, solicite su transcripción en los sitios autorizados.

La salud es de todos

La salud es de todos | Minsalud

Certificado de vacunación del adulto

Nombres: Andrea Carolina
Apellidos: Torres Hier
Documento de identidad: C.C. T.I. Pasaporte No: 1065660526
Fecha de nacimiento: Día 24 Mes 04 Año 1995

Biológicos	Dosis	Fecha	Fabricante y lote	IPS vacunadora Nombre vacunador
Sarampión - Rubeola	Única	10-6-22	E3E9	Hori Polo
Fiebre Amarilla	Única	10-6-22	T3356	Hori Polo
Tensoadsorbente tetánico - Diftérico (Td)	1	15.05.20	22150154	Omaira M
	2	18-06-21	33402AF	Una B
	3	20-12-28	3360141	yy D
	4			
Triple viral	1	16-06-10	[redacted]	Omaira M.
	2			
VPH	1			
	2			

Biológicos	Dosis	Fecha	Fabricante y lote	IPS vacunadora Nombre vacunador
Hepatitis B	1	10-06-21	0321127	Sanofi Pasteur
	2	10-06-22	U3X2308	Hori Polo
	3			
Antirrábica	1			
	2			
	3			
	4			
Influenza estacional	Anual	16.6.10	Hecho en Canada	Omaira M.
Fiebre amarilla	Única	10-6-22	U3X3815	Hori Polo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

ANDREA CAROLINA TORRES MIER

Identificado(a) con **C.C. 1.065.660.526** asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición: 22-01-2026

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

Representante Legal

Profesional a Cargo

alvert.vasquez

AXA COLPATRIA

INGRESO EMPLEADO

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo de Identificación:	NIT
Número de documento:	900789098
Número Afiliación:	9024690
Razón social:	GOURMET S GROUP SAS

DATOS DEL EMPLEADO:

Tipo de documento:	CÉDULA
Número de Documento	1065660526
Nombre:	ANDREA CAROLINA TORRES MIER
Fecha Ingreso:	11/08/2026
Salario básico:	1,750,905
Nit empresa en misión:	0
Código Sucursal:	04
Centro de trabajo:	OPERATIVO
Tasa:	2.436
Fecha hora transacción:	10/08/2026 08:15:31 p. m.

alvert.vasquez

GS-2026-007012-ESCER

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-08-08

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	Gourmets Group SAS	Actividad económica:	Actividades de otros servicios de comidas
Nombre:	ANDREA CAROLINA TORRES MIER	Documento:	CC 1065660526
Fecha de nacimiento:	1995-24-04	Lugar de nacimiento:	PLATO(MAGDALENA)
Edad:	31 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	2
Dirección actual:	BARRIO VILLATINA	Municipio:	MEDELLIN
Teléfono:	3217139223	Escolaridad:	Bachiller completa
cupación:	AUX DE COCINA	EPS:	Proteger
AFP:	PORVENIR	ARL:	NO TIENE
RH:	O+		
Responsable**:	CAROLINA TORRES (TIA)	Teléfono:	3012495632
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.
Manifiesta que ya recibió dos dosis de vacuna para Covid 19, no recuerda nombre del biológico.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es deficiente pero no le genera restricciones para la ocupación. Requiere ser corregida..
Audiometría:	Su capacidad auditiva adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	Su capacidad respiratoria es adecuada para la ocupación.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a ANDREA CAROLINA TORRES MIER con documento de identificación No. 1065660526 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUX DE COCINA del sector económico Actividades de otros servicios de comidas

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Solicitar en su entidad de salud valoración de su defecto de refracción por Optometría..
2. Solicitar en su entidad de salud valoración de su condición auditiva actual por Otorrinolaringólogo..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

OBSERVACIONES FINALES

CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo a la información disponible y el examen realizado se clasifica como NO CASO.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian condiciones dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, condiciones infecciosa o por hongos, o de condición alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

CONSIDERACIONES OCUPACIONALES ESPECIALES POR SECUELA DE ACCIDENTE SIN RESTRICCIONES: Presenta secuela de lesión osteomuscular en el hombro derecho, pero esto no le genera restricción para el desempeño de la ocupación.

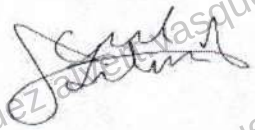
ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o

GS-2026-007012-ESCER

movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



JESSICA ALEJANDRA MOLINA SOTO
Doc: 32240525
Médico general
U. san martín
Res 52204
Esp en SST
U. CES
Res 2019060301690 05/11/2019



Firma para identificación de usuario
ANDREA CAROLINA TORRES MIER
Documento: 1065660526



Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Calle 51 Sur #48-57 Etapa 1 CC Mayorca Of. 7187 Sabaneta - Antioquia - Colombia **PBX: (604) 5 100 500**
www.colmedicos.com info@colmedicos.com

Impreso por:
Fecha: 2026-09-07 Hora: 17:16

PAULA ANDREA RENDÓN JARAMILLO

CRA 45 #48-21 (Int 201), Barrio Villa Paula – Itagüí | 301 3373977 | paulajaramillo475@gmail.com

DATOS PERSONALES

Identificación: C.C. 1.033.021.864

Fecha de Nacimiento: 23/01/1980 (Rionegro, ANT)

Estado Civil: Soltera

EDUCACIÓN

Bachiller

EXPERIENCIA LABORAL

Auxiliar de Cocina
Restaurante Texas (Colombia)
01 Enero 2026 – 10 Marzo 2026

Auxiliar de Cocina
Restaurante Arepa de mi Región (Colombia)
15 Marzo 2025 – Septiembre 2025

Camarera
Clínica Las 24 Horas (Edo. Carabobo, Venezuela)
2015

Camarera
Policlínica Guacara (Edo. Carabobo, Venezuela)
2013 – 2015

Mantenimiento
Autolavado Happy Card (Edo. Carabobo, Venezuela)
2010 – 2013

Mantenimiento
Casa San Rafael (Edo. Carabobo, Venezuela)
2008 – 2010

Auxiliar de Cocina
Villa Olímpica (Edo. Carabobo, Venezuela)

alvert.vasquez

AXA COLPATRIA

INGRESO EMPLEADO

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo de Identificación: NIT
Número de documento: 900789098
Número Afiliación: 9024690
Razón social: GOURMET S GROUP SAS

DATOS DEL EMPLEADO:

Tipo de documento: CÉDULA
Número de Documento 2000027864
Nombre: PAULA ANDREA RENDON JARAMILLO
Fecha Ingreso: 11/08/2026
Salario básico: 1,750,905
Nit empresa en misión: 0
Código Sucursal: 04
Centro de trabajo: OPERATIVO
Tasa: 2.436
Fecha hora transacción: 10/08/2026 08:11:13 p. m.

alvert.vasquez

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-08-08

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	Gourmets Group SAS	Actividad económica:	Actividades de otros servicios de comidas
Nombre:	PAULA ANDREA RENDON JARAMILLO	Documento:	CC 2000027864
Fecha de nacimiento:	1980-01-23	Lugar de nacimiento:	MEDELLIN (ANTIOQUIA)
Edad:	46 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	3
Dirección actual:	LAS ASTURIAS	Municipio:	MEDELLIN
Teléfono:	3013373977	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	AUX DE COCINA	EPS:	SURA EPS
AFP:	NO SABE	ARL:	NO SABE
RH:	B+		
Responsable**:	MARLENE JARAMILLO (TIA)	Teléfono:	3013373977
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es deficiente pero no le genera restricciones para la ocupación. Requiere ser corregida..
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	Su capacidad respiratoria es adecuada para la ocupación.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a PAULA ANDREA RENDON JARAMILLO con documento de identificación No. 2000027864 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUX DE COCINA del sector económico Actividades de otros servicios de comidas

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Solicitar en su entidad de salud valoración de su defecto de refracción por Optometría.

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:

OBSERVACIONES FINALES

CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR:
De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA VIGILANCIA SANITARIA DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS:
Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados:
- Coprológico: Negativo para parásitos intestinales;
- Frotis de uñas: Negativo para patógenos;
- Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

MARIA PAOLA OSORIO ESCOBAR
Doc: 43151179
Médico y cirujano
U. pontificia bolivariana
Res 52234
Esp en salud ocupacional
U. ces
Licencia 2021060010924 20/05/2021



Firma para identificación de usuario
PAULA ANDREA RENDON JARAMILLO
Documento: 2000027864



Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-09-07 Hora: 17:15

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

PAULA ANDREA RENDON JARAMILLO

Identificado(a) con **C.C. 2.000.027.864** asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición: 05-08-2026

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

Representante Legal

Profesional a Cargo

alvert.vasquez



alvert.vasquez

GS-2026-007012-ESCER



Celestino ORTEGA

Calle 50a # 59-18/ Bello Antioquia
c.ortegav06@gmail.com
310-6222145

INGENIERO DE ALIMENTOS

Ingeniero de alimentos con 4 años de experiencia en diseño, implementación y supervisión de procesos de producción de alimentos, asegurando calidad y seguridad. con fuertes habilidades en liderazgo y comunicación.

HABILIDADES

- ☑ Resolución de problemas
- ☑ Proactividad
- ☑ Creatividad
- ☑ Comunicación efectiva
- ☑ Versatilidad

FORMACIÓN EDUCATIVA

INGENIERIA DE ALIMENTOS
Universidad De Cartagena - 2017

CURSOS ADICIONALES

- ISO 9001: fundamentos de un sistema de gestión de calidad
- Oficial de cumplimiento avanzado
- Auditor Interno HESQ: ISO 9001:2015 - ISO 14001:2015 - OSHA 18001
- 50 horas SG-SST

EXPERIENCIA LABORAL

- **Jefe de Calidad**

Rentafrio SAS: Ago 2025 - Ago 2026
Salomon Escobar: Gerente general
3108323431

- **Supervisor de Campo**

Alcaldía P. Nare - Valdivia - Yondo - P. triunfo:
Jun 2024 - Dic 2024
3132362443-3122865440-3108133331-3147456135

- **Administrador de Punto**

Nutriser Colombia: may 2023 - jun 2024
Elizabeth: Administradora de programa
3147756761

- **Gerente De Unidad**

Compass Group: Ago 2018 - jun 2022
Gilma Aguirre: Gerente de Distrito
3007450539

FUNCIONES GENERALES

- Supervisión y acompañamiento durante todo el proceso productivo.
- Vigilar y controlar el cumplimientos de las políticas internas de la compañía
- Investigar y cerrar desviaciones en el proceso
- Auditorias internas (PHS) y estándares de calidad
- análisis de contra muestras de productos terminados
- Coordinar Manejo integral de plagas
- Coordinar y ejecutar mantenimientos preventivos y correctivos
- Seguimientos y trazabilidad de productos no conformes y quejas.
- Garantizar cumplimiento de normatividad (BPM-HACCP-ISO-OSHA)
- Entrenamiento, capacitación y asignación de funciones al personal en procesos y metodologías
- Planes y acciones en mejora continua
- Manejo y cumplimiento de KPI's

alvert.vasquez


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.143.347.758

ORTEGA VARGAS
APELLIDOS

CELESTINO
NOMBRES

Celestino Ortega V.
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 24-ENE-1991

CARTAGENA
(BOLIVAR)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.81 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

29-ENE-2009 CARTAGENA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

P-0500150-00157945-M-1143347758-20090530 0011940215A 1 29886593

alvert.vasquez

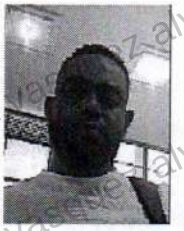
COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-08-24

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	Gourmets Group SAS	Actividad económica:	Actividades de otros servicios de comidas
Nombre:	CELESTINO ORTEGA VARGAS	Documento:	CC 1143347758
Fecha de nacimiento:	1991-01-24	Lugar de nacimiento:	CARTAGENA (BOLIVAR)
Edad:	35 años	Identidad de Género:	Masculino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	2
Dirección actual:	CRA 50A	Municipio:	BELLO
Teléfono:	3106222145	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	ADMINISTRADOR DE SEDE	EPS:	SURA EPS
AFP:	PROTECCIÓN	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	MARÍA CAMILA GUEVERA (Esposo (a))	Teléfono:	3106148765
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es adecuada, con el uso de la corrección formulada.
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	Su capacidad respiratoria es adecuada para la ocupación.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a CELESTINO ORTEGA VARGAS con documento de identificación No. 1143347758 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de ADMINISTRADOR DE SEDE del sector económico Actividades de otros servicios de comidas

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Continuar con los controles anuales por optometría para revisión de la fórmula de lentes. Debe usar lentes.
2. Solicitar en su entidad de salud valoración de su condición osteomuscular a nivel de hombro derecho en caso de presentación de sintomatología.
3. Solicitar en su entidad de salud valoración de su alteración del peso por Nutricionista..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:

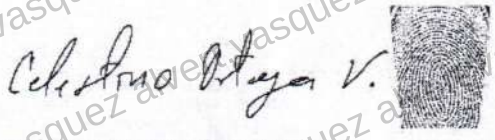
OBSERVACIONES FINALES

CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR:De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA VIGILANCIA SANITARIA DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

JUAN ALBERTO OCHOA SALDARRIAGA
Doc: 70103331
Medico y cirujano
U antioquia
Registro 5886/87
Esp. gerencia la salud ocupacional
U. ces
Licencia 2022060002515 02/02/2022



Firma para identificación de usuario Indice der
CELESTINO ORTEGA VARGAS
Documento: 1143347758

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Calle 50 No. 46-36 Edificio Furatena piso 14 Medellín - Antioquia - Colombia **PBX: (604) 5 100 500**
www.colmedicos.com info@colmedicos.com

Impreso por:
Fecha: 2026-09-07 Hora: 17:14



alvert.vasquez

AXA COLPATRIA

INGRESO EMPLEADO

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo de Identificación:	NIT
Número de documento:	900789098
Número Afiliación:	9024690
Razón social:	GOURMET S GROUP SAS

DATOS DEL EMPLEADO:

Tipo de documento:	CÉDULA
Número de Documento	1143347758
Nombre:	CELESTINO ORTEGA VARGAS
Fecha Ingreso:	25/08/2026
Salario básico:	3,000,000
Nit empresa en misión:	0
Código Sucursal:	04
Centro de trabajo:	OPERATIVO
Tasa:	2.436
Fecha hora transacción:	24/08/2026 06:47:27 p. m.

alvert.vasquez

GS-2026-007012-ESCER

Carné Digital de Vacunación

Colombia

Salud

Esquema de Vacunación

VACCINATION CERTIFICATE - COLOMBIA

QR DE AUTENTICIDAD

ID: 1394753-8a92-4757-8ef3-b47106a4bb60

Nombres y apellidos / Full name: CELESTINO ORTEGA VARGAS

Tipo de identificación / ID Type: CÉDULA DE CIUDADANÍA

Número de identificación / ID Number: 1143734758

Fecha de nacimiento / Date of birth: 24/01/1991

País nacimiento / Country of birth: COLOMBIA

Número de contacto (móvil) / Phone number: 3106222145

Correo electrónico / e-mail: c-ortegav@hotmai.com

Datos de Vacunación / Vaccination detail

Vacuna	Dosis	Fecha de aplicación / Date of vaccination			Laboratorio	Número de Lote	IPS Vacunadora	Nombres y apellidos del vacunador
Vaccine	Doses	Dia / Day	Mes / Month	Año / Year	Laboratory	Vaccine Batch	Administering Center	Full name Vaccinator
Hepatitis B Adultos Particular	Primera	17	09	2018		UFX18001	MEDELLIN COLMEDICOS Furatena IPS	NATALIA CARDONA QUINTERO
TD Adulto Particular	Primera	17	09	2018		709TX	MEDELLIN COLMEDICOS Furatena IPS	NATALIA CARDONA QUINTERO
Hepatitis B Adultos Particular	Segunda	26	10	2018		UFX18001	MEDELLIN COLMEDICOS Furatena IPS	LAURA CRISTINA GOMEZ GOMEZ
TD Adulto Particular	Segunda	26	10	2018		710T	MEDELLIN COLMEDICOS Furatena IPS	LAURA CRISTINA GOMEZ GOMEZ
Hepatitis B Adultos Particular	Tercera	24	05	2019		UFX18011	MEDELLIN COLMEDICOS Furatena IPS	MARELYN TORO GARCIA
COVID PFIZER	Primera	21	02	2021		EN1194	MEDELLIN CIS COMFAMA San Vicente Fundación	DORIS CALLE SOTO
COVID PFIZER	Segunda	14	03	2021	PFIZER	EN1195	MEDELLIN CIS COMFAMA San Vicente Fundación	DORIS ELENA CALLE SOTO

El Mnisterio de Salud y Protección Social certifica que los datos aquí dispuestos fueron extraidos del Sistema deInformación **PAIWEB** del **Programa Ampliado de Inmunizaciones - PAI.**

Este Certificado Digital de Vacunación acredita que la persona identificada ha recibido las dosis del esquema de vacunación aquí descritas.

Para validar la autenticidad de este documento, por favor escanee el código QR que debe abrir la página.

El carné podrá presentar actualizaciones de conformidad con el registro de la información de la vacunación que realizan los prestadores de servicios de Salud y Entidades Administradoras de Planes de Beneficios de Salud.

The Mnistery of Health and Social Protection certifies that the information in this document was extracted from **PAIWEB**, according to the Wide **Program of Inmunization - PAI** (by its acronym in spanish: Programa Ampliado de Inmunización)

This Digital Certificate of Vaccination certifies that the holder of this document has received the doses of the vaccination schedule as it is described here.

To validate the authenticity of this document, please scan the QR code that should open the page.

The card can be updated based on vaccination information records maintained by healthcare institutions and health service plan administrators.

160786/1016

GS-2026-007012-ESCER

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza al titular a ejercer como Ingeniero en el Territorio Nacional.

PRESIDENTE DEL CONSEJO

En caso de extravío debe ser remitida al COPNIA. Calle 78 No. 9-57 primer piso Línea Nacional: 01 8000 116590

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Matrícula Profesional No.
13254-360902 BLV
Fecha de Expedición: 16/06/2017

GS-2026-007012-ESCER

Nombre:
CELESTINO
ORTEGA VARGAS

Identificación:
C.C. 1143347758

Profesión:
INGENIERO DE ALIMENTOS

Institución:
UNIVERSIDAD DE CARTAGENA



Powered by CamScanner

greenfuel

C.I Transatlantic GreenTrade S.A.S
Nit 900.629.775-5

No 227064

ISCC
International Sustainability & Carbon Certification

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO
ACEITE VEGETAL USADO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIODIESEL 2G

Que el Generador:

Empresa: GOURMET´S GROUP SAS **NIT:** 900789098

Dirección: CRA 66 B # 42 - 78 **Ciudad:** La Estrella

Por intermedio de la empresa CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S, con NIT 900.629.775-5 con código de licencia Transportadora TP-134, por Secreataría Distrital de Ambientede Bogotá y registro como empresa gestora por la CAR G-RACU-002 y transportador R-RACU-02, se recibe:

Mes de Recolección:	AGOSTO 2026
Punto de Recolección:	ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
Direccion:	CLL 81 SUR # 66 - 180
Cantidad Total en Kilos	32.8 Kg

Este Aceite Vegetal usado es entregado en su totalidad a la compañía Greenfuel Extremadura, la encargada de la producción de Biodiesel 2G.

Empresa: Greenfuel Extremadura S.A **CIF:** A06445910

Dirección: Carrera Nacional 630 P.K. 06230 Los Santos Maimona - España **Ciudad:** Extremadura / España

Greenfuel Extremadura certifica que este Aceite Vegetal Usado es destinado exclusivamente para la producción de Biocombustibles de Segunda Generación (2G), garantizando el cumplimiento de la resolución 0316 de MINAMBIENTE de cumplimiento nacional.

Para constancia se firma en Bogotá D.C , el 2026-09-08.

Juan Carlos Benavides Rueda
Representante
GREEN FUEL S.A



JAIME ANDRÉS GARCÉS GÓMEZ

Ingeniero de Alimentos | Especialista en Sistemas Integrados de Gestión HSEQ
Sabaneta, Antioquia | +57 310 627 5844 | jaimegarces_14@hotmail.com
LinkedIn: LinkedIn.com/Jaime-andres-garcés-gómez-949247238

RESUMEN EJECUTIVO

Ingeniero de Alimentos especialista en Sistemas Integrados de Gestión HSEQ, con más de 3 años de experiencia en aseguramiento de calidad, inocuidad alimentaria, supervisión de producción y gestión operativa en servicios de alimentación hospitalaria. Experiencia en implementación y mantenimiento de sistemas de gestión bajo lineamientos BPM, HACCP, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 y FSSC 22000. Con capacidad para liderar auditorías internas, análisis de indicadores, mejora continua, manejo de personal y control operativo de procesos alimentarios.

PERFIL ESTRATÉGICO

- Liderazgo operativo y coordinación de equipos multidisciplinarios.
- Implementación de programas de inocuidad alimentaria y mejora continua.
- Análisis de indicadores operacionales mediante Excel y Power BI.
- Experiencia en auditorías internas y cumplimiento normativo.
- Gestión de inventarios, trazabilidad y control de materias primas.

EXPERIENCIA PROFESIONAL DETALLADA

NEWREST – Supervisor de Dietas, Nutrición y Producción | 17/04/23 – 03/09/26

- Liderazgo de procesos de aseguramiento de calidad e inocuidad alimentaria en servicio hospitalario.
- Implementación y seguimiento de BPM, HACCP, ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.
- Coordinación de equipos operativos y supervisión de producción alimentaria.
- Seguimiento de indicadores KPI y elaboración de informes mediante Excel y Power BI.
- Control de inventarios, materias primas y reducción de mermas operacionales.
- Ejecución de auditorías internas y seguimiento de acciones correctivas y preventivas.

Logros destacados:

- Reducción de quejas del cliente en un 30%.
- Disminución de mermas en producción en un 5%.
- Reconocimiento por cumplimiento de meta de ventas del año 2025, logrando un aumento del 7%
- Cumplimiento de metas operacionales y estándares de calidad.

alvert.vasquez

NEWREST – Practicante HSEQ | marzo 2023 – septiembre 2023

- Apoyo en auditorías internas bajo ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.
- Capacitación al personal en calidad, inocuidad y seguridad.
- Seguimiento a cumplimiento normativo y mejora continua.

EDUCACIÓN

- ✓ Especialización en Sistemas Integrados de Gestión – Uniasturias – 2026
- ✓ Ingeniería de Alimentos – Universidad de Córdoba – 2023

COMPETENCIAS TÉCNICAS

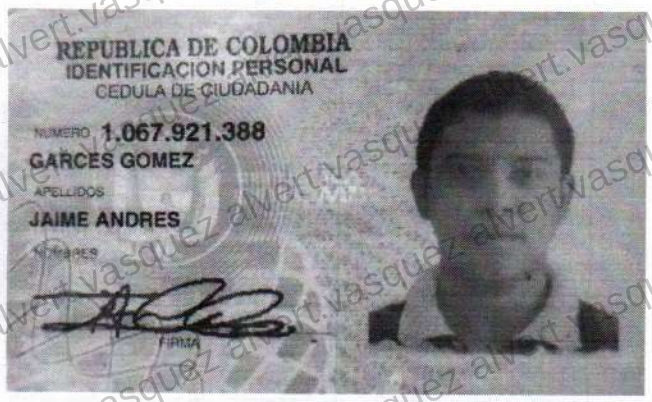
Análisis financiero | Gestión de proyectos | Liderazgo de equipos | Comunicación Efectiva | Excel | Indicadores KPI | Power BI | Gestión de riesgos | HACCP | BPM | ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 45001 | FSSC 22000 | Mejora continua | Inocuidad alimentaria |

CURSOS COMPLEMENTARIOS.

- Curso POWER BI básico. Uniasturias | 2025
- Curso marketing. Uniasturias | 2025
- Diplomado en Gerencia de Proyectos Project Management Institute.
- Auditor interno en sistemas integrados de gestión HSEQ-ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018. EIDEC, Bucaramanga | 08/02/23
- Diplomado en gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos. Universidad de Córdoba, Montería | 22/02/22

alvert.vasquez

SOPORTES HOJA DE VIDA.





LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
y en su nombre

LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CONFIERE EL TÍTULO DE

INGENIERO DE ALIMENTOS

A

JAIME ANDRES GARCES GOMEZ.

C.C. Nº 1067921388 DE MONTERIA

POR HABER CUMPLIDO LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS
Y TESTIMONIO DE ELLO LE OTORGA EL PRESENTE DIPLOMA

En la ciudad de Montería, a los **18** días del mes de **OCTUBRE** de **2023**

RECTOR DE LA UNIVERSIDAD

SECRETARIA GENERAL

DECANO DE LA FACULTAD

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

ACTA DE GRADO No. 931363

EN LA CIUDAD DE MONTERÍA, A LOS 18 DÍAS DEL MES OCTUBRE DE 2023 SE CELEBRÓ EL ACTO DE GRADUACIÓN DEL SEÑOR:

JAIME ANDRES GARCES GOMEZ

CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 1067921388 EXPEDIDA EN MONTERIA, A QUIEN LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA A TRAVÉS DE LA FACULTAD DE:

FACULTAD DE INGENIERÍAS

EN NOMBRE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA Y POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL LE OTORGÓ EL TÍTULO DE:

INGENIERO DE ALIMENTOS

Y SE LE HIZO ENTREGA DEL DIPLOMA CORRESPONDIENTE, EN FE DE LO

Activar Wi
Ir a Configuración para activar Wi

alvert.vasquez

MATRICULA PROFESIONAL

081062-0692623 COR

R2023046000

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

INGENIERIA DE ALIMENTOS



JAIME ANDRES
GARCES GOMEZ
ID: 1067921388

UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ASTURIAS
Corporación Universitaria
Personería Jurídica No. 1110 del 2 de febrero de 2012 Ministerio de Educación Nacional
Vigilado Mineducación

LA CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DE ASTURIAS

CONSIDERANDO QUE:

Jaime Andres Garces Gomez

C.C. 1067921388 Montería

APROBÓ LOS ESTUDIOS PROGRAMADOS POR LA CORPORACIÓN Y CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS POR LA LEY Y LOS REGLAMENTOS, LE CONFIERE EL TÍTULO DE

Especialista en Sistemas Integrados de Gestión

EN TESTIMONIO DE LO EXPUESTO SE EXPIDE EL PRESENTE DIPLOMA QUE ASÍ LO ACREDITA.

Bogotá D.C., 27 de Enero de 2026

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

ACTA DE CONSEJO ACADÉMICO 001 DEL 27 DE ENERO DE 2026, ACTA INDIVIDUAL DE GRADO N° 49, FOLIO 2, LIBRO 12

ASTURIAS
Corporación Universitaria

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DE ASTURIAS

Personería Jurídica No. 1110 del 2 de febrero Ministerio de Educación Nacional.
Vigilada Mineducación

Certifica que:

Jaime Andres Garces Gomez

CC 1067921388

Cursó y aprobó el:

Diplomado Internacional de Gerencia de Proyectos bajo lineamientos PMI

Con una duración de 130 horas.

Se expide en Bogotá D.C. el 12 de diciembre de 2025

Ester Martín-Caro
RECTORA

ASTU RIAS
Diplomado Internacional

Verificable en https://www.credly.com/go/ZuEhpxbc

alvert.vasquez

Eidec

ESCUELA INTERNACIONAL DE NEGOCIOS Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE COLOMBIA

Educación informal de Acuerdo al Decreto 1075 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional, Nit 900583173-1

Certifica que:

Jaime Andres Garces Gomez

Con Cedula de Ciudadania No 1067921388

Cursó y aprobó la formación de:

Auditor Interno en Sistemas Integrados de Gestión HSEQ - ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018

Con una intensidad horaria de 32 horas

Se expide en Bucaramanga a los 8 días del mes de febrero de 2023

EIDEC

Director General

Educación de Calidad a un solo click

Código de Registro: 4773

La autenticidad de este documento puede ser verificada, mediante solicitud al correo admisiones@eidec.com.co, indicando el número del registro.

alvert.vasquez

ASTURIAS
Corporación Universitaria

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DE ASTURIAS

Certifica que:

JAIME ANDRES GARCES GOMEZ

Con Numero de Documento / Cédula: 1067921388
ha cumplido todos los requisitos exigidos para acreditar el curso:

Power BI

Con una duración de 50 horas

Se expide en Bogotá D.C., el 26 de enero de 2025

Lucía del Pilar Bohórquez Avendaño
Rectora en Asturias Corporación Universitaria

RED SUMMA
Sistema Universitario Abierto de las Americas

ASTURIAS
Corporación Universitaria

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DE ASTURIAS

Certifica que:

JAIME ANDRES GARCES GOMEZ

Con Número de Documento / Cédula: 1067921388
ha cumplido todos los requisitos exigidos para acreditar el curso:

Marketing

Con una duración de 50 horas

Se expide en Bogotá D.C., el 13 de febrero de 2025

Lucía del Pilar Bohórquez Avendaño
Rectora en Asturias Corporación Universitaria

RED SUMMA
Sistema Universitario Abierto de las Americas

alvert.vasquez alvert.vasquez alvert.vasquez

Acreditada
INSTITUCIONALMENTE

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍAS
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Certifica que:

JAIME ANDRES GARCES GOMEZ

Identificado con: 1067921388

Código de verificación: [illegible]

APROBÓ EL DIPLOMADO:
GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
Realizado en la Universidad de Córdoba, con una intensidad horaria de 120 horas
Montería, Córdoba, 22 de febrero de 2022

Nicolás Martínez Humanez Vicerrector de Investigación y Extensión	Alba Durango Villadiego Coordinador

Para verificar la autenticidad de este certificado ingrese el código de verificación en http://campusvirtual.[illegible].edu.co/[illegible]-certificados

alvert.vasquez

GS-2026-007012-ESCER

Certificado de Vacunación

Institución: PASO SAS.

Nombre: Jaime Garces Gomes.

Identificación: 1.067.921.388. Tel:

Vacuna	Dosis	Fecha Aplicación	Lote No.	Firma Vacunador
TTD	(1)	08-09-22	2208003	21A Isaura
T.T	(2)	30-03-23	22080[illegible]2	2C [illegible]
	(3)	[illegible].01.25	[illegible]	Wendy

Cortesía de Sanofi Pasteur

Vacuna	Dosis	Fecha Aplicación	Lote No.	Firma Vacunador
[illegible]	1R	Prox 15-01-2026		
	2R			
HB	1	[illegible].01.2025	[illegible]	Wendy
	2	26.01.26	0345UC020	[illegible]
	3	26.05.26	proxima	

SPCO.SAPAS.18.07.0081

alvert.vasquez

Gourmet's group

CERTIFICACION DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002 (PERSONAS JURÍDICAS)

Bogotá D.C., 4 de septiembre del 2026

Yo, **MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ**, identificado con C.C. No. **93.413.784** de Ibagué, en mi condición de Representante Legal de la empresa **GOURMET´S GROUP SAS** identificado con **NIT: 900.789.098-2** bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, (Articulo 65 Ley 1819 de 2016), pagados por la compañía durante la ejecución del contrato. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002

Yo, **LINA MARCELA LUNA MARIN**, identificado con C.C. No. **1.143.833.995** de, y con Tarjeta Profesional No. **272433-T** de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisora Fiscal de la empresa **GOURMET´S GROUP SAS** identificada con **NIT 900.789.098 - 2**, debidamente inscrita en la Cámara de Comercio de Bogotá, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, según consta en la última planilla de pago N° 9510798746 que se efectúa por medio de la entidad Aportes en Línea y nos comprometemos a cumplir con dicha obligación durante la vigencia del contrato (Articulo 65 Ley 1819 de 2016), pagados por la compañía durante la ejecución del contrato. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ
R/L **GOURMET´S GROUP SAS**
C.C. No. 93.413.784 de Ibagué

LINA MARCELA LUNA MARIN
C.C. No.1.143.833.995
TP. **272433-T**

6017005295/3168805546
gourmetsgroup@gmail.com
Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

Gourmet's group

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

272433-T



LINA MARCELA
LUNA MARIN
C.C. 1143833995
RES. INSCRIPCION 1079 DEL 13/07/2020
UNIVERSIDAD LIBRE

JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

293076 306464

Identificación Plástica S.A. 180942/0119

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

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

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

FIRMA

6017005295/3168805546
gourmetsgroup@gmail.com
Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

Gourmet's group

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

5986B876396389O

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **LINA MARCELA LUNA MARIN** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1143833995 de CALI (VALLE DEL CAUCA) Y Tarjeta Profesional No 272433-T Sí tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS . . . . . .

Dado en BOGOTA a los 22 días del mes de Julio de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

6017005295/3168805546
gourmetsgroup@gmail.com
Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900789098	2	GOURMETS GROUP S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	CARLOS RESTREPO LA ESTRELLA	LA ESTRELLA	LA ESTRELLA-ANTIOQUIA	3217741332	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-08	2026-09	625707135	9510798746	E	2026/09/22	2026/09/04	BANCOLOMBIA	0	$10,294,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	ylp	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	68291919	ALVAREZ DELGADO ROCIO									X									230301	28	$2,205,098	$352,900	EPS002	28	$2,205,098	$88,300	CCF04	28	$2,205,098	$88,300	14-4	28	$2,205,098	$53,800	28	$0	$0	SI	$583,300
2	CC	68291919	ALVAREZ DELGADO ROCIO													X					230301	2	$157,507	$25,300	EPS002	2	$157,507	$6,400	CCF04	2	$157,507	$6,400	14-4	2	$157,507	$0	2	$0	$0	SI	$38,100
3	CC	40730955	BERMUDEZ GRAJALES GLORIA NANCY									X									230301	30	$2,347,255	$375,600	EPS002	30	$2,347,255	$93,900	CCF04	30	$2,347,255	$93,900	14-4	30	$2,347,255	$57,200	30	$0	$0	SI	$620,600
4	CC	42100933	CATAÑO HENAO LUZ JANETH									X									25-14	30	$2,482,533	$397,300	EPS010	30	$2,482,533	$99,400	CCF04	30	$2,482,533	$99,400	14-4	30	$2,482,533	$60,500	30	$0	$0	SI	$656,600
5	CC	52469069	ECHAVARRIA MARTINEZ MARYBEL DEL SOCORRO									X									230301	30	$2,437,301	$390,000	EPS017	30	$2,437,301	$97,500	CCF04	30	$2,437,301	$97,500	14-4	30	$2,437,301	$59,400	30	$0	$0	SI	$644,400
6	CC	70662508	FLOREZ AGUDELO IVAN ANTONIO									X									25-14	30	$1,930,998	$309,000	EPS010	30	$1,930,998	$77,300	CCF04	30	$1,930,998	$77,300	14-4	30	$1,930,998	$47,100	30	$0	$0	SI	$510,700
7	PT	4608282	GARCIA ALZALE DIEGO BENJAMIN		X																230201	8	$493,334	$79,000	EPS002	8	$493,334	$19,800	CCF04	8	$493,334	$19,800	14-4	8	$493,334	$12,100	8	$0	$0	SI	$130,700
8	CC	98630952	GOMEZ GERZON HERNAN		X							X									230201	18	$1,405,101	$224,900	EPS040	18	$1,405,101	$56,300	CCF04	18	$1,405,101	$56,300	14-4	18	$1,405,101	$34,300	18	$0	$0	SI	$371,800
9	PT	1667139	HERNANDEZ FUENTES INES MARIA									X									230301	30	$2,624,481	$420,000	EPS040	30	$2,624,481	$105,000	CCF04	30	$2,624,481	$105,000	14-4	30	$2,624,481	$64,000	30	$0	$0	SI	$694,000
10	CC	71704888	MANECHA BENAVIDES CESAR AUGUSTO		X																25-14	30	$3,500,000	$560,000	EPS010	30	$3,500,000	$140,000	CCF04	30	$3,500,000	$140,000	14-4	30	$3,500,000	$85,300	30	$0	$0	SI	$925,300
11	CC	10952367	MARTINEZ LOZANO JORGE ARMANDO		X																230301	14	$1,400,000	$224,000	EPS037	14	$1,400,000	$56,000	CCF04	14	$1,400,000	$56,000	14-4	14	$1,400,000	$34,200	14	$0	$0	SI	$370,200
12	CC	1027888779	MUÑOZ TABORDA YESSICA PAOLA									X									230301	30	$2,204,889	$352,800	EPS040	30	$2,204,889	$88,200	CCF04	30	$2,204,889	$88,200	14-4	30	$2,204,889	$53,800	30	$0	$0	SI	$583,000
13	CC	1143147758	ORTEGA VARGAS CELESTINO	X																	230201	6	$600,000	$96,000	EPS010	6	$600,000	$24,000	CCF04	6	$600,000	$24,000	14-4	6	$600,000	$14,700	6	$0	$0	SI	$158,700
14	CC	2000027864	RENDON JARAMILLO PAULA ANDREA	X																	230201	20	$1,167,270	$186,800	EPS010	20	$1,167,270	$46,700	CCF04	20	$1,167,270	$46,700	14-4	20	$1,167,270	$28,500	20	$0	$0	SI	$308,700
15	CC	40732882	RODRIGUEZ TIQUE MARIA ELSI									X									230201	30	$2,366,431	$378,700	EPS010	30	$2,366,431	$94,700	CCF04	30	$2,366,431	$94,700	14-4	30	$2,366,431	$57,700	30	$0	$0	SI	$625,800
16	PT	4697842	SAEZ MARQUEZ ALBA MARINA									X									230301	30	$2,385,191	$381,700	EPS010	30	$2,385,191	$95,500	CCF04	30	$2,385,191	$95,500	14-4	30	$2,385,191	$58,200	30	$0	$0	SI	$630,900
17	CC	1065660526	TORRES MIER ANDREA CAROLINA	X																	230301	20	$1,167,270	$186,800	CCFC55	20	$1,167,270	$46,700	CCF04	20	$1,167,270	$46,700	14-4	20	$1,167,270	$28,500	20	$0	$0	SI	$308,700
18	CC	70662422	TORRES FLOREZ MARIO ALBERTO									X									230201	30	$2,158,199	$345,400	EPS037	30	$2,158,199	$86,400	CCF04	30	$2,158,199	$86,400	14-4	30	$2,158,199	$52,600	30	$0	$0	SI	$570,800
19	CC	42887086	USMA MARTHA CECILIA									X										0	$0	$0	EPS010	30	$2,343,711	$93,800	CCF04	30	$2,343,711	$93,800	14-4	30	$2,343,711	$57,100	30	$0	$0	SI	$244,700
20	CC	21970571	USUGA FERRARO MARGARITA MARIA									X									230201	30	$2,473,986	$395,900	EPS002	30	$2,473,986	$99,000	CCF04	30	$2,473,986	$99,000	14-4	30	$2,473,986	$60,300	30	$0	$0	SI	$654,200
21	CC	32353911	VANEGAS PULGARIN LILIANA PATRICIA									X									230301	30	$2,509,630	$401,600	EPS010	30	$2,509,630	$100,400	CCF04	30	$2,509,630	$100,400	14-4	30	$2,509,630	$61,200	30	$0	$0	SI	$663,600
Total			**Afiliados(20)**																				$38,016,474	$6,083,700			$40,360,185	$1,615,300			$40,360,185	$1,615,300			$40,360,185	$980,500		$0	$0		$10,294,800

GS-2026-007012-ESCER

2026/09/04 12:34 PM

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900789098	2	GOURMETS GROUP S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	CARLOS RESTREPO LA ESTRELLA	LA ESTRELLA	LA ESTRELLA-ANTIOQUIA	3217741332	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-08	2026-09	625707135	9510798746	E	2026/09/22	2026/09/04	BANCOLOMBIA	0	$10,294,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VAL
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				19	$6,083,700	$0					$0	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$1,266,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	9	$3,110,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PROTECCION	230201	800,229,739	0	7	$1,706,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				20	$980,500	$0					$0	
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	20	$980,500	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				20	$1,615,300	$0					$0	
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	20	$1,615,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				20	$1,615,300	$0					$0	
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	9	$771,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$97,500	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$142,400	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PROTEGER	CCFC55	901,543,211	6	1	$46,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	4	$307,400	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	3	$249,500	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				20	$10,294,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	

GS-2026-007012-ESCER

aportes en línea

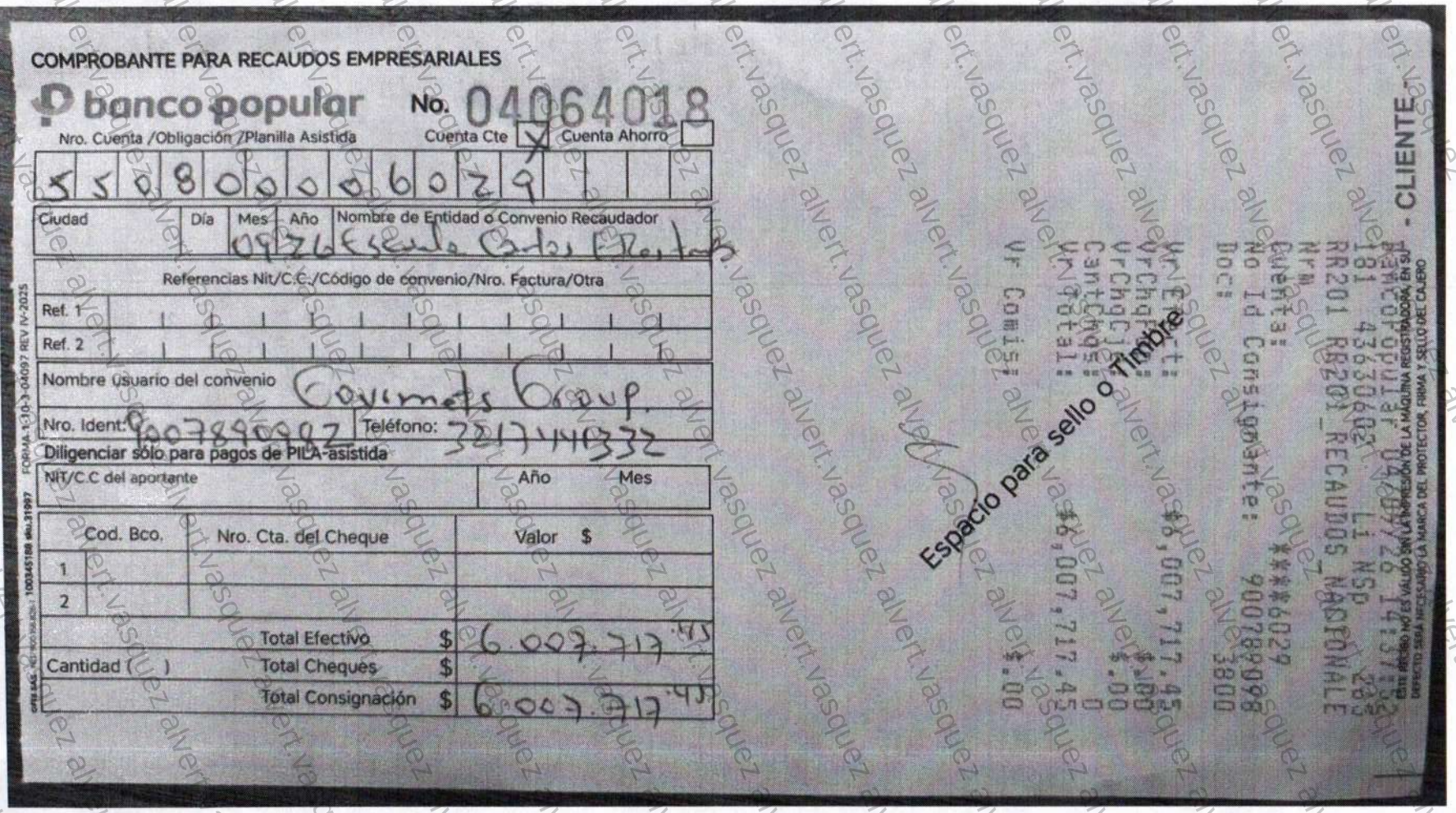
Planilla Resumen

LOR A PAGAR
$6,083,700
$1,266,300
$3,110,700
$1,706,700
$980,500
$980,500
$1,615,300
$1,615,300
$1,615,300
$771,800
$97,500
$142,400
$46,700
$307,400
$249,500
$10,294,800

GS-2026-007012-ESCER

GS-2026-007012-ESCER

PAGO DE ARRIENDO



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 04064018

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

55080000060279

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
		09	26	Escuela Carlos Restrepo

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

Ref. 1

Ref. 2

Nombre usuario del convenio: Coviments Group.

Nro. Ident: 900789098-2 Teléfono: 3217141332

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
	Total Efectivo	$ 6.007.717.45
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 6.007.717.45

FORMA 1310-3-04097 REV IV-2025

Espacio para sello o Timbre

- CLIENTE -

RRR201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ****6029
No Id Consignante: 900789098
Doc:
Vr Efect: $6,007,717.45
VrChqProp: $.00
VrChqCje: $.00
CantChqs: 0
VrTotal: $6,007,717.45
Vr Comis: $.00

GS-2026-007012-ESCER

GS-2026-006794-ESCER

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
SUBDIRECCION ESCUELA ESCER

CEA.3.0-07
16-ECD-003

ESCER-SUDIE - 20.1

La Estrella, 03 de septiembre de 2026

Señor (a)
Gourmet´s Group S.A.S
Arrendatario Restaurante ESCER
Calle 81 sur Nro. 66-180
La Estrella

Asunto: solicitud pago servicios públicos restaurante agosto

En atención al contrato 50-1-10003-25, celebrado entre la Escuela de Policial Carlos Eugenio Restrepo con la Empresa Gourmets Group S.A.S, cuyo objeto es el "Arrendamiento de un local con un espacio de 570 metros cuadrados (m2) en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, destinado a la prestación del servicio de restaurante para estudiantes y auxiliares de policía"; según lo expuesto me permito informar que para el mes de **agosto** del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (Energía) el valor de **$803.480,00** ochocientos tres mil cuatrocientos ochenta con cero centavos M/L según lecturas, así:

Cálculo para el consumo de energía mensual o proporcional según corresponda				
Soporte documental	Periodo de cálculo de medida consumo	Medida de KWH	Costo KWH/mes – Factura EPM período	Costo total KW promedio mes – Factura EPM
Cálculo con base en el recibo de energía	Primer día del período 01/08/2026 Ultimo día del período 31/08/2026	1117	$ 719,32	$ 803.480,00

En atención a la comunicación oficial No. GS-2026-002356-ESCER del 24/03/2026 se indicó que el pago de los servicios públicos por parte de los señores arrendatarios deberá hacerse a la **cuenta del banco popular cuenta corriente No. 550800006038 y una** vez realizada la consignación por el valor exacto del consumo relacionado, se deberá enviar el soporte a la Jefatura Administrativa y al supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento de estos pagos.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

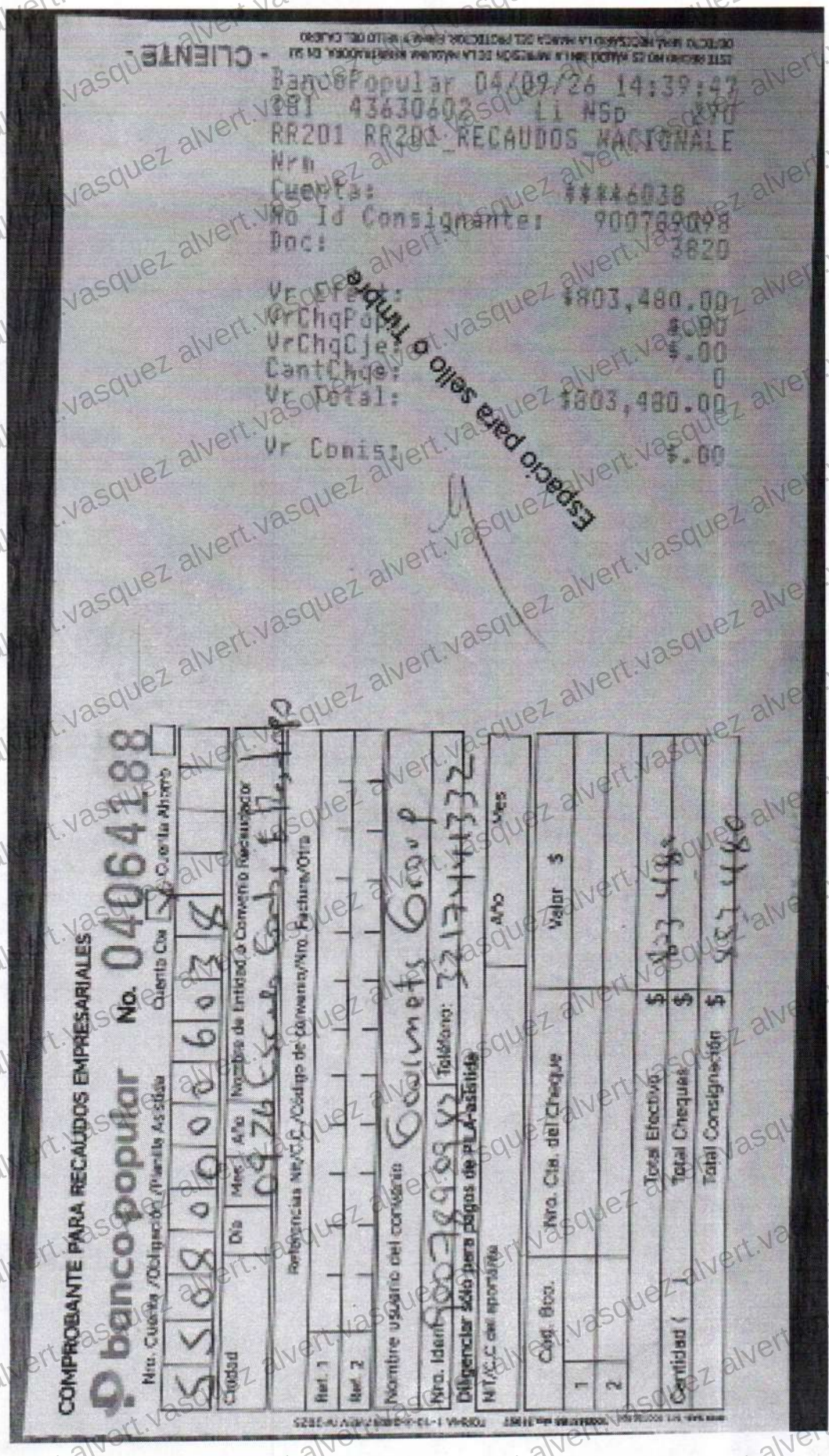
Firmado digitalmente por:
Nombre: Paola Andrea Ardila Ayala
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Responsable Infraestructura
Cédula: 1032392357
Dependencia: Subdireccion Escuela Escer
Unidad: Escuela De Policia Carlos Eugenio Restrepo
Correo: paola.ardila@correo.policia.gov.co
3/09/2026 4:40:03 p. m.

ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
Teléfono: 2799400
escer.sudir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

3/09/2026
1143347758
11:36

INFORMACIÓN PÚBLICA

PAGO SERVICIO PUBLICO DE LUZ



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 04064188

Nro. Cuenta /Obligación /Factura Asociada

Cuenta Cte / Cuenta Ahorro

Ciudad | Día | Mes | Año

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

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

Ref. 1

Ref. 2

Nombre usuario del convenio

Nro. Identificación

Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante

Año

Cód. Bco.

Nro. Cta. del Cheque

Valor $

1

2

Total Efectivo $

Total Cheques $

Cantidad ( )

Total Consignación $

- CLIENTE -

Banco Popular 04/09/26 14:39:42

281 43630603 LI NSD

RR201 RR201_RECAUDOS NACIONALE

Nro

Cuenta: ****6038

No Id Consignante: 900788098

Doc: 3820

Vr Efect: $803,480.00

VrChqPop: $.00

VrChqCje: $.00

CantChqe: 0

Vr Total: $803,480.00

Vr Comis: $.00

Espacio para sello o timbre