Página 1 de 20 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	

GS-2026- /COMAN - PLANE 20.1

Pereira, 01 de noviembre del 2026

Señor teniente coronel
DIEGO ANDRES RODRIGUEZ NAVARRO
Comandante Policía Metropolitana de Pereira (E)
Policía Metropolitana de Pereira
Avenida Las Américas 46-35
Pereira, Risaralda

ASUNTO: Informe de supervisión contrato Nro. 09 arrendamiento 82-1-10002-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL _

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/10/2026	**Hasta**	31/10/2026

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 Nro.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución Nro. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución Nro. 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 Nro. GS-2026-008556-MEPER del 01/02/2026, el señor Coronel Oscar Leonel Ochoa Sánchez, obrando en calidad de comandante Policía Metropolitana de Pereira, nombró como supervisor del contrato a la señora Capitán DAIANA CAROLINA ROTAVISTA LÓPEZ Jefe Planeación MEPER.

Mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-035983-MEPER, la supervisora del contrato Capitán Daiana Carolina Rotavista López, informa de ausencia administrativa en el mes de Junio, solicitando nuevo supervisor.

Mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-042815-MEPER del 22/05/2026, el señor Coronel Oscar Leonel Ochoa Sánchez, obrando en calidad de comandante Policía Metropolitana de Pereira, nombró como supervisor del contrato al señor Teniente RICHARD DANIEL TAMAYO MESA Jefe de Seguridad Instalaciones de la MEPER.

Mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-064320 MEPER, del 30 de julio de 2026 el señor Coronel OSCAR LEONEL OCHOA SANCHEZ, obrando en calidad de Comandante de la Policia Metropolitana de Pereira, nombro como supervisora a la señora Mayor LEIDY PAOLA JARAMILLO PORTILLA, jefe de la dependencia de Planeación MEPER.

Mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-076426-MEPER, del 11 de septiembre de 2026, el señor Coronel OSCAR LEONEL OCHOA SANCHEZ, obrando en calidad de Comandante de la Policia Metropolitana de Pereira, nombro como supervisora a la señora Mayor ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA, jefe de la dependencia de Planeación MEPER.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual

- **Nro. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 8**

  - GS-2026-017567-MEPER del 01/03/2026
  - GS-2026-027186-MEPER del 01/04/2026
  - GS-2026-036010-MEPER del 01/05/2026
  - GS-2026-046042-MEPER del 01/06/2026
  - GS-2026-055642-MEPER del 01/07/2026
  - GS-2026-064512-MEPER del 01/08/2026
  - GS-2026-072054-MEPER del 01/09/2026
  - GS-2026-081513-MEPER del 01/10/2026

Mediante la presente comunicación se da cumplimiento al noveno informe de supervisión del contrato de arrendamiento en mención, y con posterioridad a la entrega se realizará la publicación en el SECOP II.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	82-1-10002-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA
Arrendatario	OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante legal	STOK ALIMENTAMOS S.A.S
Valor inicial del contrato u orden de compra	$20.503.200,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$20.503.200,00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/02/2026

Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	01/02/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NA
Adiciones	No aplica
Modificatorios	01 de fecha 12 de marzo de 2026 – cambio representación legal.
Prorrogas	No aplica
Otros	No Aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

Se realiza la verificación a las instalaciones de la cafetería y del restaurante del casino de oficiales, se recuerda el acatamiento a lo establecido en las obligaciones y especificaciones técnicas mínimas del contrato de objeto "*Arrendamiento de las instalaciones donde funciona la cafetería y restaurante del casino de oficiales del comando de la Policía Metropolitana de Pereira*".

1.1.1. El 01 de octubre 2026 esta supervisión adelantó reunión formal de seguimiento y verificación con el representante legal de la empresa contratista, registrada mediante acta AE-2026-030684-MEPER.

Durante dicha reunión se realizó revisión integral de las condiciones de operación del establecimiento, aspectos sanitarios, publicación de precios, atención al usuario y recomendaciones formuladas por la autoridad sanitaria. Asimismo, se recordó al contratista la obligación de subsanar los hallazgos previamente formulados por la Secretaría de Salud y garantizar el estricto cumplimiento de las condiciones sanitarias, técnicas y contractuales exigidas para la prestación del servicio.

Como resultado de dicha reunión se establecieron compromisos específicos relacionados con la atención y corrección de requerimientos sanitarios, mantenimiento de condiciones de higiene y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

1.1.2. El 10 de octubre 2026 esta supervisión realizo verificaciones y seguimiento permanente sobre las condiciones operativas, sanitarias y de funcionamiento del establecimiento, insistiendo particularmente en la necesidad de fortalecer procedimientos relacionados con manipulación de alimentos, almacenamiento, trazabilidad y cumplimiento de los estándares exigidos por las autoridades sanitarias, dicha reunión fue coordinada con la secretaria de salud, personal de la seccional de carabineros y protección ambiental, jefe de seguridad de instalaciones, con el propósito de revisar los protocolos, procedimientos y obligaciones contractuales relacionadas con el transporte, ingreso, almacenamiento y manipulación de alimentos, así como fortalecer los controles de seguridad, inocuidad alimentaria, seguridad y salud en el trabajo y gestión

ambiental asociados a la ejecución del contrato, de la cual obra como antecedente el acta AE-2026-030684-MEPER.

1.1.3. Mediante comunicado del 13 de octubre de 2026 la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S. solicitó la actualización de los precios de los productos comercializados en la cafetería y restaurante de la Policía Metropolitana de Pereira, argumentando incrementos progresivos en los costos de adquisición de materias primas e insumos suministrados por proveedores locales. Para sustentar la petición, allegó una propuesta de nuevos valores para desayunos, almuerzos, cenas y otros productos comercializados en el establecimiento.

1.1.4. Mediante comunicación GS-2026-086348-MEPER del 19 de octubre de 2026 se emite respuesta al contratista en referencia a su solicitud de modificación de precios. En dicho documento se concluyó que, si bien las condiciones contractuales permiten revisar y eventualmente actualizar los precios previa evaluación y autorización correspondiente, la solicitud no contaba con soportes técnicos, financieros, contables y de mercado suficientes que permitieran determinar objetivamente la procedencia de los incrementos solicitados. En consecuencia, se requirió al contratista complementar la información mediante la presentación de facturas, cotizaciones, justificaciones financieras, análisis de mercado y demás documentos de soporte que permitieran realizar una evaluación integral de la petición.

1.1.5. Mediante comunicación oficial GS-2026-086354-MEPER del 19 de octubre de 2026, esta supervisión puso en conocimiento del señor Comandante de la Policía Metropolitana de Pereira (E) la solicitud presentada por el contratista y las conclusiones del análisis efectuado. Se informó que algunos de los productos propuestos reflejaban incrementos entre el 14 % y el 50 %, sin que existieran soportes suficientes para avalar dichos ajustes, razón por la cual se emitió concepto no favorable de manera preliminar y se precisó que el contratista debía continuar aplicando los precios inicialmente aprobados y vigentes dentro del contrato hasta tanto la entidad realizara el estudio técnico, económico y contractual correspondiente y adoptara una decisión formal sobre la solicitud presentada.

1.1.6. Mediante comunicado oficial GS-2026-087399-MEPER del 21 de octubre 2026, suscrito por el Comandante del Grupo Auxiliares, fue informada novedad presentada con personal de inducción adscrito a la Policía Metropolitana de Pereira. En dicho informe se puso en conocimiento que varios auxiliares de policía presentaron síntomas asociados a una posible intoxicación alimentaria luego de consumir alimentos presuntamente suministrados por el operador STOK ALIMENTAMOS S.A.S., específicamente "*arroz con pollo*" servido durante la cena del día 20 de octubre de 2026.

Según el reporte oficial, durante la madrugada posterior al consumo de los alimentos, los afectados comenzaron a presentar manifestaciones clínicas tales como náuseas, vómito, dolor abdominal y fiebre, situación que obligó la remisión de doce (12) conscriptos de policía a valoración médica por parte del servicio de sanidad, donde fueron diagnosticados con gastroenteritis de presunto origen infeccioso.

Posteriormente, de acuerdo con la información reportada por el área de epidemiología de la Policía Nacional y por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, el número de personas afectadas ascendió a catorce (14) auxiliares de policía con sintomatología compatible con una presunta enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

1.1.7. Mediante comunicado oficial GS-2026-087549-MEPER del 21 de octubre 2026, se dio alcance de la novedad al señor OSCAR IVAN MONROY ROJAS, representante legal de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S., informando novedad sanitaria por presunto evento asociado al consumo de alimentos.

1.1.8. Mediante comunicado oficial GS-2026-087544-MEPER del 22 de octubre 2026, se solicitó la intervención de la Unidad Prestadora de Salud de Risaralda, requiriendo la realización de evaluación sanitaria, inspección de las condiciones higiénico-sanitarias, análisis de la posible relación entre los alimentos suministrados y la sintomatología presentada por los pacientes, así como la emisión de concepto técnico y recomendaciones correspondientes.

1.1.9. De igual manera, el área de epidemiología de la Región 3 mediante correo electrónico del 22 de octubre 2026, informó la apertura de la investigación epidemiológica correspondiente y solicitó información relacionada con la producción, distribución y consumo del alimento presuntamente asociado al evento, identificando como posible fuente común el arroz con pollo suministrado al personal institucional.

1.1.10. Adicionalmente, el personal responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo adscrito a la Policía Metropolitana de Pereira, el 22 de octubre 2026, realizó inspección a las instalaciones de la cafetería institucional con el propósito de verificar las condiciones sanitarias existentes al momento de la ocurrencia de la novedad, dejando como soporte el comunicado oficial GS-2026-087623-MEPER.

1.1.11. El día 22 de octubre de 2026, personal técnico de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira realizó visita de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario en las instalaciones operadas por STOK ALIMENTAMOS S.A.S., con ocasión de la investigación asociada al presunto brote de enfermedad transmitida por alimentos, entregando como soporte el "*acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos*".

1.1.12. Así mismo el 22 de octubre 2026, fue remitido el informe sobre la "*visita de inspección, vigilancia y control, realizada a las instalaciones del restaurante del comando de policía metropolitana de Pereira., bajo la responsabilidad del operador SOTK ALIMENTAMOS S.A.S*".

Producto de dicha actuación fueron identificados hallazgos de especial gravedad que permiten dimensionar el riesgo sanitario existente dentro del establecimiento, así:

- **Trazabilidad y control documental**

La autoridad sanitaria evidenció ausencia de registros de recepción de materias primas, inexistencia de planillas de despacho de productos terminados, utilización de proveedores sin acreditación sanitaria y deficiencias en la identificación y trazabilidad de los productos de origen cárnico.

Asimismo, fueron encontrados productos sin fechas visibles de vencimiento, sin número de lote y con etiquetado deficiente.

- **Estado de materias primas**

Durante la diligencia se encontraron frutas, verduras y productos cárnicos con signos de alteración y descomposición, presentando cambios de color, olores anormales y presencia de moho, situación que obligó a su destrucción voluntaria por parte del operador.

- **Cadena de frío**

La Secretaría de Salud evidenció productos cárnicos almacenados en condiciones inadecuadas, con pérdida de cadena de frío y olores no característicos, encontrando además equipos de refrigeración sometidos a mantenimiento mientras conservaban alimentos en su interior.

- **Condiciones higiénico-sanitarias**

Dentro de los hallazgos más relevantes se registró infestación por cucarachas en zonas de almacenamiento, preparación y equipos de refrigeración; ineficiencia de los procedimientos de control de plagas; presencia de humedad, moho, grietas, deterioro de superficies y desprendimiento de pintura en diferentes áreas de la cocina. Igualmente se evidenció ausencia de registros de limpieza y desinfección, almacenamiento de sustancias químicas junto a alimentos y omisión de procesos de lavado y desinfección de frutas y vegetales destinados al consumo humano.

1.1.13. Mediante correo electrónico del 22 de octubre 2026, la empresa STOK ALIMENTAMOS, remite soportes para el cambio de administrador del restaurante y cafetería, adjuntando la hoja de vida del señor GUILLER DE JESUS FERNANDEZ AVENDAÑO.

1.1.14. Mediante comunicado oficial GS-2026-088020-MEPER del 23 de octubre 2026, se remite al señor comandante de la Policía Metropolitana de Pereira, informe de presunto incumplimiento contractual y situación sanitaria presentada en la ejecución del contrato de arrendamiento PN -MEPER N°82-1-10002-26.

1.1.15. El 23 de octubre de 2026, el representante legal de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S. OSCAR IVÁN MONROY ROJAS, presenta mediante correo electrónico una solicitud de levantamiento de la medida sanitaria de seguridad, ante la secretaria de salud y Seguridad Social de Pereira.

1.1.16. El 26 de octubre de 2026, funcionarios de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira realizan visita de inspección al establecimiento para verificar el cumplimiento de los requisitos necesarios para levantar la medida sanitaria. Durante la diligencia se evidencian:

- Presencia de plagas (cucaracha atrapada en empaques de nevera).
- Deficiencias en limpieza y desinfección de utensilios.
- Deficiencias en la campana de extracción.

- Falencias de limpieza en partes inferiores del mesón lavaplatos.

Dejando como soporte acta de visita -Diligencia de inspección, vigilancia y control del 26/10/2026.

1.1.17. El 29 de octubre de 2026 mediante radicado No. 20261029-44316-E, el establecimiento STOK ALIMENTAMOS S.A.S. solicita nuevamente el levantamiento de la medida sanitaria, ante la secretaria de salud y seguridad social de pereira.

1.1.18. Mediante comunicado oficial del 30 de octubre de 2026, La Secretaría de Salud emite el oficio No. 20261030-79081-I, informando que, tras la inspección realizada el 26 de octubre de 2026, se constató que persisten los hallazgos que dieron origen a la medida sanitaria, por lo que se determina mantener la clausura temporal total hasta que se subsanen completamente los incumplimientos y se realice una nueva verificación sanitaria favorable.

1.1.19. Mediante comunicado oficial del 30 de octubre de 2026 La Secretaría de Salud responde mediante oficio No. 20261030-79076-I, indicando que se programará una nueva visita de inspección sanitaria para verificar el cumplimiento de la normatividad y determinar si procede el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad.

1.1.20. Mediante correo electrónico del 30 de octubre 2026, la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S. emite informe de actividades, desarrolladas durante los días 26 y 28 de octubre 2026, frente a desinsectación, desinfección y control de roedores.

1.1.21. Mediante comunicación GS-2026-089610, del 29 de octubre 2026, se solicita al Grupo de Bienes Raíces la entrega de la liquidación de servicios públicos correspondiente al periodo comprendido entre el 29 de septiembre y el 29 de octubre de 2026. Dicha liquidación debe estar debidamente certificada por el mismo grupo, con base en las facturas de consumo de agua (acueducto y alcantarillado, en m^3) y energía (kWh), con el fin de realizar el respectivo cobro al arrendatario y anexarla al informe de supervisión.

1.1.22. Se recibe certificación del grupo de bienes raíces mediante comunicación GS-2026-089753-MEPER del 30 de octubre del 2026, donde indican que el valor KWh y valor m^3, fueron extraídos de las facturas expedidas por la empresa de Energía de Pereira con número de NIT 816.002.019-9 y Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Pereira S.A.S NIT 816.002.020-7, para el consumo del Comando Policía Metropolitana de Pereira.

1.1.23. El 30 de octubre 2026 se emite cuenta de cobro CFT-009 a la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S. donde se relacionan los valores a pagar por concepto de servicios públicos y canon de arrendamiento.

Nota: El contratista allega Programa de manejo integrado de plagas "Restaurante MEPER" y así mismo los soportes del proveedor CARNICOS SANTA MARIA.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OSERVACIONES
	ALIMENTOS Y BEBIDAS A SUMINISTRAR			
1	EL ARRENDATARIO deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de policía que cuentan con la partida de alimentación en la Policía metropolitana de Pereira y los estudiantes de las escuelas de policía que apoyen el servicio en la jurisdicción, la cual comprende el desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, sin desmejorar la alimentación, es decir debe tener el mismo contenido y posibilidades alimentarias. NOTA 1: el dinero para la cancelación de la provisión de la alimentación será autorizado por los estudiantes y auxiliares de policía, ante la tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira, de acuerdo a la partida de alimentación suministrada al precitado personal y proveniente del gasto de personal del tesoro nacional. NOTA 2: el valor del servicio de alimentación diaria incluye desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, tal como se encuentra estipulado por el Ministerio de Defensa Nacional en el momento que sea requerido, por la suma de VEINTE MIL PESOS ($20.000) MONEDA LEGAL VIGENTE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 1170 DEL 17 DE MARZO DEL 2025 POR EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, quien fija las partidas de alimentación para el personal de las Fuerzas Militares y de Policía Nacional, la cancelación del valor de la alimentación, se efectuará mediante factura expedida por el EL ARRENDATARIO O EL ARRENDATARIO, previa verificación de las planillas diarias de consumo supervisadas por el personal designado para tal fin, por la Policía Metropolitana de Pereira. Se hace claridad que el valor aquí contemplado se ajustará exclusivamente de conformidad a Resolución expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, motivo por el cual el ajuste de dicho valor está sometido a la expedición de la Resolución en el 2025.		x	Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados
2	El ARRENDATARIO suministrará todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas, variadas, productos derivados de los lácteos, confitería, combos tipo desayuno, almuerzos, ensaiadas, frutas, postres, galletería, cereales, helados, entre otros.	X		
3	El ARRENDATARIO garantizará un menú variado, para cada una de las comidas, el cual podrá ser objeto de revista y verificación por parte del supervisor del contrato, para su revisión. Actividad que podrá ser realizada previa coordinación.		x	Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados
4	No se le permitirá al ARRENDATARIO la instalación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y/o snacks u otras, iguales o similares a las que se encuentren dentro del comando de Policía Metropolitana de Pereira mediante contrato de arrendamiento.	x		El arrendatario no cuenta con máquinas expendedoras de bebidas o snacks
5	El ARRENDATARIO se comprometió a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio lo cual deberá realizarse al inicio del contrato o cuando se realice modificaciones a alguno de los menús o precios.		x	Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados
6	EL ARRENDATARIO deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas de menús, compuestos por combos o alimentos que permitan generar una opción alternativa a los compradores.	X		
7	EL ARRENDATARIO ofrecerá semanalmente un menú alterno, con el propósito de generar mayor variedad en los productos ofrecidos, sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final del (los) menú(s). Se deberán ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros.		x	Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados
8	EL ARRENDATARIO se comprometió a no vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.	x		El arrendatario cumplió el ítem
9	EL ARRENDATARIO se compromete a no poner en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o sus derivados	x		El arrendatario cumplió el ítem
10	EL ARRENDATARIO se compromete a no vender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	x		El arrendatario cumplió el ítem
	REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL PARA PRESTAR EL SERVICIO			
11	EL ARRENDATARIO se comprometió con la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante, así como también para el servicio de restaurante del	x		El arrendatario cuenta con la disponibilidad

	casino de oficiales en la Policía Metropolitana de Pereira, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. CAFETERÍA COMANDO AREA A CUBRIR / PERSONAL Administrador: 1 Jefe de cocina: 1 Auxiliar de cocina: 2 RESTAURANTE CAOFI AREA A CUBRIR / PERSONAL Auxiliar de cocina: 2			del personal necesario y calificado
12	EL ARRENDATARIO realizara los controles de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología del personal que labora en el establecimiento, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato tanto al inicio del mismo, y de forma anual. Aclarando que si realiza cambio de personal deberá realizar los mismos controles, siendo presentadas las correspondientes certificaciones ante de iniciar labores.	x		El arrendatario cumplió con este ítem
13	EL ARRENDATARIO anexo el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que realiza este tipo de labor en la cocina y adicionalmente acreditar experiencia mínima de (06) meses en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.	x		El arrendatario cumplió con este ítem
14	EL ARRENDATARIO se comprometió a entregar la relación del personal previsto por la empresa para la prestación del servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos).	x		El arrendatario cumplió con este ítem
15	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones necesarias para la oportuna y buena atención, previniendo la afectación al servicio con largas filas y/o congestiones.		X	Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados
16	EL ARRENDATARIO se comprometió a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).		x	Observaciones por parte de la secretaria de salud.
17	EL ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio, serán objeto de estudio de seguridad, reservándose la Policía Metropolitana de Pereira, el derecho frente al EL ARRENDATARIO O EL ARRENDATARIO, a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres días siguientes a la notificación. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo estudio de seguridad efectuado por la Policía Nacional.	x		El personal firmo documento de confidencialidad
18	EL ARRENDATARIO se comprometió a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del El ARRENDATARIO, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo y/o ejecución de las tareas encomendadas en la jornada laboral. La policía metropolitana de Pereira no tendrá vínculo alguno con las personas que laboren en estos espacios	x		El arrendatario cumple con cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo del trabajo
19	EL ARRENDATARIO se comprometió al pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	x		El arrendatario cumple con este ítem
20	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder el horario semanal, de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario se deben implementar dos turnos de personal y este será asumido por el ARRENDATARIO.	x		El arrendatario cumple con este ítem
21	EL ARRENDATARIO deberá encargarse de las siguientes actividades para el aseo y mantenimiento sobre las instalaciones y elementos de dotación. Las áreas de responsabilidad para aseo y mantenimiento por parte del ARRENDATARIO son: •Bloque cafetería y comedor (zona de restaurante), andenes y zona verde inmediatos alrededor de este bloque. •Bloque restaurante casino de oficiales (cocina) y andenes inmediatos alrededor de esta instalación Baños: deberán ser lavados en su totalidad, de manera diaria. Piso: aseado diariamente y lavado cada tres días con jabón. Mostrador: limpieza diaria con desinfectante y jabón. Piso del área del comedor: barrido y trapeado mínimo dos veces al día. Paredes internas: prevenir el deterioro causado por el aparecimiento de lama, manchas de grasa y/o suciedad		X	Se evidenciaron deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, acumulación de grasa en campanas extractoras, superficies deterioradas, presencia de humedad, grietas y desprendimiento de pintura, incumpliendo las condiciones de higiene y mantenimiento exigidas contractualmente.

22	EL ARRENDATARIO deberá controlar que personas externas y/o animales domésticos ajenos a la actividad comercial del lugar, NO INGRESEN A LOS LUGARES COMO: COCINA, CAJA, MOSTRADOR, y demás que se estimen de uso exclusivo del personal que hacen parte del servicio de cafetería y restaurante, lo cual será verificado aleatoriamente por el supervisor del contrato.	x		El arrendatario cumple con este ítem
CALIDAD Y CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS				
23	EL ARRENDATARIO se comprometió a utilizar insumos y producto de primera calidad, los cuales deberán cumplir entre otras, las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual se podrá ordenar a través de la Policía Metropolitana de Pereira, la toma de muestras para análisis químicos, o bacteriólogos en uso del stock.		x	Durante la inspección sanitaria se evidenciaron materias primas con signos de descomposición, alteración organoléptica, pérdida de cadena de frío y productos cárnicos sin adecuada identificación ni trazabilidad, situaciones que contravienen los requisitos sanitarios exigidos para la prestación del servicio.
24	EL ARRENDATARIO se comprometió a anexar en su oferta la relación de los menús, de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.		x	Se realiza requerimiento por escrito para que se acredite el cumplimiento de este ítem.
25	EL ARRENDATARIO se comprometió al buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato (infraestructura, muebles y enseres).		x	Se verificó deterioro de utensilios, equipos de refrigeración con empaques dañados, pérdida de cadena de frío, deficiencias en almacenamiento y conservación de alimentos, evidenciando inadecuado manejo de los bienes e insumos destinados para la ejecución contractual.
26	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2310 de 1986 de Ministerio de Salud, así como a dar un adecuado manejo de los diferentes residuos.		x	No se evidenciaron registros de recepción de materias primas; se encontraron productos sin rotulación, sin fecha de vencimiento o número de lote, materias primas deterioradas y deficiencias en el almacenamiento y conservación de alimentos.
27	EL ARRENDATARIO se comprometió a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante y cafetería, lo cual será verificado por parte del supervisor del contrato de forma aleatoria mediante diferentes mecanismos, verificación de facturas, proveedores, etc.	x		
PRECIOS DE LOS PRODUCTOS				
28	EL ARRENDATARIO se compromete a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMUN del sector y mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	x		
29	EL ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en un lugar visible de las instalaciones del restaurante y cafetería.		x	No cumple
30	EL ARRENDATARIO se comprometió a vender y cobrar de forma a los usuarios los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el portafolio de servicios.	x		En revisión por parte de la supervisión.
ESPECIFICACIONES LOGISTICAS				
31	EL ARRENDATARIO se comprometió con la adecuación y/o adopción de una imagen corporativa, que identifique el espacio como un restaurante con servicio de cafetería, no instalando avisos clasificados de productos o servicios promocionales de marcas de alimentos o de alguna otra índole que puedan desdibujar la imagen institucional.	x		El arrendatario cumple con este ítem
32	EL ARRENDATARIO se comprometió con la adecuación de un espacio al interior de la cafetería (estantería) para el ofrecimiento de medicamentos de uso cotidiano y productos de aseo, que salvaguarde la imagen corporativa adoptada y que los productos cumplan con los parámetros establecidos por el INVIMA para la administración de estos espacios y productos.	x		El arrendatario cumple con este ítem

33	EL ARRENDATARIO se comprometió a la instalación y adecuación de un televisor al interior de la cafetería, para el disfrute y goce del personal que toma los alimentos en las instalaciones, en pro del bienestar y la calidad de vida del mismo, no se establecen especificaciones técnicas para el mismo, solo que este se adecue al área de arrendamiento y el tamaño de la pantalla sea superior a 32".	x		El arrendatario cumple con este ítem
34	EL ARRENDATARIO se comprometió a devolver el espacio arrendado, el equipamiento, y utensilios entregados en óptimas condiciones de uso y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	x		El arrendatario realiza mantenimientos
35	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional sin costo alguno para la institución.	x		El arrendatario mantiene condiciones de aseo
36	EL ARRENDATARIO se comprometió a mantener en impecable estado de aseo el sitio (los sitios) objeto del contrato, así como todos los elementos, de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.			Se evidenció infestación de cucarachas en áreas de preparación, almacenamiento y equipos de refrigeración, así como deficiencias críticas en limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.
37	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a Policía Nacional – Dirección logística y Financiera o Policía Metropolitana de Pereira así mismo se compromete a no realizar obras y/o modificaciones estructurales sin autorización expresa de la entidad.	x		El arrendatario vela por la seguridad y bienestar
38	EL ARRENDATARIO se comprometió a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes, para lo cual tendrá previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.	x		El arrendatario cumple con este ítem
39	EL ARRENDATARIO se comprometió a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Policía Nacional, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para tal efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, auditorías, etc.).	x		El arrendatario cumple con este ítem
40	EL ARRENDATARIO se comprometió a mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y demás, así como también los equipos de prevención y de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	x		El arrendatario cumple con este ítem
41	EL ARRENDATARIO se comprometió a que durante el servicio se entregará la servilleta que requiera y las salsas, cada preparación tendrá su respectiva porción, además se deberá contar para eventos especiales que así lo requieran, vajilla en losa, es viable la presentación de la alimentación en vajilla en melamina, los cuales deberán en óptimas condiciones de presentación.	x		El arrendatario cumple con este ítem
PAGO SERVICIOS PUBLICOS Y ARRIENDO				
42	EL ARRENDATARIO se comprometió al pago de los servicios públicos que cause, así: GAS NATURAL: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato. LOS SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS DE ENERGÍA, ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO: estarán a cargo del El ARRENDATARIO y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA – GASTOS PERSONALES BANCO: BBVA TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 803000025	x		
43	EL ARRENDATARIO cancelará el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de inicio de ejecución del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado en la cuenta corriente de la entidad que la policía metropolitana de Pereira determine, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.	x		
HORARIO DE ATENCION				
44	El horario de atención al público de la cafetería y restaurante del comando de la policía metropolitana de Pereira, ubicada en la Avenida Las Américas Nro. 46-35 sur, será de domingo a domingo, así: RESTAURANTE (incluyendo casino de oficiales) Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 15:30 horas. Cenas: desde las 16:45 y hasta las 19:00 horas. SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS	x		El arrendatario cumple con los horarios establecidos

	Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 14:30 horas. Cenas: desde las 15:00 y hasta las 18:00 horas. ZONA DE CAFETERÍA Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, así como también el personal administrativo que labora durante el fin de semana, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desde las 06:30 horas y hasta las 19:00 horas (se podrá extender hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desde las 07:00 horas y hasta las 18:00 horas (se podrá extender hasta las 19:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). Es de anotar, que se requiere un horario de atención especial, para los días en los que se notifiquen alistamientos de primer grado del personal, particularmente en los dias sábados, domingos y festivos, y en los que se debe propender por la extensión del horario de acuerdo a las actividades programadas, ordenadas y/o de celebración; así: plan democracia, jornadas de protesta social, día del trabajo (01 de mayo), día de independencia (20 de julio), celebración de la batalla de Boyacá (07 de agosto), etc. Lo anterior con el propósito de garantizar atención a la necesidad de alimentación de los funcionarios comprometidos en estos servicios de relevancia nacional. En las fechas que se requiera la extensión de la jornada de atención al público precitada en el anterior parágrafo, el supervisor del contrato será quien notifique con mínimo 24 horas de anticipación al El ARRENDATARIO, para que se active el protocolo interno y se pueda cumplir con el requerimiento			
45	El ingreso de alimentos y proveedores se realizará durante el horario establecido de apertura y bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del comando de la policía metropolitana de Pereira, permitiendo la revisión de los vehiculos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al supervisor del contrato (por escrito) con anticipación los datos del personal y vehiculo para solicitar el respectivo ingreso.	x		El arrendatario cumple con este ítem
PARAMETROS SANITARIOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS				
46	EL ARRENDATARIO se comprometió a contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio, ejerciendo el control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microrganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado, para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Se deben utilizar los elementos de bioseguridad ordenados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones. • Se deben adoptar los protocolos de bioseguridad implementados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones.		X	Los hallazgos de presencia de plagas, deficiencias de limpieza y desinfección, alimentos en descomposición, contaminación cruzada por almacenamiento inadecuado de sustancias químicas y pérdida de cadena de frío evidencian incumplimiento de los parámetros sanitarios establecidos para la manipulación y suministro de alimentos.
47	EL ARRENDATARIO debe gestionar la presentación del examen médico-sanitario de todo el personal bajo su cargo, con los datos y documentos respectivos, así: ✓ Examen médico (Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel) ✓ Fotocopia de la cedula. ✓ Certificado de manipulación de alimentos vigente. ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría. ✓ Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional	x		El arrendatario cumple con este ítem
48	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		X	La Secretaría de Salud emitió concepto sanitario desfavorable

	Condiciones Generales: todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procedimiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013.			y aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total del área de preparación, debido al incumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013
49	IDONEIDAD Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación.	x		El arrendatario cumple con este ítem
50	RECEPCION DE ALIMENTOS Deberán rechazarse los vegetales que presenten: moho, hongos, hoyos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.		X	Se encontraron frutas, verduras y productos cárnicos con alteración organoléptica, signos de descomposición y deficiencias en identificación y trazabilidad de materias primas
51	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION Con relación al almacenamiento y conservación, el arrendatario deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Se debe implementar un control escrito (rótulos) sobre las fechas de compra, inicio de conservación en frio, fecha de vencimiento y demás, con el propósito de tener trazabilidad de los alimentos (pollo, pescado, mariscos, carnes, etc.) que requieran preservación en frio.		X	Se evidenciaron fallas en equipos de refrigeración, pérdida de cadena de frío, productos almacenados sin adecuada identificación y ausencia de controles documentados para garantizar la trazabilidad y conservación de los alimentos.
52	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS EL ARRENDATARIO debe realizar anualmente y que en cada caso corresponda de acuerdo a la normatividad vigente, las gestiones para efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico, teniendo en cuenta que esta fumigación es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Pereira, observando en todo momento las medidas de bioseguridad, y por ningún motivo se admiten animales domésticos en los lugares de manipulación y servicio de alimentos. El supervisor de contrato verificara el cumplimiento a este requerimiento a través de los documentos soportes de la actividad de fumigación realizada por la empresa especializada.		X	Se evidenció presencia e infestación de cucarachas en zonas de preparación, almacenamiento y equipos de refrigeración, así como ineficacia de los procedimientos de control integrado de plagas. La situación persistió incluso durante la visita de verificación realizada el 26 de octubre de 2026
53	El ARRENDATARIO deberá adecuar las instalaciones de acuerdo a los protocolos de seguridad y salud en el trabajo pertinentes para la prevención de enfermedades y/o accidentes laborales (según corresponda) en un plano no superior a tres (03) meses después de iniciación del negocio jurídico	x		El arrendatario cumple con este ítem
54	El ARRENDATARIO certifico que adquiere los alimentos en instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA, con el fin de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la institución.		X	La autoridad sanitaria evidenció materias primas provenientes de proveedores que no acreditaban permiso sanitario oficial, particularmente respecto a productos tipo arepas
CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD DE HIGIENE, SALUBRIDAD Y AMBIENTAL				
55	El ARRENDATARIO deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación, y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986; Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley No. 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales.	x		El arrendatario cumple con el tratamiento de los diferentes residuos
56	EL ARRENDATARIO no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o	x		El arrendatario cumple con este ítem

	gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 Ambiente y Desarrollo Sostenible, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.			
57	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el ARRENDATARIO está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domésticas), por ende deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".	x		El arrendatario cumple con este ítem
58	EL ARRENDATARIO realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.			Ítem con observación por parte de la supervisión
59	EL ARRENDATARIO realizará mantenimiento de la trampa grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del sistema de gestión ambiental de la policía nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.			Ítem con observación por parte de la supervisión
60	Atendiendo lo dispuesto en la resolución 2184 del 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" el ARRENDATARIO deberá: Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos.	x		El arrendatario cumple con este ítem
61	El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el organismo nacional de acreditación colombiana ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificara el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible" y el decreto 284 del 2018 "por el cual se adiciona el decreto 1076 de 2015 único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible en lo relacionado con la gestión integral de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones".	x		El arrendatario cumple con este ítem
62	El ARRENDATARIO se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínima de seis (06) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.	x		El arrendatario cumple con este ítem
63	El ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia "que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	x		El arrendatario cumple con este ítem
64	El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la política ambiental de la policía nacional, la resolución 02309 de 1986 expedida por el ministerio de salud, conforme el artículo 35 "por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de residuos sólidos especiales", y en atención a la resolución 2184 de 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones y decreto 4741 del 2005 por la cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el gerente general del instituto colombiano agropecuario ICA "por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio humano", el EL ARRENDATARIO deberá realizar el manejo adecuado de os residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	x		El arrendatario realiza mantenimiento a los diferentes equipos
65	El ARRENDATARIO deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de gestión ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucional,	x		El arrendatario cumple con este ítem

	en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.			
66	El ARRENDATARIO deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems.: ✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes ✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideración relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al decreto 1076 de 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible".	x		El arrendatario realiza buenas prácticas ambientales
EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO				
67	Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, acredito experiencia en el desarrollo de actividades concernientes a cafetería y restaurante. La Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada, con el fin de garantizar la transparencia del proceso de contratación	x		El arrendatario cumple con este ítem
68	El ARRENDATARIO deberá anexo certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que laborará y adicionalmente acredito experiencia mínima de 6 meses en la manipulación de alimentos y atención de personal.	x		El arrendatario cumple con este ítem

CAPACIDAD OPERATIVA

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Huevos al gusto (100 gr), arepa (80 gr), porción de queso (60 gr), pan, y jugo chocolate (200 ml).		x	Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados
2	Huevos al gusto (100 gr), calentado (60 gr), arepa (80 gr), pan leche (70 gr), y jugo o chocolate (200 ml).		x	
3	(Desayuno) arepa (80 gr), carne de res (80 gr), y jugo (200 ml).		x	
4	Caldo de costilla 14 onzas, arepa (80 gr), chocolate y/o café (200 ml).		x	
5	Cereales (80 gr) con leche y/o Yogurt (200 ml).		x	

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE		OSERVACIONES
		SI	NO	
1	Sopa de pasta 14 onzas, proteína opción 1 130gr pollo, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr papa sudada o cocinada, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas tomate árbol.		x	Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados
2	Sopa 14 onzas crema, proteína opción 1 130gr pollo, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr lentejas maduro, arroz 100gr arroz, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr tomate, jugo opción 1 12 onzas guayaba agria		x	
3	Sopa 14 onzas sancocho, proteína opción 1 130gr pollo, principio 100gr yuca, papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr verde, jugo opción 1 12 onzas guayaba dulce.		x	
4	Sopa 14 onzas guineo cuchuco, proteína opción 1 130gr carne res, principio 100gr pasta, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo opción 1 12 onzas lulo.		x	
5	Sopa 14 onzas frijoles, proteína opción 1 130gr chicharrón, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, jugo opción 1 12 onzas limonada.		x	

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Sopa 14 onzas pasta, proteína opción 1 130gr carne cerdo, proteína opción 2 130gr carne res, 50 gr papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas limonada o jugo.		x	Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura
2	Proteína opción 1 130gr chorizo, proteína opción 2 130gr carne res, arepa, maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr tomate, jugo 12 onzas limonada o jugo.		x	

3	Sopa 14 onzas sancocho, proteína opción 1 130gr carne cerdo, proteína opción 2 130gr carne res, 50 gr papa, arroz 100 gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr verde, jugo 12 onzas limonada o jugo.		x	temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados
4	Sopa 14 onzas guineo, proteína opción 1 huevo, proteína opción 2 130 gr carne res, 50 gr papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas limonada o jugo.		x	
5	Proteína opción 1 huevo, proteína opción 2 130gr carne res, arepa, maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, jugo 12 onzas limonada o jugo.		x	

MENU ADICIONAL "OPCION SALUDABLE"		
	CUMPLE	**NO CUMPLE**
El oferente anexo un menú adicional "**opción saludable**" para el desayuno, el almuerzo y la cena, diferente a los previamente establecidos.		Suspensión total de la preparación de alimentos y concepto sanitario desfavorable, con imposición de clausura temporal por parte de la Secretaría de Salud debido a hallazgos sanitarios críticos reiterados

No.	**DESCRIPCION**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	PANZEROTI (120 GR)		Ítem con observación por parte de la supervisión
2	SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO (120 GR)		
3	PAPA RELLENA (100GR)		
4	AREPA DE HUEVO (100)		
5	AREPA RELLENA DE CARNE (150 GR)		
6	EMPANADA		
7	DEDO DE QUESO (90 GR)		
8	JUGO EN AGUA (12 ONZ)		
9	JUGO EN LECHE (12 ONZ)		
10	PINTADO (8 ONZ)		
11	PINTADITO (4 ONZ)		
12	TINTO (4 ONZ)		
13	TINTO (8 ONZ)		
14	AROMÁTIA (4 ONZ)		
15	VASO DE LECHE (8 ONZ)		
16	VASO DE LECHE (4 ONZ)		
17	DETODITO		
18	PAPAS MARGARITA		
19	NATUCHIPS		
20	CHICHARRON AMERICANO		
21	ROSQUILLAS		
22	DORITOS		
23	CHESSTRES		
24	BOLIQUESO		
25	PORCIÓN DE TORTA		
26	GALLETA DE AVENA		
27	GALLETA CLUB SOCIAL		
28	GALLETA OREO		
29	MANI ESPECIAL		
30	MANI MOTO		
31	GALLETA CHOQUIS		
32	BOLITAS CHOQUIS		
33	SPRKIES		
34	GALLETA QUAKER		
35	CHICHLES ADAMS PEQUÑAS		
36	CHICLES ADAMS GRANDE		
37	TRIDENT NORMAL UNIDAD		
38	TRIDENTS TWIST		
39	TRIDENT TOTAL X 6		
40	TRIDENT TOTAL X 12		
41	HALLS BARRA		
42	HALLS PEPA		
43	GATORADE		
44	LIPTON		
45	FUZE TEA		
46	HIT BOTELLA NARANJA		
47	HIT CAJA		

48	H2O		
49	GASEOSAS POSTOBON		
50	AGUA CRISTAL		
51	AGUA CRISTAL GAS		
52	BONYURT		
53	YOGURT ALPINA		
54	YOGURT FINESSE ALPINA		
55	AVENA BOLSA ALPINA		
56	AVENA ALPINA		
57	AVENA FINESSE ALPINA		
58	ALPIN		
59	KUMIS ALPINA 200 GR		
60	COCA COLA 600ML		
61	COCA COLA LIGH 600ML		
62	JUGO DEL VALLE X 188 ML		
63	AGUA BRISA		
64	AGUA BRISA GAS		
65	PORCIÓN DE FRUTA		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

1. Se solicita la verificación de precios y la publicación de los mismos en un lugar al que tenga acceso el publico en general.
2. Se da alcance a las observaciones realizadas por la responsable de Seguridad y Salud en el trabajo de la unidad.
3. Se presentó una situación de relevancia asociada a la prestación del servicio de alimentación, debido a la imposición de medida sanitaria de seguridad por parte de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, consistente en la suspensión total de las actividades de preparación y expendio de alimentos, derivada de un concepto sanitario desfavorable y de hallazgos reiterados relacionados con condiciones higiénico-sanitarias, control de plagas, trazabilidad y conservación de alimentos

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido doscientos setenta y tres (273) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando noventa y dos (92) días calendario para que finalice el plazo de ejecución del mismo.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará el canon pactado de manera mensual, durante los primeros cinco días hábiles tomando como referencia la fecha de inicio de ejecución y presentarán el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago al supervisor del contrato.

NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA-FONDOS ESPECIALES.
BANCO: BBVA
TIPO CUENTA: CORRIENTE
NUMERO DE CUENTA: 803000017

NOTA: el pago del primer canon de arrendamiento se contempló para el 01 de febrero de 2026, estando sujeto a partir de la notificación de inicio y ejecución de aprobación de las pólizas de garantías.

Una vez realizadas las consignaciones correspondientes, el ARRENDATARIO deberá enviar copias del comprobante de pago a la Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira, con copia al supervisor

del contrato, con el fin de que sirvan como antecedente dentro del acervo documental del proceso contractual.

En caso de incumplimiento en el pago del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación de inicio, el ARRENDATARIO deberá pagar un recargo por mora, calculado de la siguiente manera:

1. Retraso de hasta quince (15) días calendario: Se aplicará una penalización equivalente al 0.5% del valor total del contrato por cada día de retraso.
2. Incumplimiento en la constitución de requisitos de perfeccionamiento y/o ejecución del contrato: Se aplicará una penalización equivalente al 0.2% del valor total del contrato por cada día de retardo, hasta por diez (10) días calendario.

Las sanciones establecidas se aplicarán conforme a la normatividad vigente y serán reportadas a la Cámara de Comercio competente, en cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 6.2 del artículo 6° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012.

PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS:

Los servicios públicos domiciliarios estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados directamente por este, de la siguiente manera:

- Gas natural: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato.
- Los servicios públicos domiciliarios de energía, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.

La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces de la Policía Metropolitana de Pereira con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.

Nombre Beneficiario: Policía Metropolitana De Pereira – Gastos Personales
Banco: BBVA
Tipo Cuenta: CORRIENTE
Número De Cuenta: 803000025

Los medidores serán leídos mensualmente con presencia del ARRENDATARIO y el supervisor del contrato, este último informará al grupo de bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Pereira, mediante comunicado oficial de la unidad sobre las lecturas realizadas, con esta información el supervisor notificará mediante comunicado oficial al ARRENDATARIO el valor a pagar por concepto de servicios públicos.

El valor a pagar por concepto de servicios públicos deberá ser consignado y se presentará el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago al supervisor del contrato.

NOTA: el primer canon de arrendamiento debe ser cancelado dentro de los 5 primeros días hábiles de notificado el inicio del contrato.

PLAN DE PAGOS:

CANON ARRENDAMIENTO	VALOR	PORCENTAJE
FEBRERO	$ 1.708.600,00	8,33%
MARZO	$ 1.708.600,00	16,67%
ABRIL	$ 1.708.600,00	25,00%
MAYO	$ 1.708.600,00	33,33%
JUNIO	$ 1.708.600,00	41,67%
JULIO	$ 1.708.600,00	50,00%
AGOSTO	$ 1.708.600,00	58,33%
SEPTIEMBRE	$ 1.708.600,00	66,67%
OCTUBRE	$ 1.708.600,00	75,00%
TOTAL	**$ 20.503.200,00**	**100%**

El valor a pagar por concepto de servicios públicos deberá ser consignado y se deberá presentar el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago a la oficina de contratos y al supervisor del contrato.

CUENTA DE COBRO CFT-09

UBICACIÓN Y SERVICIO PUBLICO	Medida anterior (29/09/2026 14:48)	Medida actual (29/10/2026 09:02)	Diferencia	VR KW/H - M3	VR CONSUMO
CAFETERIA ENERGIA	86.221,66	87.897,34	1675,68	$ 768,4298	$ 1.287.642
CAFETERIA ACUEDUCTO	4.352,00	4.364,00	12,00	$ 2.105,67	$ 25.268
CAFETERIA ALCANTARILLADO	4.352,00	4.364,00	12,00	$ 2.496,07	$ 29.953
RESTAURANTE CAOFI ENERGIA	8.846,51	8.847,11	0,60	$ 768,4298	$ 461
RESTAURANTE CAOFI ACUEDUCTO	878,072	878,777	0,71	$ 2.105,67	$ 1.484
RESTAURANTE CAOFI ALCANTARILLADO	878,072	878,777	0,71	$ 2.496,07	$ 1.760
CARGO FIJO ASEO	OCTUBRE				$ 50.000
TOTAL					$ 1.396.569

4.1. Ejecución Financiera y Pagos

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 20.503.200,00	100%
Valor total de las entregas	$ 15.377.400.00	75%
Valor total facturado	$ 15.377.400.00	75%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0	0%
Valor pagado	$ 15.377.400.00	75%
Valor pendiente de entrega	$ 5.125.800,00	25%

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

Nro. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
1	$1.708.600,00	27/02/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400000317
2	$1.708.600,00	02/03/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400000597
3	$1.708.600,00	01/04/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400000983
4	$1.708.600,00	01/05/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400001503

5	$1.708.600,00	01/06/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400001899
6	$1.708.600,00	02/07/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400002333
7	$1.708.600,00	04/08/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400002774
8	$1.708.600,00	03/09/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400002997
9	$1.708.600,00	06/10/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400003427

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

No aplica

5. RECOMENDACIONES

A la fecha el arrendatario ha cumplido con el pago de las obligaciones pertinentes al objeto del contrato.

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 arrendatario. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

El arrendatario cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI ___**	Certifico con la firma del presente informe, que el arrendatario cumplió parcialmente con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO_X_	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. GS-2026-088020-MEPER del 23 de octubre 2026, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Mayor **ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA**
Jefe Planeación MEPER
Supervisora contrato 82-1-10002-26
Correo: eliana.loaiza1063@correo.policia.gov.co
Celular: 3233052194

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACIÓN

Fecha:	01 de octubre de 2026		
Hora de inicio:	16:00 horas	**Hora de finalización:**	
Lugar:	Policía Metropolitana de Pereira		

AC-2026- 030784 **– COMAN - PLANE – 2.21**

REUNIÓN DE SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN CON EL PERSONAL ENCARGADO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE, REALIZADA EN EJERCICIO DE LAS FUNCIONES DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO PN MEPER N.°82-1-10002-26, CUYO OBJETO CORRESPONDE AL "*ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA*".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar
  4.1. Recomendaciones Generales
  4.2. Fundamento Normativo y Contractual
  4.3. Registro Fotográfico

5. Compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de Asistencia

La señora Mayor ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA, Jefe de Planeación de la Policía Metropolitana de Pereira en calidad de supervisora del contrato PN MEPER N.°82-1-10002-26, cuyo objeto corresponde al *"ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA"*, verificar la asistencia del personal convocado a la reunión, así:

- Representante de la empresa STOCK ALIMENTAMOS S.A.S.

La presente reunión se desarrolla con el propósito de realizar seguimiento y verificación al cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la prestación del servicio de cafetería y restaurante, las condiciones sanitarias, la publicación de precios, la atención al usuario y las condiciones operativas necesarias para garantizar la adecuada ejecución del Contrato PN-MEPER N.° 82-1-10002-26.

2. Lectura del Acta Anterior (No aplica)

3. Verificación de Compromisos (No aplica)

4. Temas a Tratar

4.1. Recomendaciones Generales

En ejercicio de las funciones de supervisión contractual, se llevó a cabo reunión con el personal encargado de la cafetería y restaurante, durante la cual se verificaron aspectos relacionados con el cumplimiento de las condiciones técnicas y operativas exigidas dentro del contrato. Igualmente, se revisaron observaciones relacionadas con la publicación de precios al público, el cumplimiento de las recomendaciones efectuadas por la autoridad sanitaria competente, los horarios de atención establecidos contractualmente y algunas necesidades de infraestructura y servicios requeridas para el adecuado funcionamiento de la cafetería.

Durante la reunión se socializaron observaciones realizadas por la supervisión y se establecieron compromisos orientados al mejoramiento continuo del servicio y al cumplimiento de las obligaciones contractuales. Entre ellas, la obligación de publicar los precios de los productos en lugares visibles y el cumplimiento de los horarios de atención previstos para la cafetería y restaurante.

4.2. Fundamento Normativo y Contractual

La supervisión recuerda al arrendatario que el cumplimiento de las obligaciones pactadas dentro del Contrato PN-MEPER N.° 82-1-10002-26 constituye un deber contractual exigible durante toda la ejecución del negocio jurídico. En tal sentido, el contratista debe garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas, operativas, sanitarias y comerciales establecidas en el contrato, especialmente aquellas relacionadas con la publicación de precios en lugar visible, el respeto de las tarifas aprobadas, el cumplimiento de los horarios de atención al público y la observancia de las disposiciones emitidas por las autoridades sanitarias competentes. Lo anterior se encuentra expresamente previsto dentro de las obligaciones del arrendatario y las especificaciones técnicas del contrato.

Asimismo, se recordó que de conformidad con el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, los contratistas están obligados a cumplir con el objeto contratado, colaborar con la entidad estatal para el cabal cumplimiento de los fines de la contratación y ejecutar las obligaciones adquiridas de manera diligente y oportuna. Igualmente, la entidad, a través de la supervisión contractual, debe verificar la correcta ejecución del contrato y adoptar las medidas necesarias frente a eventuales incumplimientos.

De igual manera, se advirtió que el contrato contempla la imposición de multas, cláusula penal pecuniaria y demás medidas previstas en el ordenamiento jurídico frente a incumplimientos parciales o totales de las obligaciones contractuales, así como la posibilidad de terminación del contrato por incumplimiento reiterado relacionado con normas de higiene, calidad del servicio o demás obligaciones pactadas.

4.3. Registro fotográfico





5. COMPROMISOS ADQUIRIDOS

CONTRATISTA

1. Publicar en un lugar visible y de fácil consulta para los usuarios la lista de precios actualizada, legible y con la respectiva descripción de los productos y menús ofrecidos.
2. Atender y subsanar las recomendaciones efectuadas por la Secretaría de Salud, implementando las acciones correctivas que correspondan dentro de los plazos establecidos.
3. Cumplir estrictamente con los precios de los productos y servicios ofertados y aprobados dentro del marco contractual, evitando modificaciones no autorizadas.
4. Garantizar el cumplimiento de los horarios establecidos para la prestación del servicio de cafetería y restaurante, conforme a las condiciones pactadas en el contrato.

SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

1. Realizar las coordinaciones correspondientes con las dependencias competentes para la verificación y diagnóstico de la falla eléctrica presentada al interior de la cocina de la cafetería.
2. Gestionar las consultas necesarias ante el Grupo Logístico y demás dependencias competentes, con el fin de determinar la ubicación del tanque de almacenamiento de agua que presta soporte a las instalaciones de la cafetería y restaurante.

Los asistentes manifiestan conocer y aceptar los compromisos aquí establecidos, comprometiéndose a adelantar las acciones necesarias para su cumplimiento y seguimiento. La supervisión continuará realizando las verificaciones periódicas correspondientes con el propósito de garantizar la correcta ejecución del Contrato PN-MEPER N° 82-1-10002-26.

CONVOCATORIA

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

MY. ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA
Supervisora del Contrato
Jefe de Planeación Policía Metropolitana de Pereira

Anexo: Uno (01 folio- planilla de firmas)

Elaborado por: MY. Eliana Marcela Loaiza García- PLANE-MEPER
Fecha de elaboración: 01/10/2026
Ubicación: Mis documentos/2025/actasdeseguimiento

Avenida Las Américas 46-35
Teléfono(s) 3149804 ext. 9804
meper.plane-plancom@policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACIÓN

Fecha:	01 de octubre de 2026		
Hora de inicio:	16:00 horas	**Hora de finalización:**	
Lugar:	Policía Metropolitana de Pereira		

AC-2026- 030784 **– COMAN - PLANE – 2.21**

REUNIÓN DE SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN CON EL PERSONAL ENCARGADO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE, REALIZADA EN EJERCICIO DE LAS FUNCIONES DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO PN MEPER N.° 82-1-10002-26, CUYO OBJETO CORRESPONDE AL "*ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA*".

ASISTENTES

GDO.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA	TELÉFONO	FIRMA
	Oscar Mora	Stop.	stabalimentos@gmail.com	86058629	314-7872446	
My Practicar 6.	Mora	Plane				

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACIÓN

Fecha:	10 de octubre de 2026		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	12:00 horas
Lugar:	Policía Metropolitana de Pereira		

AC-2026- 030684 **– COMAN - PLANE – 2.21**

REUNIÓN DE SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN CON EL PERSONAL ENCARGADO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE, REALIZADA EN EJERCICIO DE LAS FUNCIONES DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO PN MEPER N.°82-1-10002-26, CUYO OBJETO CORRESPONDE AL *"ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA"*.

ORDEN DEL DÍA

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

4.1. Control de ingreso de alimentos, proveedores y vehículos
4.2. Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)
4.3. Control y autorización de personal
4.4. Estudios de seguridad y control de antecedentes
4.5. Manipulación de alimentos
4.6. Recomendaciones de la Secretaría de Salud
4.7. Elementos de protección personal y bioseguridad
4.8. Gestión Ambiental
4.9. Intervención de Seguridad de Instalaciones
4.10. Intervención del representante de la empresa contratista
4.11. Registro fotográfico

5. Compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de Asistencia

La señora Mayor ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA, Jefe de Planeación de la Policía Metropolitana de Pereira en calidad de supervisora del contrato PN MEPER N.°82-1-10002-26, cuyo objeto corresponde al *"ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA"*, así:

- Representante de la empresa STOCK ALIMENTAMOS S.A.S.
- Delegada de la Secretaría de Salud.
- Jefe de la Seccional de Carabineros y Protección Ambiental.

- Personal de Seguridad de Instalaciones (SEGUR MEPER).

La presente reunión se desarrolla con el propósito de revisar los protocolos, procedimientos y obligaciones contractuales relacionadas con el transporte, ingreso, almacenamiento y manipulación de alimentos destinados a la cafetería y restaurante del Comando de la Policía Metropolitana de Pereira, así como fortalecer los controles de seguridad, inocuidad alimentaria, seguridad y salud en el trabajo y gestión ambiental asociados a la ejecución del contrato celebrado con la empresa STOCK ALIMENTAMOS S.A.S.. Conforme al contrato, el servicio se presta dentro de las instalaciones del Comando de Policía Metropolitana de Pereira y el arrendatario está obligado a garantizar la adecuada manipulación de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad vigente.

2. Lectura del Acta Anterior (No aplica)

3. Verificación de Compromisos (No aplica)

4. Temas a Tratar

4.1. Control de ingreso de alimentos, proveedores y vehículos

Dando inicio a la reunión se recordó a los asistentes que el contrato establece expresamente que el ingreso de alimentos y proveedores debe realizarse durante el horario de funcionamiento autorizado y bajo supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de vehículos y elementos que pretendan ingresar al complejo policial. Así mismo, el contratista deberá informar previamente y por escrito al supervisor del contrato los datos del personal y vehículos que requieran autorización de ingreso.

En virtud de lo anterior, se acordó que:

- La recepción de mercancías se realizará de lunes a viernes en horario de 08:00 a 12:00 horas y de 14:00 a 17:00 horas.
- Toda solicitud deberá ser remitida previamente mediante correo electrónico al supervisor del contrato al correo institucional MEPER.PLANE-JEFAT, indicando:

✓ Placas del vehículo.

✓ Identificación completa del conductor.

✓ Factura o soporte de los insumos transportados.

✓ Relación de productos a ingresar.

✓ Evidencia de autorización sanitaria del vehículo cuando transporte alimentos.

- El supervisor del contrato verificará la información y remitirá la respectiva autorización a Seguridad de Instalaciones para la habilitación del ingreso.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos perecederos deberán garantizar el mantenimiento de la cadena de frío y las condiciones sanitarias exigidas por la autoridad competente.

Se enfatizó que el cumplimiento de estos controles busca garantizar la seguridad institucional, la trazabilidad de los insumos y el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos para la recepción de alimentos.

4.2. Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)

Durante la reunión se recordó que el contratista se encuentra obligado a implementar y mantener el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme al Decreto 1072 de 2015, obligación expresamente contemplada dentro del contrato y sus anexos.

Se analizaron los riesgos asociados a:

- Transporte de productos perecederos.
- Manipulación de alimentos.
- Operación de equipos de cocina.
- Riesgos locativos y biomecánicos.
- Riesgos por almacenamiento y conservación de productos.

Como medidas preventivas se estableció que el contratista deberá:

- Mantener actualizado su SG-SST.
- Garantizar afiliación vigente de todo su personal a EPS, ARL y fondo de pensiones.
- Utilizar los elementos de protección personal requeridos para cada actividad.
- Implementar señalización preventiva y controles operacionales.
- Reportar oportunamente incidentes, accidentes o condiciones inseguras a la supervisión contractual.

4.3. Control y autorización de personal

Se revisaron las obligaciones contractuales relacionadas con la administración del personal que presta sus servicios en la cafetería institucional.

Se recordó que el contratista debe entregar y mantener actualizadas las hojas de vida del personal, junto con los soportes de afiliación a seguridad social, certificados de manipulación de alimentos y demás documentos exigibles.

Igualmente, se estableció que:

- Todo el personal deberá portar permanentemente carnet de identificación institucional de la empresa contratista.
- El personal deberá permanecer exclusivamente dentro de las áreas autorizadas para la ejecución contractual.
- El contratista deberá informar previamente cualquier novedad o cambio de personal.

- Ninguna persona podrá iniciar labores sin contar con la documentación requerida y la validación correspondiente por parte de la supervisión contractual.

4.4. Estudios de seguridad y control de antecedentes

La supervisión informó que realizará las coordinaciones correspondientes con la Seccional de Inteligencia y la Seccional de Investigación Criminal para la verificación de antecedentes y la realización de los estudios de seguridad al personal vinculado a la cafetería.

Se acordó que:

- Todo cambio de personal deberá ser informado previamente a la supervisión.
- El supervisor consolidará el listado oficial del personal autorizado.
- Una vez surtidas las verificaciones correspondientes, se remitirá el aval a Seguridad de Instalaciones para habilitar el acceso del personal autorizado.

4.5. Manipulación de alimentos

La delegada de la Secretaría de Salud socializó recomendaciones dirigidas a fortalecer los controles sanitarios asociados al transporte, recepción y almacenamiento de alimentos.

Se enfatizó la obligación contractual de realizar los procedimientos de recepción y almacenamiento conforme a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2310 de 1986, garantizando condiciones que eviten contaminación, deterioro y proliferación de microorganismos.

4.6. Recomendaciones de la Secretaría de Salud

La Ingeniera Diana Jimena Álzate recomendó:

- Utilizar vehículos avalados por la autoridad sanitaria territorial.
- Verificar al ingreso la respectiva Resolución o autorización para transporte de alimentos.
- Garantizar la conservación permanente de la cadena de frío.
- Verificar la procedencia de los alimentos y que sean adquiridos en establecimientos autorizados.
- Garantizar el adecuado rotulado e identificación de los productos.
- Mantener las respectivas actas de inspección y soportes documentales de control sanitario.

4.7. Elementos de protección personal y bioseguridad

Se recordó que el contrato exige que el personal se encuentre debidamente uniformado y dotado con gorros, guantes, tapabocas y demás elementos necesarios para la prestación segura del servicio, así como con sistema de identificación visible.

El contratista deberá igualmente garantizar:

- Uso permanente de elementos de protección personal.
- Disponibilidad de señalización preventiva.
- Condiciones seguras para trabajadores y usuarios.

- Cumplimiento de protocolos de bioseguridad vigentes.

4.8. Gestión Ambiental

El responsable ambiental y la Seccional de Carabineros y Protección Ambiental recordaron las obligaciones ambientales derivadas del contrato, orientadas a minimizar impactos ambientales y promover el manejo responsable de residuos.

Se abordaron especialmente los siguientes aspectos:

- Manejo adecuado de residuos orgánicos.
- Disposición de empaques y materiales reciclables.
- Uso de puntos ecológicos.
- Participación en campañas institucionales ambientales.
- Prevención de acumulación de residuos.
- Cumplimiento de procedimientos ambientales institucionales.
- El contratista deberá garantizar la correcta separación, almacenamiento y disposición de residuos, así como la participación activa en las estrategias ambientales institucionales.

4.9. Intervención de Seguridad de Instalaciones

El personal de SEGUR MEPER impartió las consignas relacionadas con el ingreso de personal, elementos y vehículos, indicando que se habilitarán los controles correspondientes para la recepción de alimentos y mercancías autorizadas.

Se reiteró que:

- Todo ingreso estará sujeto a verificación documental.
- Los vehículos serán sometidos a registros de seguridad.
- No se permitirá el ingreso de personas o vehículos no autorizados.
- El personal de seguridad aplicará los protocolos institucionales correspondientes frente a cualquier incumplimiento detectado.

Igualmente, el jefe de seguridad instruirá a la totalidad del personal en servicio sobre los procedimientos definidos, garantizando uniformidad en la aplicación de los controles durante todos los turnos.

4.10. Intervención del representante de la empresa contratista

La representante de la empresa STOCK ALIMENTAMOS S.A.S. manifestó su total disposición para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales y socializó las acciones implementadas para atender las observaciones formuladas por la Secretaría de Salud.

Entre las acciones destacadas se encuentran:

- Fortalecimiento de protocolos de almacenamiento y conservación de alimentos.
- Mantenimiento preventivo de equipos de refrigeración.

- Coordinaciones para procesos de calibración y mantenimiento de equipos.
- Ejecución de jornadas de fumigación.
- Desarrollo de brigadas periódicas de aseo.
- Implementación de procesos de rotulación y trazabilidad de víveres.
- Gestión para la adquisición e instalación de un tanque de almacenamiento de agua.
- Seguimiento permanente a las condiciones sanitarias exigidas para la prestación del servicio.

4.11. Registro fotográfico





5. Compromisos

Contratista STOCK ALIMENTAMOS S.A.S.

- ✓ Mantener actualizado el SG-SST durante toda la ejecución contractual.
- ✓ Remitir oportunamente la información de personal y vehículos para autorización de ingreso.
- ✓ Garantizar afiliaciones vigentes a seguridad social y parafiscales.
- ✓ Mantener actualizado el listado del personal autorizado.
- ✓ Garantizar la identificación permanente del personal.
- ✓ Implementar y mantener controles para la conservación de la cadena de frío.
- ✓ Cumplir con los protocolos de inocuidad alimentaria, bioseguridad y gestión ambiental.
- ✓ Continuar ejecutando actividades de fumigación, mantenimiento y calibración de equipos.
- ✓ Garantizar el manejo adecuado de residuos y la participación en programas ambientales institucionales.

Supervisión del contrato

- ✓ Verificar la documentación del personal.
- ✓ Gestionar los estudios de seguridad con Inteligencia e Investigación Criminal.
- ✓ Consolidar y actualizar el listado de personal autorizado.
- ✓ Remitir oportunamente las autorizaciones a Seguridad de Instalaciones.
- ✓ Realizar seguimiento permanente a la ejecución contractual e informar las novedades que se presenten.

Seguridad de Instalaciones MEPER

- ✓ Socializar los protocolos al personal de todos los turnos.
- ✓ Fortalecer los controles de acceso de personal y vehículos.
- ✓ Verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos para el ingreso y permanencia dentro del complejo policial.

Finalmente, la supervisión contractual exhortó a todos los participantes a asumir con responsabilidad las obligaciones derivadas de sus competencias, resaltando que la adecuada prestación del servicio de cafetería constituye un aspecto esencial para garantizar el bienestar y alimentación del personal uniformado, funcionarios y población flotante que hace uso de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Pereira.

Se reiteró la importancia del estricto cumplimiento de las obligaciones contractuales, las disposiciones sanitarias, ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo, promoviendo una ejecución contractual transparente, segura, eficiente y ajustada a la normatividad vigente.

CONVOCATORIA

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

MY. ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA
Supervisora del Contrato
Jefe de Planeación Policía Metropolitana de Pereira

Anexo: Uno (01 folio- planilla de firmas)

Elaborado por: MY. Eliana Marcela Loaiza García- PLANE-MEPER
Fecha de elaboración: 10/10/2026
Ubicación: Mis documentos/2025/actasdeseguimiento

Avenida Las Américas 46-35
Teléfono(s) 3149804 ext. 9804
meper.plane-plancom@policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACIÓN

Fecha:	10 de octubre de 2026		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	12:00
Lugar:	Policía Metropolitana de Pereira		

AC-2026- 030684 **– COMAN - PLANE – 2.21**

REUNIÓN DE SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN CON EL PERSONAL ENCARGADO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE, REALIZADA EN EJERCICIO DE LAS FUNCIONES DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO PN MEPER N.° 82-1-10002-26, CUYO OBJETO CORRESPONDE AL "*ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA*".

ASISTENTES

GDO.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA	TELÉFONO	FIRMA
ST	Marlen Pera Fan	SECAR	marlen.peraFan@correo.policia	1002 806 237	3107139891	
IJ	Santiago Ramirez	SEGUR	Santiago.ramirez4238@	75104238	3023899974	
IJ CEL	Bartolo Pamplona	STOK	futbolfacultad62@hotmail.com	10108297	3212952288	
	Melisa Pulgarin	STOK	stokmeper@gmail.com	33.966.128	3116400631	
	Diana Jimena Arate	Secretaria de salud	diana93salud@gmail.com	1004817382	313663548	

Avenida las Américas 46-35 Pereira
meper.plane-jefat@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN RESERVADA

STOK ALIMENTAMOS CON CALIDAD S.A.S
NIT. .901813908-1

Pereira, octubre 13 del 2026

Señora Mayor
ELINA MARCELA LOAIZA GARCIA
Jefe Planeación Policía Metropolitana Pereira
Supervisora Contrato PN-MEPER Nro. 82-1-10002-26

Asunto: Referencia oficio-GS-2026- 0 8 0 1 9 6 ICOMAN.PLANE-20.1

Cordial saludo;

Respetuosamente me permito dar respuesta a mi mayor del oficio GS-2026- 0 8 0 1 9 6 ICOMAN.PLANE-20.1, de fecha 28 de septiembre del 2026, así:

1. **Anexo #2 especificaciones técnicas:**
   Alimentos y bebidas.
   - ✓ Se presento al inicio del contrato al supervisor del contrato la propuesta de productos para el servicio a la carta con los precios para ser aprobados por el supervisor del momento lo cuales estaban consignados en el ECO-2025.
   - ✓ Al inicio del contrato se mantuvieron los precios y progresivamente se fueron incrementado a razón de los precios de los proveedores locales. ofertaban para poder cumplir con el objeto del contrato en mención.

ITEM	DESAYUNOS	VALOR-2026
1	Huevos al gusto 100gr-arepa o pan-50 gr, porción de queso 60 gr, y jugo o bebida caliente -200 ml.	$ 8.000
2	Huevos al gusto 100gr-Calentado 60 gr, arepa, o pan -50 gr, y jugo o bebida caliente 200 ml.	$ 10.000
3	Desayuno arepa 80gr-carne de res 80gr, y jugo o bebida calenté 200 ml.	$ 12.000
4	Caldo de costilla 14 onzas, arepa, chocolate y/o café 200ml.	$ 13.00
5	Cereales 80gr, con leche y/o yogurt 200 ml.	$ 8.000

ITEM	ALMUERZOS	VALOR-2026
1	**Opción # 1**	$ 15.000

GS-2026-090548-MEPER

	Sopa 14gr, (guineo- crema-sancocho-frijoles)-Arroz- 100 gr, principio 100gr, (frijol- lentejas-arveja- pastas-blanquillos)-acompañante-(papas -plátano varias presentaciones) Proteína chicharron130 gr, pollo-cerdo-hígado- Ensalada 70 gr- verde- repollo-zanahoria, jugo de cosecha o limonada 12 onzas	
2	**Opción # 2** Bandeja paisa, proteína 130gr, Chicharrón- chorizo-carne molida, huevo y tajada. Arroz 100 gr, frijol 14 onzas, jugo de cosecha o limonada 12 onzas	$ 20.000
3	**Opción 3** Sopa 14gr, (guineo- crema-sancocho-frijoles)-Arroz- 100 gr, principio 100gr, (frijol- lentejas-arveja- pastas-blanquillos)-acompañante-(papas -plátano varias presentaciones) Proteína carne de res 130 gr Ensalada 70 gr- verde- repollo-zanahoria, jugo de cosecha o limonada 12 onzas	$ 17.000
4	Arroz- 100 gr, principio 100gr, (frijol-lentejas-arveja- pastas- blanquillos)-acompañante-(papas -plátano varias presentaciones) Proteína carne de res 130 gr Ensalada 70 gr- verde- repollo-zanahoria, jugo de cosecha o limonada 12 onzas	$ 15.000
5	Arroz- 100 gr, principio 100gr, (frijol-lentejas-arveja- pastas- blanquillos)-acompañante-(papas -plátano varias presentaciones) Proteína chicharron130 gr, pollo-cerdo-hígado- Ensalada 70 gr- verde- repollo-zanahoria, jugo de cosecha o limonada 12 onzas	$ 13.000
6	**Adicionales.** Proteína cerdo Proteína res Proteína pollo Porción ensalada Porción sopa Porción de arroz	 $ 5.000 $ 7.000 $ 5.000 $ 3.000 $ 3.000 $ 2.000

STOK ALIMENTAMOS CON CALIDAD S.A.S
NIT. .901813908-1

	Porción acompañante(papa-plátano) Jugo 12 onzas	$ 1.000 $ 2.000

ITEM	CENA	VALOR-2026
1	Proteína opción 1 130gr, carne cerdo, proteína opción 2 130gr, carne res, Opción 3 pollo 130gr, papa 50 gr, arroz 100 gr, ensalada, jugo 12 onzas, jugo cosecha-limonada	$ 12.000

NOTA: Se anexa lista de precios de cafetería.
Dulcería
Refrescos
Lácteos
heladería
Galletería
frutas
Medicamentos

Para su conocimiento se le informa que este año se realizo el cambio del representante legal quien era la Ingeniera Tatiana Carvajal Jimenez C.C por el Sr Oscar Ivan Monroy Rojas
Anexo RUT
Y de igual manera solicitar la autorización del cambio de los horarios de la salida
De lunes a viernes a las 18:00 pm teniendo en cuenta que la atención a esa hora es muy poca y sábados , domingos y festivos cierre a las 17:00 pm .

Atentamente,

OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante legal

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACIÓN

GS-2026- 086348 **/COMAN-PLANE-20.1**

Pereira, 19 de octubre 2026

Señor
OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante Legal STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
Carrera 12 N°64-67
Manizales, Caldas

Asunto: análisis de solicitud de modificación de precios de productos comercializados en la cafetería y restaurante operados por la empresa STOCK ALIMENTAMOS S.A.S., en desarrollo del Contrato de Arrendamiento PN-MEPER N.º 82-1-10002-26.

En atención a la comunicación remitida por usted en calidad de representante legal de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S., el 13 de octubre 2026, mediante la cual presenta propuesta de actualización y modificación de los precios de los productos ofrecidos en la cafetería y restaurante del Comando de la Policía Metropolitana de Pereira, así como la lista de precios actualizada para su revisión y aprobación, esta supervisión procede a realizar el correspondiente análisis técnico, económico y contractual.

La solicitud se sustenta en que los precios inicialmente ofertados y aprobados al inicio de la ejecución contractual se han visto afectados por incrementos progresivos en los costos de adquisición de materias primas y productos suministrados por proveedores locales, razón por la cual solicita la actualización de algunos valores de venta al público.

I. FUNDAMENTO CONTRACTUAL

Revisado el Contrato de Arrendamiento PN-MEPER N.º 82-1-10002-26 y sus anexos técnicos, se evidencia que las condiciones contractuales establecen expresamente que:

(...) El arrendatario deberá presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta con sus respectivos precios para ser aprobados por el supervisor del contrato al inicio de la ejecución o cuando se realicen modificaciones a alguno de los menús o precios (...)

Igualmente, el contrato establece que *(...) el arrendatario se compromete a ofrecer precios acordes con el mercado común del sector y publicar los mismos en un lugar visible para conocimiento de los usuarios (...)*

En consecuencia, existe habilitación contractual para revisar y eventualmente actualizar precios, previo análisis y validación por parte de la supervisión y posterior autorización del ordenador del gasto.

II. ANÁLISIS TÉCNICO

Se realizó revisión comparativa entre los valores inicialmente ofertados dentro de la propuesta económica que hace parte integral del contrato y los valores actualmente solicitados por el contratista.

Del análisis preliminar se observa que varios productos presentan incrementos que oscilan entre el 14 % y el 50 %, especialmente en productos cuya preparación depende de materias primas sujetas a variaciones permanentes del mercado, tales como:

- Carnes de res.
- Carne de cerdo.
- Pollo.
- Huevos.
- Lácteos.
- Cereales.
- Bebidas.
- Productos industrializados comercializados por terceros.

Adicionalmente, se evidencia que la mayoría de productos incluidos dentro de la solicitud corresponden a bienes de libre comercialización cuyo precio depende directamente de las condiciones de oferta y demanda del mercado, situación que puede generar variaciones durante la ejecución contractual.

No obstante, esta supervisión observa que la solicitud presentada no se encuentra acompañada de los soportes técnicos, financieros y contables suficientes que permitan demostrar objetivamente:

- La estructura de costos inicial utilizada para definir los precios ofertados.
- El incremento porcentual de los costos de adquisición.
- El impacto económico generado en la operación.
- La incidencia real sobre la rentabilidad del servicio.
- El comportamiento de precios de proveedores durante la ejecución contractual.

Por lo anterior, no resulta procedente determinar de manera inmediata si los incrementos solicitados obedecen a una alteración real de las condiciones económicas inicialmente previstas o si corresponden exclusivamente a una decisión comercial del contratista.

III. ANÁLISIS ECONÓMICO

Desde el punto de vista económico y contractual, la supervisión considera necesario verificar previamente que los precios propuestos continúen ajustándose a la obligación contractual de mantener valores acordes con los precios del mercado común del sector.

Para tal efecto, se requiere que el contratista aporte como mínimo los siguientes documentos de soporte:

1. Relación comparativa de los precios inicialmente aprobados frente a los precios solicitados, incluyendo porcentualmente la variación respecto al ajuste solicitado.
2. Análisis de facturas de compra de materias primas e insumos correspondientes a los últimos seis (06) meses.
3. Certificación o cotizaciones de proveedores que evidencien el incremento de costos.
4. Relación de productos afectados y porcentaje de incremento individual.
5. Justificación financiera que refleje la necesidad de modificar los precios.
6. Estudio o análisis de mercado que permita comparar los precios ofrecidos con establecimientos similares del área metropolitana, incluyendo como mínimo 03 cotizaciones.
7. Certificación suscrita por el representante legal indicando las razones económicas que sustentan la solicitud.

La ausencia de esta información impide determinar técnicamente la existencia de una posible afectación económica que justifique la totalidad de los incrementos propuestos.

IV. CONCLUSIÓN DE LA SUPERVISIÓN

Una vez analizada la documentación allegada, la supervisión concluye que:

1. Contractualmente es viable revisar y actualizar los precios de los productos ofrecidos en la cafetería y restaurante, siempre que exista una justificación técnica, económica y financiera suficiente.
2. La supervisión no encuentra elementos suficientes para determinar de manera objetiva la procedencia de los incrementos solicitados, toda vez que la petición presentada no se encuentra acompañada de los soportes económicos que permitan verificar la necesidad y proporcionalidad de los ajustes requeridos.
3. En consecuencia, esta supervisión no da concepto de viabilidad por el momento para la modificación de precios solicitada, hasta tanto el contratista complemente la información requerida y se efectúe el correspondiente estudio técnico, financiero y de mercado que permita determinar la razonabilidad de los valores propuestos.
4. Una vez allegados los soportes requeridos, esta supervisión procederá a realizar el análisis integral correspondiente y emitirá concepto definitivo respecto de la procedencia o improcedencia de los ajustes propuestos.

En razón de lo anterior, esta supervisión considera que la solicitud presentada por la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S. no cuenta actualmente con los elementos técnicos y financieros suficientes para autorizar la modificación de los precios ofertados dentro del servicio de cafetería y restaurante, razón por la cual se solicita complementar la documentación soporte señalada en el presente concepto, con el fin de adelantar la evaluación correspondiente y emitir pronunciamiento definitivo.

Se precisa que, mientras no exista decisión formal derivada del análisis técnico, económico y contractual de la solicitud presentada, y no se surta el procedimiento correspondiente para la eventual aprobación y formalización de la actualización de precios, el contratista deberá mantener y aplicar estrictamente los precios inicialmente ofertados, aprobados y vigentes dentro del contrato de arrendamiento PN-MEPER N.º 82-1-10002-26 y sus anexos técnicos.

Lo anterior, en consideración a que las condiciones económicas que hacen parte del portafolio de servicios constituyen un elemento integrante de la propuesta contractual y cualquier modificación requiere revisión y aprobación previa por parte de la supervisión, conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas del contrato.

En consecuencia, no podrá efectuarse ningún incremento, modificación, sustitución o actualización de precios al público de manera unilateral por parte del arrendatario, hasta tanto se alleguen los soportes requeridos, se emita concepto definitivo por parte de la supervisión y la ordenación del gasto de la unidad, y se adopten las actuaciones administrativas y contractuales que correspondan.

Cualquier cobro realizado por encima de los precios actualmente aprobados podrá constituir un incumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la prestación del servicio y con las condiciones del portafolio autorizado, situación que será objeto de verificación por parte de la supervisión en ejercicio de las funciones de vigilancia y control contractual.

Atentamente,

Mayor **ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA**
Jefe Planeación Policía Metropolitana de Pereira – Supervisora del contrato
Administradora de Empresas T.P.51987

Anexo: Uno (04 folios- Anexo 2-Lista de precios)

Elaboró: Mayor ELIANA MARCELA LOAIZA GARCÍA
Jefe de Planeación

Fecha de elaboración: 19/10/2026
Ubicación: misdocumentos/2026/oficios

Avenida las Américas No. 46-35 Pereira
meper.plane-jefat@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACIÓN

GS-2026- 090548 **/COMAN-PLANE-20.1**

Pereira, 19 de octubre 2026

Señor
OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante Legal STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
Carrera 12 N°64-67
Manizales, Caldas

Asunto: análisis de solicitud de modificación de precios de productos comercializados en la cafetería y restaurante operados por la empresa STOCK ALIMENTAMOS S.A.S., en desarrollo del Contrato de Arrendamiento PN-MEPER N.º 82-1-10002-26.

En atención a la comunicación remitida por usted en calidad de representante legal de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S., el 13 de octubre 2026, mediante la cual presenta propuesta de actualización y modificación de los precios de los productos ofrecidos en la cafetería y restaurante del Comando de la Policía Metropolitana de Pereira, así como la lista de precios actualizada para su revisión y aprobación, esta supervisión procede a realizar el correspondiente análisis técnico, económico y contractual.

La solicitud se sustenta en que los precios inicialmente ofertados y aprobados al inicio de la ejecución contractual se han visto afectados por incrementos progresivos en los costos de adquisición de materias primas y productos suministrados por proveedores locales, razón por la cual solicita la actualización de algunos valores de venta al público.

I. FUNDAMENTO CONTRACTUAL

Revisado el Contrato de Arrendamiento PN-MEPER N.º 82-1-10002-26 y sus anexos técnicos, se evidencia que las condiciones contractuales establecen expresamente que:

(...) El arrendatario deberá presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta con sus respectivos precios para ser aprobados por el supervisor del contrato al inicio de la ejecución o cuando se realicen modificaciones a alguno de los menús o precios (...)

Igualmente, el contrato establece que *(...) el arrendatario se compromete a ofrecer precios acordes con el mercado común del sector y publicar los mismos en un lugar visible para conocimiento de los usuarios (...)*

En consecuencia, existe habilitación contractual para revisar y eventualmente actualizar precios, previo análisis y validación por parte de la supervisión y posterior autorización del ordenador del gasto.

II. ANÁLISIS TÉCNICO

Se realizó revisión comparativa entre los valores inicialmente ofertados dentro de la propuesta económica que hace parte integral del contrato y los valores actualmente solicitados por el contratista.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACION MEPER

CEA.3.0-07
16-ECD-003

COMAN-PLANE - 20.1

Pereira, 19 de octubre de 2026

Señor (a) teniente coronel
DIEGO ANDRES RODRIGUEZ NAVARRO
Comandante Policía Metropolitana de Pereira (E)
AV LAS AMERICAS # 46-35
Pereira

Asunto: Informe sobre solicitud de modificación de precios presentada por el contratista y concepto emitido por la supervisión del Contrato de Arrendamiento PN-MEPER N. 82-1-10002-26.

Respetuosamente me permito informar a mi Coronel que, la empresa STOCK ALIMENTAMOS S.A.S., arrendataria de las instalaciones donde funciona la cafetería y restaurante del Comando de la Policía Metropolitana de Pereira, presentó comunicación el 13 de octubre de 2026 mediante la cual solicitó la actualización y modificación de los precios de los productos comercializados en el establecimiento, argumentando incrementos progresivos en los costos de adquisición de materias primas e insumos suministrados por sus proveedores. Asimismo, allegó una propuesta de nuevos valores y una relación actualizada de precios para revisión y eventual aprobación.

En desarrollo de las funciones de vigilancia y control contractual, esta supervisión efectuó el análisis técnico, económico y contractual correspondiente, verificando que las especificaciones técnicas del contrato contemplan la posibilidad de presentar propuestas de modificación de menús o precios, las cuales deben ser sometidas a evaluación y aprobación previa por parte de la supervisión del contrato. Igualmente, el contratista se encuentra obligado a ofrecer precios acordes con el mercado común del sector y mantener publicados los valores autorizados para conocimiento de los usuarios.

Como resultado del análisis realizado, la supervisión evidenció que algunos productos presentan incrementos que oscilan entre el 14 % y el 50 %; sin embargo, la solicitud no fue acompañada de soportes técnicos, financieros, ni contables suficientes que permitan establecer objetivamente la estructura de costos inicial, el comportamiento de los precios de proveedores, el impacto económico generado en la operación y la razonabilidad de los ajustes propuestos.

Por lo anterior, mediante comunicación GS-2026-086348-MEPER del 19/10/2026, se emitió concepto técnico y económico, donde se concluyó que, aunque contractualmente es viable analizar y revisar una eventual actualización de precios, actualmente no existen elementos suficientes para emitir concepto favorable respecto de los incrementos solicitados. En consecuencia, se requirió al contratista para que complemente la información aportando soportes documentales que permitan adelantar un estudio técnico, financiero y de mercado que determine la procedencia o improcedencia de los ajustes pretendidos.

De igual manera mi Coronel, se precisó al contratista que mientras no exista una decisión formal derivada del análisis integral de la solicitud y no se adopten las actuaciones administrativas correspondientes por parte de la entidad, deberá continuar aplicando estrictamente los precios inicialmente ofertados, aprobados y vigentes dentro del contrato de arrendamiento PN-MEPER N.º 82-1-10002-26, absteniéndose de efectuar modificaciones unilaterales a los valores cobrados al público.

En virtud de lo expuesto, se remite la presente información para conocimiento y fines pertinentes mi Coronel, quedando a la espera de que el contratista allegue la documentación requerida para continuar con el estudio técnico, económico y contractual correspondiente y emitir el concepto definitivo sobre la solicitud presentada.

Atentamente,

...



Firmado digitalmente por:
Nombre: Eliana Marcela Loaiza Garcia
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 1061625005
Dependencia: Planeacion Meper
Unidad: Metropolitana De Pereira
Correo: eliana.loaiza1063@correo.policia.gov.co
19/10/2026 11:57:49 a. m.

Anexo: no

AV LAS AMERICAS # 46-35
Teléfono: 3149804
meper.plane@policia.gov.com
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE PEREIRA
GRUPO AUXILIARES DE POLICIA MEPER

CEA.3.0-07
16-ECD-003

COSEC-AUXPO - 20.1

Pereira, 21 de octubre de 2026

Señor teniente coronel
DIEGO ANDRES RODRIGUEZ NAVARRO
Comandante Policía Metropolitana de Pereira (E)
AV LAS AMERICAS # 46-35
Pereira

Asunto: informe novedad presentada con personal de inducción

De manera atenta y respetuosa me dirijo a mi Coronel, con el propósito informar la situación presentada el día de ayer 20 de octubre del 2026, con la alimentación que se le brinda al personal de inducción por parte del proveedor de alimentos Stok que afecto la salud de los conscriptos de Policía debido a una ingesta de alimentos específicamente arroz con pollo brindada en la cena en horas de la noche.

Posteriormente en horas de la madrugada algunos de ellos manifestaron síntomas clínicos como nauseas, vomito, dolor abdominal y fiebre; debido al cuadro clínico presentado y como medida prioritaria se remitieron a la clínica del Eje, al servicio de sanidad doce (12) de los conscriptos de Policía para su valoración, donde se emitió diagnostico médico de gastroenteritis de presunto origen infeccioso.

Lo anterior expuesto, para conocimiento de mi Coronel y fines pertinentes

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Cristiam Oliver Angel Castaño
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Comandante Auxiliares De Policia
Cédula: 16402757
Dependencia: Grupo Auxiliares De Policia Meper
Unidad: Metropolitana De Pereira
Correo: cristian.angel@correo.policia.gov.co
21/10/2026 6:57:51 p. m.

Anexo: no

Estación de policía Dosquebradas
Carrera 17 # 49-00
meper.auxpo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACIÓN

GS-2026-087549 /COMAN-PLANE-20.1

Pereira, 21 de octubre 2026

Señor
OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante Legal STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
Carrera 12 N°64-67
Manizales, Caldas

Asunto: Informe de novedad sanitaria por presunto evento asociado al consumo de alimentos

En calidad de supervisora del Contrato de Arrendamiento N° PN-MEPER 82-1-10002-26, cuyo objeto corresponde al "*Arrendamiento de las instalaciones donde funciona la cafetería y restaurante del Casino de Oficiales del Comando de la Policía Metropolitana de Pereira*", me permito informar que esta supervisión tuvo conocimiento de la novedad reportada mediante el comunicado oficial GS-2026-087399-MEPER, suscrito por el Comandante del Grupo Auxiliares de Policía, relacionada con la presunta afectación a la salud de doce (12) conscriptos, quienes presentaron síntomas compatibles con gastroenteritis de presunto origen infeccioso luego de consumir alimentos presuntamente suministrados durante la cena del día 20 de octubre de 2026.

En atención a lo anterior y en ejercicio de las funciones de supervisión, así como de las obligaciones inherentes al arrendatario respecto a la calidad del servicio, condiciones higiénico-sanitarias, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos, me permito requerir a esa empresa para que, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al recibo de la presente comunicación, remita a esta supervisión un informe detallado sobre los hechos reportados, anexando la siguiente documentación:

1. Relación detallada del menú suministrado durante la cena del día 20 de octubre de 2026.
2. Identificación del personal que participó en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos servidos en dicha jornada.
3. Copia de los certificados vigentes de manipulación de alimentos del personal involucrado.
4. Soportes de adquisición, facturas y trazabilidad de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos suministrados.
5. Registros de recepción, almacenamiento, refrigeración, conservación y control de temperaturas de los alimentos utilizados.
6. Evidencia de los procesos de limpieza y desinfección ejecutados antes y después de la preparación de los alimentos.
7. Certificados de exámenes médico-sanitarios y demás documentos exigidos contractualmente para el personal manipulador de alimentos.
8. Cualquier otro soporte técnico o documental que permita establecer las circunstancias de modo, tiempo y lugar relacionadas con los hechos informados.

Se informa igualmente que esta supervisión adelantará las verificaciones y actuaciones administrativas correspondientes, tendientes a determinar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y las condiciones sanitarias exigidas para la prestación del servicio, sin perjuicio de las acciones que puedan emprender las autoridades competentes de salud o las instancias institucionales correspondientes. Las condiciones higiénico-sanitarias, la adecuada manipulación de alimentos y la calidad del servicio constituyen obligaciones expresamente previstas en el contrato y en sus especificaciones técnicas.

Agradezco la atención prestada y la remisión oportuna de la información requerida.

Atentamente,

Mayor **ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA**
Jefe Planeación Policía Metropolitana de Pereira – Supervisora del contrato
Administradora de Empresas T.P.51987

Elaboró: Mayor ELIANA MARCELA LOAIZA GARCÍA
Jefe de Planeación

Fecha de elaboración: 21/10/2026
Ubicación: misdocumentos/2026/oficios

Avenida las Américas No. 46-35 Pereira
meper.plane-jefat@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

3396612 x
8270-20

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACION MEPER

CEA.3.0-07
16-ECD-003

COMAN-PLANE - 20.1

Pereira, 22 de octubre de 2026

Señor mayor
JAMME ISAAC TAMARA ALVAREZ
Jefe Unidad Prestadora Salud
Unidad Medica Risaralda
Calle 94, Avenida Villa Olimpica
Pereira, Risaralda

Asunto: solicitud de concepto técnico y verificación sanitaria por presunto evento asociado al consumo de alimentos.

Respetuosamente, en calidad de supervisora del contrato de arrendamiento N° PN-MEPER 82-1-10002-26, suscrito con la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S., me permito solicitar a mi Mayor su intervención y concepto frente a la novedad reportada mediante el comunicado oficial GS-2026-087399-MEPER, en el cual se informa que doce (12) conscriptos adscritos al Grupo Auxiliares de Policía presentaron síntomas de náuseas, vómito, dolor abdominal y fiebre, luego de consumir los alimentos suministrados durante la cena del día 20 de octubre de 2026, siendo remitidos a valoración médica y diagnosticados con gastroenteritis de presunto origen infeccioso.

Teniendo en cuenta la naturaleza de los hechos y con el fin de determinar la existencia o no de factores de riesgo asociados al consumo de alimentos suministrados en las instalaciones objeto del contrato, respetuosamente solicito a mi Mayor, estudie la posibilidad de ordenar a quien corresponda:

1. Realizar la evaluación sanitaria que considere pertinente respecto de los hechos reportados.
2. Verificar las condiciones higiénico-sanitarias relacionadas con la preparación, almacenamiento, conservación, transporte y distribución de los alimentos suministrados al personal afectado.
3. Emitir concepto técnico que permita establecer si existe una posible relación entre los síntomas presentados por los pacientes y los alimentos consumidos.
4. Formular las recomendaciones, medidas preventivas o correctivas que resulten procedentes para mitigar riesgos a la salud del personal institucional.
5. Informar a esta supervisión los resultados de la actuación adelantada, con el fin de incorporarlos dentro del seguimiento contractual correspondiente.

La presente solicitud se efectúa en atención a las funciones de supervisión contractual y a la necesidad de contar con elementos técnicos suficientes para evaluar el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la calidad del servicio, la inocuidad de los alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias exigidas al arrendatario.

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Eliana Marcela Loaiza Garcia
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 1061625005
Dependencia: Planeacion Meper
Unidad: Metropolitana De Pereira
Correo: eliana.loaiza1063@correo.policia.gov.co
22/10/2026 11:30:12 a. m.

Anexo: no

AV LAS AMERICAS # 46-35
meper.plane@policia.gov.com
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MEPER PLANE-JEFAT

De:	MEPER COMAN
Enviado el:	jueves, 22 de octubre de 2026 4:19 p.m.
Para:	MEPER PLANE-JEFAT
Asunto:	MD 19913 MEPER COMAN---- RV: Solicitud información para investigación epidemiológico de campo a cargo de Epidemiología Región 3
Categorías:	MY ELIANA

Mensaje de correo electrónico enviado por **meper.coman@policia.gov.co**

Dios y Patria, Policía Nacional, cordial saludo

MENSAJE DE DATOS Nro. 19913 MEPER COMAN

Siguiendo instrucciones de mi Teniente Coronel **DIEGO ANDRÉS RODRÍGUEZ NAVARRO,** Comandante Policía Metropolitana de Pereira (E), de la manera más respetuosa remito a mis superiores el presente comunicado con la siguiente nota interna contentiva de sus instrucciones, así:

PLANE: verificar y realizar el trámite correspondiente, proyectar respuesta al peticionario.

De manera atenta y respetuosa, solicito de su colaboración para el desarrollo efectivo de los protocolos establecidos por el Instituto Nacional de Salud, Ministerio de Salud y Protección Social, adoptados por la Dirección Nacional de Sanidad para toto el país.

Como bien tiene ustedes conocimiento, el día de ayer 21 de octubre y hoy 22 de octubre, han consultado 14 auxiliares de enfermería con cuadro compatible con intoxicación alimentaria, siendo la fuente común posible ARROZ con POLLO, que al parecer fueron consumidos por 54 personas en Dosquebradas. La presencia del evento obliga la realización de visitas de campo a la estación de Dosquebradas y Área Metropolitana, una por consumo y otra por producción.

Por lo anterior, se solicita la siguiente información:

1. Nombre del establecimiento que preparó el alimento y nombre del propietario.
2. Número de raciones producidas con dicho producto para el suministro de esa alimentación.
3. Listado de las 54 personas de Dosquebradas que consumieron: Nombre completo, Identificación, Rango, edad, Género, número telefónico.
4. Informar si otras personas diferentes a las 54 consumieron el producto en mención.

Lo anterior para su oportuno conocimiento.

Atentamente,

Intendente Jefe
CARLOS ANDRÉS SERNA ARIAS
Secretario Privado MEPER
3212133104
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA

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

De: JHON JAIRO OCAMPO RINCON <jhon.ocampor@correo.policia.gov.co>
Enviado el: jueves, 22 de octubre de 2026 11:20 a. m.
Para: MEPER COMAN <meper.coman@policia.gov.co>
CC: johnjairo.ocamporincon63 <johnjairo.ocamporincon63@gmail.com>; JHON JAIRO OCAMPO RINCON <jhon.ocampor@correo.policia.gov.co>
Asunto: Solicitud información para investigación epidemiológico de campo a cargo de Epidemiología Región 3

No suele recibir correo electrónico de jhon.ocampor@correo.policia.gov.co. Por qué es esto importante

Mensaje de correo electrónico enviado por jhon.ocampor@correo.policia.gov.co

Buen día,

- De manera atenta y respetuosa, solicito de su colaboración para el desarrollo efectivo de los protocolos establecidos por el Instituto Nacional de Salud, Ministerio de Salud y Protección Social, adoptados por la Dirección Nacional de Sanidad para toto el país.

Como bien tiene ustedes conocimiento, el día de ayer 21 de octubre y hoy 22 de octubre, han consultado 14 auxiliares de enfermería con cuadro compatible con intoxicación alimentaria, siendo la fuente común posible ARROZ con POLLO, que al parecer fueron consumidos por 54 personas en Dosquebradas. La presencia del evento obliga la realización de visitas de campo a la estación de Dosquebradas y Área Metropolitana, una por consumo y otra por producción.

Por lo anterior, se solicita la siguiente información:

1. Nombre del establecimiento que preparó el alimento y nombre del propietario.
2. Número de raciones producidas con dicho producto para el suministro de esa alimentación.
3. Listado de las 54 personas de Dosquebradas que consumieron: Nombre completo, Identificación, Rango, edad, Género, número telefónico.
4. Informar si otras personas diferentes a las 54 consumieron el producto en mención.

Agradecemos de antemano todo el apoyo que me puedan brindar,

Atentamente,

John Jairo Ocampo Rincón
Médico Epidemiólogo
Región 3

Mensaje de correo electrónico enviado por jhon.ocampor@correo.policia.gov.co

Mensaje Importante

Este mensaje y sus anexos enviado por jhon.ocampor@correo.policia.gov.co, son propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA y son únicamente para el uso del destinatario. Puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si no es el destinatario y ha recibido este correo por error, comuníquelo de inmediato al remitente y elimine cualquier copia que pueda tener. No está permitido el uso de su contenido si no es el destinatario, y hacerlo podría tener consecuencias legales, como las establecidas en la Ley 1273 del 5 de enero de 2009 y todas las que apliquen. Si es el destinatario, tiene la responsabilidad de mantener la confidencialidad de la información de este mensaje, sus documentos y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

CONFIDENCIALIDAD: Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entenderá como aceptado y se recepcionará como documento prueba de la entrega del usuario (Ley 527 del 18-08-1999).

Mensaje de correo electrónico enviado por **meper.coman@policia.gov.co**

Mensaje Importante

Este mensaje y sus anexos enviado por meper.coman@policia.gov.co, son propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA y son únicamente para el uso del destinatario. Puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si no es el destinatario y ha recibido este correo por error, comuníquelo de inmediato al remitente y elimine cualquier copia que pueda tener. No está permitido el uso de su contenido si no es el destinatario, y hacerlo podría tener consecuencias legales, como las establecidas en la Ley 1273 del 5 de enero de 2009 y todas las que apliquen. Si es el destinatario, tiene la responsabilidad de mantener la confidencialidad de la información de este mensaje, sus documentos y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

CONFIDENCIALIDAD: Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entenderá como aceptado y se recepcionará como documento prueba de la entrega del usuario (Ley 527 del 18-08-1999).

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE PEREIRA
GRUPO TALENTO HUMANO MEPER

CEA.3.0-07
16-ECD-003

CODIT-GUTAH - 20.1

Pereira, 22 de octubre de 2026

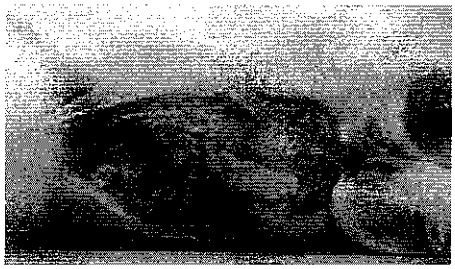
Señor mayor
ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA
Jefe de Planeación
Policía Metropolitana de Pereira
Avenida de las Americas 46-35
Bogotá D.C

Asunto: visita de inspección cafetería instalaciones Metropolitana de Pereira

En atención a la novedad presentada con los señores Auxiliares de Policía adscritos a la Policía Metropolitana de Pereira, donde informo el día 21/01/2026, el señor Intendente Jefe Ángel Castaño Cristiam Oliver Comandante Auxiliares de Policía , mediante abonado telefónico 3017430583, que 54 Auxiliares de Policía al parecer resultaron intoxicados con un arroz de pollo, de los cuales 12 fueron atendidos en la clínica del eje cede Unidad Prestadora de Salud Risaralda los cuales se encuentran con manejo de médico farmacológico.

En atención a lo antes expuesto me permito informar, a la señora Mayor Eliana Marcela Loaiza García, supervisora del contrato, que realizo inspección a la cafetería y restaurante de las Instalaciones de la Policía Metropolitana observando lo siguiente, así:

ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACIÓN



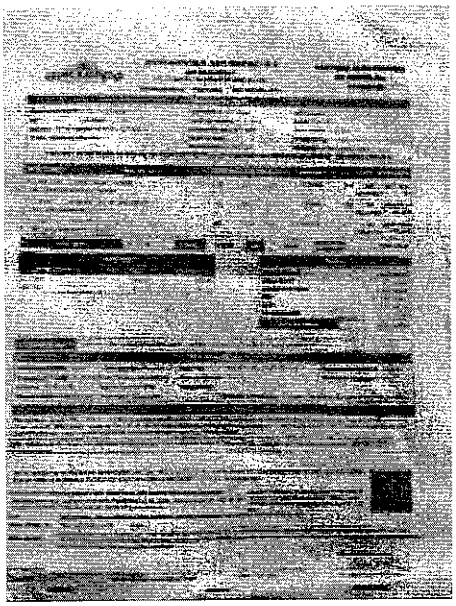
FECHA DE VENCIMIENTO



MUESTRA DEL ARROZ



FACTURA COMPARO DEL PRODUCTO



Firmado digitalmente por:
Nombre: Federman Lopez Marin
Grado: Auxiliar De Servicios-17
Cargo: Auxiliar De Servicios-12
Cédula: 10023644
Dependencia: Grupo Talento Humano Meper
Unidad: Metropolitana De Pereira
Correo: federman.lopez@correo.policia.gov.co
22/10/2026 3:48:19 p. m.

Anexo: no

AVENIDA LAS AMERICAS #46-35
Teléfono: 3213944203
MEPER.ARTAH@POLICIA.GOV.CO
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-090548-MEPER

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS. ACTA No. JF1192-26

Alcaldía de PEREIRA invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Versión: 04 — Fecha de Vigencia: 26 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 28/01/2026 — ACTA N°: JF1192-26

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Fábricas Sector Gastronómico [ ]
Planta de Alimentos [X] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: STOK Alimentamos S.A.S

*CÉDULA / NIT: 901813903-1 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 660019018139081

*NOMBRE COMERCIAL: STOK Alimentamos SAS

*DIRECCIÓN: Av. las Americas # 46-35 — MATRICULA MERCANTIL: 236127

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Dosquebradas

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

TELÉFONOS: 3147817446 — FAX: [ ]

CORREO ELECTRÓNICO: stokalimentos@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Oscar Ivan Monroy Rojas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 86058629

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Oscar Ivan Monroy Rojas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 86058629

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 12A 64A 67 Escuela de Carabineros Edificio Habitacional Barrio Toscana

*DEPARTAMENTO: Caldas — *MUNICIPIO: Manizales

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 4AM-7PM D-D — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 6

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	1d/a/09/a2026	FAVORABLE			68,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [X] Especifique: DESUNTA BTA

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

		A	AR	I	HALLAZGOS
1	EDIFICACION E INSTALACIONES				

GS-2026-090548-MEPER

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS. ACTA No. JFL192-26

1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	0	se evidencia piso y pared con grietas y porosidad lo cual dificulta la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario Res 2674/2013 Art 7 # 1 y 2	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	(1)	0	se evidencia Zancudos en techo falso debido a que las lamparas se encuentran colgando directamente por medio del cable electrico, ventilación del area de almacenamiento deterior sin malla anti-insectos presenta acumulacion de polvo y grasa. Res 2674/2013 Art 7 # 3, 4 y 7	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	(2,5)	0	se evidencian utensilios deteriorados por el uso como ollas, chocolateras, cuchillo, cuchara, equipo refrigerador vertical con sello magnetico empaque deteriorado, nevera con empaque deteriorado y nevera en area de almacenamiento nueva de funcionamiento Res 2674/2013 Art 9, Art 9 # 1	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	(3,5)	0	se evidencian meson con grieta y mesas vmax sin superficies lisas lo cual dificulta la limpieza y desinfección. Res 2674/2013 Art 9 # 3 y 10	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	7	(3,5)	0	El personal manipulador no aplica buenas practicas higienicas en sus labores debido a las deficiencias de limpieza y desinfección en areas y equipos, se evidencian 2 manipuladores de alimentos que usan vestimenta de trabajo de color oscuro Res 2674/2013 Art 14	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	(2)	0	no se evidencian soportes del desarrollo del plan de capacitación continuo y permanente en manipulacion de alimentos Res 2674/2013 Art 12 y 13	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	(2,5)	0	las materias primas no estan debidamente identificadas de conformidad con la Resolucion 5109 de 2005, adicional a ello algunas en estado de descomposicion y alteracion organoleptica (frutas y verduras) Res 2674/2013 Art 16 # 7	C

GS-2026-090548-MEPER

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS. ACTA No. JFL192-26

Alcaldía de PEREIRA invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Versión: 04 — Fecha de Vigencia: 28 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 28/01/2026 — ACTA N°: JFL192-26

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruitería [ ] Fábricas Sector Gastronómico [ ] Planta de Alimentos [X] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cual:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: STOK Alimentamos S.A.S

*CÉDULA / NIT: 901813903-1 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6620190181390 8

*NOMBRE COMERCIAL: STOK ALIMENTAMOS SAS

*DIRECCIÓN: Av las Americas # 46-35 — MATRICULA MERCANTIL: 236127

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cual:

TELEFONOS: 3147817446 — FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: stokalimentos@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Oscar Ivan Monroy Rojas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 86058629

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Oscar Ivan Monroy Rojas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 86058629

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 12A 64A 67 Exselsior la rabinera 3 ED MULTIhabitacional Barrio toscana

*DEPARTAMENTO: Caldas — *MUNICIPIO: Manizales

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 4AM-7PM D-D — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 6

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 1d/ms/a2026

FAVORABLE	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 68,5 %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO [X] Especifique: Diligencia BTA		

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

		A	AR	I	HALLAZGOS
1	EDIFICACION E INSTALACIONES				

GS-2026-090548-MEPER

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS. ACTA No. JF1192-26

1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0		
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	0	se evidencia piso y pared con grietas y porosidad lo cual dificulta la limpieza, desinfeccion y mantenimiento sanitario Res 2674/2013 ART 7 # 1 y 2	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 5, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	(1)	0	se evidencia 2 filtros en techo falso debido a que las lamparas se encuentran colgando directamente por medio del cable electrico, ademas-cion de suciedad en el techo falso, ventilacion del area de almacenamiento de frutas sin malla anti-insectos presentan acumulacion de polvo y grasa. Res 2674/2013 ART 7 # 3, 4 y 7	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0		C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			8/	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	(2,5)	0	se evidencian utensilios deteriorados por el uso como ollas, chocolateras, cuchillo, cucharon, equipo refrigerador vertical sin sello magnetico empaque deteriorado, nevera con empaque deteriorado y nevera en area de almacenamiento fuera de funcionamiento Res 2674/2013 ART 8 ART 9 # 1	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	(3,5)	0	se evidencian meson con grieta y mesas inox sin superficies lisas lo cual dificulta la limpieza y desinfeccion. Res 2674/2013 ART 9 # 3 y 10	C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			6/	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	7	(3,5)	0	El personal manipulador no aplica buenas practicas higienicas en sus labores debido a las deficiencias de limpieza y desinfeccion en utensilios y equipos, se evidencian 2 manipuladores de alimentos que usan uniforme de trabajo de color oscuro Res 2674/2013 ART 14	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	(2)	0	no se evidencian soportes del desarrollo del plan de capacitacion continuo y permanente en manipulacion de alimentos Res 2674/2013 ART 12 y 13	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5/	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 2, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	(2,5)	0	las materias primas no estan debidamente identificadas de conformidad con la Resolucion 5109 de 2005, adicional a ello algunas en estado de descomposicion y alteracion organoleptica (frutas y verduras) Res 2674/2013 ART 16 # 1	C

GS-2026-090548-MEPER

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS. ACTA No. 1411194-26

4.3	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 16, Numeral 7. Artículo 18, Numeral 7. Artículo 20, Numeral 5. Artículo 35, Numeral 4.)*	9				C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0		C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	se evidencian 6 cuñetas de huevos de gallina almacenadas junto con alimentos de consumo humano en el mismo servicio, deteriorado (golpeado) con aplastamiento y perdida de integridad - nevera. Res 2674/2013 Art 33 #9 Art 16 #6	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10,5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 5.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	el establecimiento no dispone de un tanque de almacenamiento de agua instalado, con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. Res 2674/2013 Art 6 # 3.5 Art	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	se evidencia presencia de plaga artropodo (cucaracha) e insectos voladores en las áreas de preparacion, almacenamiento de alimentos y baños (1 vivo, 2 pupitres y 1 huevo) Res 2674/2013 Art 26 # 3	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	se evidencia deficiencias de los procesos de limpieza y desinfección de areas, equipos (neveras) y utensilios en el servicio de alimentos 01, acumulacion de grasa en campana extractora. Res 2674/2013 Art 26 #1	X
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	los soportes documentales de saneamiento no se encuentran actualizados Res 2674/2013 Art 26	X
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
61,5%	FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	X DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	1°
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	1411194-26

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

X | No | Cuál: Clausura Temporal Total area de preparacion

GS-2026-090548-MEPER

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS, ACTA No. 1H192-26

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se impone medida sanitaria consistente en Clausura Temporal total por incumplimiento a los normativos sanitarios existente en especial la ley 09 de 1979 y la Resolucion 2674/2013 de acuerdo al objeto contractual que las ETS desarrollan y apoyan actividades de IVC en el municipio de Pereira.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de octubre del año 2026 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Juan Felipe londoño Ruiz	NOMBRE: Yeley Lopez M.
CÉDULA: 1088356279	CÉDULA: 42.361947
CARGO: Tecnico ETS pereira	CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: SSPyAS pereira	INSTITUCIÓN: SSP y SSP

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Leidy Melisa Ayala N	NOMBRE: [illegible]
CÉDULA: 33966128 Sta Rosa	CÉDULA: [illegible]
CARGO: Administradora	CARGO: [illegible]

Alcaldía de PEREIRA

Pereira, octubre 22 de 2026

Sres
Equipo de Epidemiologia
Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social

Cordial Saludo,

REF. INFORME

La Alcaldía de Pereira a través de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social, y el Programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y Bebidas, adscrita al eje estratégico Salud Ambiental, se permite emitir informe sobre la visita de Inspección, Vigilancia y Control, realizada en instalaciones del restaurante del Comando de policía Metropolitana de Pereira –MEPER, bajo la responsabilidad del operador Stok Alimentamos SAS

El día 22 de octubre personal técnico del Programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y Bebidas, realiza visita de inspección, vigilancia y control, en atención a notificación en la cual, se reporta la aparición de síntomas compatibles con **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)** en 12 auxiliares de Policía, asociados presuntamente al consumo de [Arroz con Pollo, pan blanco tajado y Jugo de tomate de árbol) suministrado en un tiempo de comida, el día 20 de octubre, elaborado por la empresa Stok Alimentamos SAS, que presta el servicio de alimentación al Comando de policía Metropolitana de Pereira –MEPER, ubicado en la AV las Américas N°46 – 36.

Según información suministrada por la Mayor Eliana Loaiza, el día 21 de octubre el comandante de auxiliares de policía de la estación de Dosquebradas, reporto que fueron remitidos a la clínica de la policía de Pereira, 12 auxiliares, con sintomatología de (Diarrea, vomito, dolor de cabeza y Dolor de estómago) y el día 22 de octubre, se reportaron dos personas más para un total de 14, auxiliares de policía con afectación a la salud, asociado a **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).**

Según el parte de alimentos suministrados por la empresa STOK ALIMENTAMOS SAS, se enviaron 100, raciones alimentarias, (arroz con pollo, pan y jugo de tomate de árbol) de las cuales 55 fueron para la estación de policía Dosquebradas y los 45 restantes para la jurisdicción Pereira.

Teniendo en cuenta la información reportada se procedió a realizar inspección sanitaria por las áreas de producción, almacenamiento, preparación y servicio general, mediante cual se observaron las siguientes condiciones

Trazabilidad y Materias Primas.

Se verificó la procedencia de materias primas, insumos disponibles en las instalaciones del establecimiento encontrando lo siguiente.

- ✓ No se evidencian planillas de recepción de materias primas y despacho de productos terminados utilizadas en el servicio de alimentación.
- ✓ Proveedores de materias primas sin permiso sanitario oficial (arepas)
- ✓ Productos (carnes) sin etiqueta original, sin fecha de vencimiento o sin número de lote. Marcaciones sobrepuestas y poco legibles
- ✓ Materias primas (frutas, verduras, especias, derivados cárnicos) con signos organolépticos de alteración (mal olor, cambio de color, moho, y proceso de descomposición, las cuales se realizó destrucción voluntaria por el operador.
- ✓ Se evidenciaron equipos de refrigeración y congelación, en proceso de lavado y mantenimientos, con productos cárnicos con pérdida de cadena de frio y olores no característicos de los productos almacenados (carne).

Condiciones Higiénico-Sanitarias.

- ✓ Infestación por plagas (cucarachas) en zonas de preparación, almacenamiento y en algunos equipos de refrigeración (Neveras) y utensilios.
- ✓ Ineficiencia de los procedimientos utilizados para el control integrado de plagas
- ✓ Superficies porosas, descascaradas, con grietas, moho o humedad donde se acumula suciedad.
- ✓ Ausencia de uniones redondeadas (mediacañas) entre pisos y paredes, dificultando la limpieza.
- ✓ Desprendimiento de pintura áreas de almacenamiento y preparación de alimentos
- ✓ Falta de registros diligenciados que evidencien las rutinas de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- ✓ Uso de productos de limpieza o desinfectantes industriales/químicos almacenados en la misma área donde se preparan o guardan alimentos.
- ✓ Omisión del proceso de lavado y desinfección de vegetales y frutas que se consumen crudas

OTRAS CONSIDERACIONES

Durante el procedimiento de inspección se realiza recepción de muestra de alimentos (Arroz con Pollo (170) g y Pan Blanco 20g), La cual fue tomada y custodiada por el operador hasta ser remitida al laboratorio de salud pública, al momento de la recepción la muestra se encontraba a temperatura de 8°C.

Revisado el avance del cumplimiento de hallazgos reportados el 11/09/2026 se constató el **incumplimiento sustancial** de los requerimientos sanitarios notificados al establecimiento. registrados en la visita anterior, el vigilado **no subsanó de manera eficiente los hallazgos,** persistiendo deficiencias críticas en limpieza y desinfección, cadena de frío, trazabilidad y presencia de plagas, lo que origino pasar de un concepto favorable con requerimiento, con cumplimiento del 68,5. A concepto DESFAVORABLE, con porcentaje de cumplimiento del 61,5%. Y APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Motivación de la Medida: Dado que las deficiencias sanitarias y hallazgos evidenciados durante la diligencia de inspección (presencia e infestación de plagas, falencias graves en limpieza/desinfección, presencia de materia prima descompuesta e incumplimientos en rotulado y trazabilidad de cárnicos) representan un **riesgo inminente para la salud pública** y violan de manera sustancial la normativa sanitaria vigente (Ley 9ª de 1979, Resolución 2674 de 2013 y normas complementarias), se procede a la aplicación de la **MEDIDA SANITARIA PREVENTIVA Y DE SEGURIDAD** consistente en: **[Clausura Temporal Total del área de preparación / Decomiso de 93 kg de carne entre bovina y porcina]**, procedimiento llevado a cabo por policía de carabineros.

NOTA DE REQUERIMIENTO Y CUMPLIMIENTO SANITARIO.

En cumplimiento de las funciones de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario otorgadas por la Ley 9 de 1979, y de conformidad con lo evidenciado durante la visita registrado en el presente informe (asociado a la investigación del brote de ETA), el establecimiento deberá subsanar los hallazgos registrados en el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos con consecutivo JFL192-26.

Para tal fin, una vez la empresa STOK ALIMENTAMOS SAS, subsane los hallazgos que dieron lugar a la toma de la Medida Sanitaria de Seguridad, personal técnico del Programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira realizará verificación del cumplimiento, para determinar la suspensión de la medida o continuidad de la misma, en concordancia con el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 1229 de 2013.

Las actuaciones realizadas se encuentran consignadas en las actas de visitas con consecutivo N° JFL192 Y 193 -26.

Proyecto. Arley Copete Mosquera – Ing. de Alimentos- Coordinador Programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y Bebidas

GS-2026-090548-MEPER

minerva®
10-03

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha (D M A)	Empleo o cargo al que aspira

I. INFORMACION GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Fernandez Avendaño	Guiller de Jesus
Fecha de nacimiento (D M A)	**Lugar de nacimiento**
25 01 1989	Dabeiba Antioquia
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Dg 49A Sur # 56-18 Venecia	Bogotá D.C
Teléfono	**No. Celular**
	3134876084
Correo electrónico	**Nacionalidad**
tircio2504@hotmail.com	Colombiano
Profesión, ocupación u oficio	**(*) Estado civil**
	Soltero
Años de experiencia laboral	
15 años	

DOCUMENTACION (**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X] N° 1007113123	(**) Libreta militar N° 1007113123	Primera clase: [X]
Extranjería: [ ] Expedida en: Chigorodo (Ant)	Distrito N° Policia Nacional	Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional N°	¿Tiene vehículo? Si [ ] No [ ]	Licencia de conducción N° 1007113123	Categoría B1-C1

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

Profecional con mas de 15años de esperiencia en el Sector gastronomico desempeñandome principalmente como Supervisor operativo en produccion, Cocinero, Conductor, Almacenista, con Conocimientos Solidos en tecnicas de coccion, manipulacion de alimentos, Cortes de Carnes y manejo de parrillas Industriales, estandarizacion y gramajes, trabajo en Equipo. Servicio al cliente Entre otros Conocimientos adquiridos

III. INFORMACION PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [ ] No [X] — ¿En qué empresa? — Empleado [ ] Independiente [ ] — Tipo de contrato

¿Trabajó antes en esta empresa? Si [ ] No [X] — ¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [ ] No [X] — Fecha (D M A)

¿Conoce a alguien de esta empresa? Si [X] No [ ] — Nombre Luis Rivas — Dependencia S. Generales

¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si [ ] No [ ] — Nombre — Dependencia

¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [ ] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?

¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [X] No [ ]

Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [X] — Nombre del arrendador Carlos Cardenas — Teléfono 3203079775 — ¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 5 años

¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [ ] — Describalo e indique su valor mensual

¿Por qué conceptos?

¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 1.000.000

¿Cuanto es su aspiración salarial? $ El asignado

¿Cuál es su principal afición? Sol Cada dia mejor p... — ¿Practica algún deporte? Si [X] No [ ] ¿Cuál(es)? Gym, trote, tennis, Futbool

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros?

Si [ ] No [ ] ¿Cuál(es)?

9926635

minerva® © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa (o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

No. de personas que dependen económicamente de usted	Parentesco	Edades
2	Abuelita y madre	57 Años y 85años

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Gladys Avendaño Vargas	Ama de Casa	3144435219
Nombre(s) hermano(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Juan David Avendaño	Empleado	3104307431
Luis diego paniagua Avendaño	Empleado	3132686148

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	2007	11	Bachiller Academico	Inst E. los Andes	Chigorodo
Bachillerato Académico X Técnico					
Comercial Otro					
Educación Superior Técnico					
Tecnológico					
Profesional					
Posgrados					

Otros: cursos, diplomados, seminarios.	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución
Otros: cursos, diplomados, seminarios.	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución

¿Cursa estudios actualmente? Si No	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa

Nombre de la institución	Horario	Diurno	Fin de semana
		Nocturno	A distancia

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de dominio **R-Regular** (50 a 60%) **B-Bueno** (61 a 80%) **MB-Muy Bueno** (81 a 100%)

Sistemas Si X No	1. Excel	R B MB	3.	R B MB			
¿Qué programas maneja?	2.	R B MB	4.	R B MB			
Idiomas		Escucha		Lectura		Escritura	Habla
Si No	1.	R B MB		R B MB		R B MB	R B MB
¿Qué idioma(s) conoce?	2.	R B MB		R B MB		R B MB	R B MB

Nota: en caso de ser contratado(a) favor preparar toda la documentación.

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ÚLTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ÚLTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MÁS DETALLES UTILICE LA ÚLTIMA PÁGINA DE NOTAS ADICIONALES, ESTOS DATOS SERÁN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERÁ CONFIDENCIAL

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Provercool	Refrigerios Esc	Aeropuerto	3006860352

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Auxiliar de recepcion, recibo	planta	11 07 25		$basico	$basico.

Funciones realizadas: recibo, verificacion de productos, rotulacion, Almacenamiento registros y descargue cuando es necesario.

Nombre de su jefe inmediato	Cargo
Juan Carlos	Almacenista.

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido X ¿Cuánto tiempo?	Contrato directo con la empresa	Otro ¿Cuál?
Fijo	Contrato por medio de agencia X	

Horario de trabajo: Tiempo completo X	1/2 Tiempo	Por horas	Jornada: Diurna X	Nocturna	Otra jornada

Motivo del retiro

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial $	Sueldo Final $

Funciones realizadas

Nombre de su jefe inmediato | Cargo

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial $	Sueldo Final $

Funciones realizadas

Nombre de su jefe inmediato | Cargo

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Luis Rivas	Empleado	B Venecia	3126952871
2.	Julian Uribe Avila	Empleado	B Alquería	3008605770

Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Gladys Avendaño	Ama de Casa	Dabeiba Ant	3194135219
2.	Julian Uribe	Empleado	B. Alquería	3008605770

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. ☒ Marque con una X

Nota importante

Favor no llamar por teléfono ni acudir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida, son veraces (C. S. T, Art. 62 Num. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis)

Firma del solicitante

C.C. 1007113123

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy sábado 03 de octubre de 2026, a las 18:59:57, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1007113123
Código de Verificación	1007113123261003185957

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

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

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

porvenir
sólo hay uno

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR S.A.

En su condición de administradora del

FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR

NIT 800.224.808-8

CERTIFICA QUE:

GUILLER DE JESUS FERNANDEZ AVENDAÑO, identificado(a) con cédula de ciudadanía **1.007.113.123**, se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir**.

La presente certificación se expide el 3 de Octubre del 2026.

Cordialmente,

Gerencia de Clientes

Tenga en cuenta:

Es importante que sea constante en realizar los aportes obligatorios para su pensión, así lograría recibir el ingreso que desea cuando obtenga su beneficio pensional.

Colmena Seguros

CERTIFICACIÓN DE AFILIACIÓN

Colmena Seguros se permite certificar que el(la) trabajador(a) mencionado(a) a continuación se encuentra afiliado(a) a esta administradora, bajo los siguientes datos:

NOMBRE:	FERNANDEZ AVENDAÑO GUILLER DE JESUS
IDENTIFICACIÓN:	CC 1007113123
INICIO VIGENCIA TRABAJADOR:	22/10/2026
CARGO:	ADMINISTRADOR
CLASE:	3
TASA:	2,436
ESTADO ACTUAL TRABAJADOR:	VIGENTE
CODIGO ACTIVIDAD ECONOMICA DEL CENTRO DE TRABAJO DEL TRABAJADOR:	3561101
DESCRIPCION ACTIVIDAD ECONOMICA DEL CENTRO DE TRABAJO DEL TRABAJADOR:	Expendio a la mesa de comidas preparadas, incluye la preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa (restaurante). Pu (Decreto 768 de 2022)

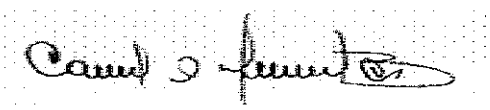
DATOS COTIZANTE

RAZÓN SOCIAL:	STOK ALIMENTAMOS SAS
CC /NIT:	NI 901813908
CONTRATO:	1209924
SEDE:	SEDE MEPER
CENTRO DE TRABAJO:	SEDE MEPER
INICIO VIGENCIA CONTRATO:	01/08/2026
ESTADO ACTUAL CONTRATO:	ACTIVO
CODIGO ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL DE LA EMPRESA:	3561101
DESCRIPCION ACTIVIDAD ECONOMICA:	Expendio a la mesa de comidas preparadas, incluye la preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa (restaurante). Pu (Decreto 768 de 2022)

La presente se expide a los 21 días del mes de octubre del año 2026.

Cualquier información adicional que se requiera sobre los datos contenidos en el presente documento, no dude en consultarla a través de nuestra Línea Efectiva 01-8000-9-19667 gratis a nivel nacional o al teléfono 4010447 en Bogotá.

Cordialmente,



Gerente de Servicio

Colmena Seguros

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA Colmena Seguros de Vida S.A. | Colmena Seguros Riesgos Laborales S.A.

El presente documento fue expedido desde el portal de Internet de **Colmena Seguros**, el día 21/10/2026 22:11:19. Las operaciones realizadas a través de la página de Internet de **Colmena Seguros**, se rigen por los términos y condiciones de uso de esta página, por las normas del Código de Comercio y por la ley 527 de 1999 y por lo tanto, tienen plena validez jurídica.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 06:58:44 PM horas del 03/10/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1007113123**
Apellidos y Nombres: **FERNANDEZ AVENDAÑO GUILLER DE JESUS**

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

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

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

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

DIJIN

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

Todos los derechos reservados.

GS-2026-090548-MEPER

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO 12026-1007113123

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

GUILLER FERNÁNDEZ
Nombre

1007113123
Documento

28 De Enero De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 101[illegible]
APROBADO
Curso Aprobado Año 2026
Contacto 3107089494

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO-12026-1007113123

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **GUILLER DE JESUS FERNÁNDEZ AVENDAÑO** con documento de identificación N° **1007113123** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 28 días del mes de Enero del año 2026.

Atentamente,

ANA KATHERINE LESMES
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0634008

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO-12026-1007113123

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO-12026-1007113123

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - ENERO 2026	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – JULIO 2026	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frío, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III – OCTUBRE 2026	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

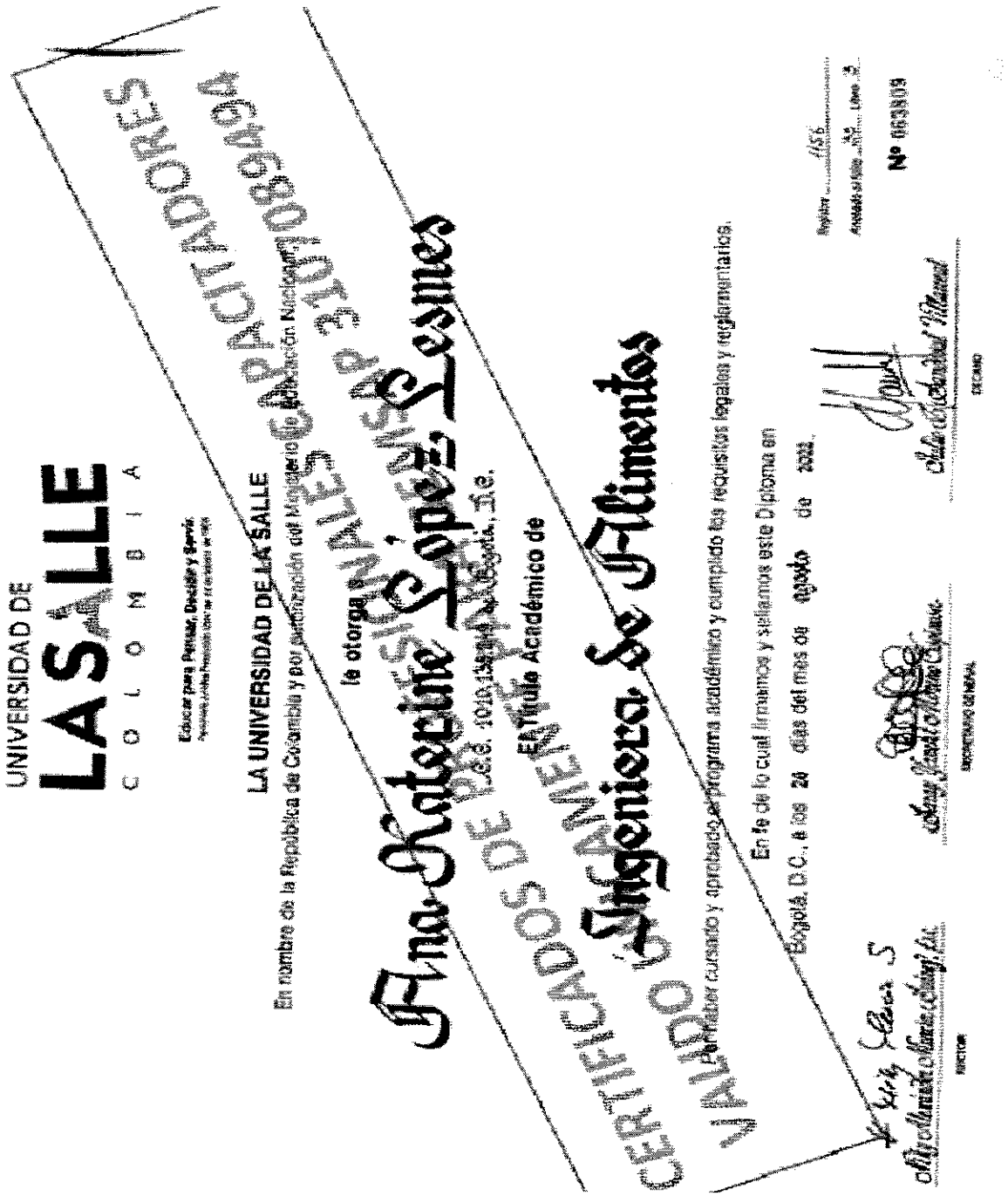
Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-12026-1007113123

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES



Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

GS-2026-090548-MEPER

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACION MEPER

COMAN-PLANE - 20.7

Pereira, 23 de octubre de 2026

Señor (a) teniente coronel
DIEGO ANDRES RODRIGUEZ NAVARRO
Comandante Policía Metropolitana de Pereira (E)
AV LAS AMERICAS # 46-35
Pereira, Risaralda

Asunto: Informe de presunto incumplimiento contractual y situación sanitaria presentada en la ejecución del Contrato de Arrendamiento PN-MEPER N. 82-1-10002-26

En cumplimiento de las funciones de supervisión asignadas dentro del Contrato de Arrendamiento PN-MEPER N.° 82-1-10002-26, respetuosamente me permito poner en conocimiento de mi Coronel, los hallazgos identificados por las autoridades competentes y las actuaciones adelantadas por esta supervisión, los cuales podrían evidenciar la existencia de presuntos incumplimientos de obligaciones contractuales a cargo del arrendatario STOK ALIMENTAMOS S.A.S., identificado con NIT 901.813.908-1.

1. ANTECEDENTES CONTRACTUALES

La Policía Metropolitana de Pereira suscribió el 20 de enero 2026 contrato de arrendamiento PN-MEPER N.° 82-1-10002-26 con la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S., cuyo objeto es el *"ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA"*. Dentro de las obligaciones contractuales asumidas por el contratista se encuentran aquellas relacionadas con la adecuada manipulación, preparación, almacenamiento, conservación y suministro de alimentos; cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias; control de plagas; mantenimiento de condiciones de inocuidad alimentaria; trazabilidad de materias primas; conservación de cadena de frío; utilización de insumos de primera calidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

2. ACTUACIONES PREVENTIVAS ADELANTADAS POR LA SUPERVISIÓN

Mediante comunicación electrónica GS-2026-076426-MEPER del 11 de septiembre 2026, fui notificada como supervisora del contrato en mención.

Una vez asumidas las funciones de supervisión contractual, esta supervisión inició proceso de verificación integral del cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, desarrollando diferentes actuaciones preventivas, de seguimiento y control orientadas a garantizar la adecuada prestación del servicio de cafetería y restaurante y el cumplimiento de las especificaciones técnicas, administrativas, financieras, sanitarias y ambientales establecidas contractualmente.

En ocasión a lo anterior, se detallan las actuaciones administrativas desarrolladas hasta la fecha, así:

2.1. Mediante comunicado oficial GS-2026-076486-MEPER del 17 de septiembre 2026, se realizó requerimiento formal al contratista STOK ALIMENTAMOS S.A.S., recordándole la obligación de garantizar el cumplimiento permanente de las especificaciones técnicas, obligaciones operativas, sanitarias, laborales, ambientales, financieras y documentales previstas en el contrato, sus anexos y documentos integrantes del negocio jurídico, advirtiendo la necesidad de mantener disponibles los soportes que acreditaran dicho cumplimiento.

2.2. Posteriormente, y ante la necesidad de fortalecer las actividades de seguimiento y control, mediante comunicado oficial GS-2026-080196-MEPER del 28 de septiembre 2026, esta supervisión reiteró por segunda vez el requerimiento de cumplimiento integral de las obligaciones contractuales, convocó mesa de trabajo para la verificación de las especificaciones técnicas y se anexo lista de chequeo de supervisión con el propósito de efectuar una revisión detallada de las condiciones de operación del servicio. En dicho documento se dejó constancia de la inasistencia por parte del representante legal a mesa de trabajo previamente programada, reiterándose la necesidad de adoptar acciones correctivas, mantener la trazabilidad documental de la ejecución contractual y garantizar el estricto cumplimiento de los parámetros técnicos, sanitarios y operativos establecidos para la prestación del servicio.

2.3. EL 28 de septiembre de 2026 se llevó a cabo reunión de seguimiento y verificación, registrada mediante AE-2026-029048-MEPER, en la cual participaron la supervisión contractual y la administradora del punto.

Durante la jornada se realizó revisión de los componentes técnico, operativo, talento humano, administrativo, financiero, ambiental y sanitario, verificándose aspectos relacionados con el pago oportuno del canon de arrendamiento, pago de servicios públicos, disponibilidad de soportes documentales, manejo de residuos, estado de trampas de grasa, control de plagas, limpieza y desinfección de instalaciones, uso de insumos autorizados e implementación de buenas prácticas ambientales.

Como resultado de la actividad se formularon observaciones y compromisos específicos a cargo del contratista, relacionados con la subsanación de hallazgos, remisión de soportes requeridos y mantenimiento permanente del cumplimiento de las obligaciones laborales, sanitarias, ambientales y contractuales.

2.4. El 01 de octubre 2026 esta supervisión adelantó reunión formal de seguimiento y verificación con el representante legal de la empresa contratista, registrada mediante acta AE-2026-030684-MEPER.

Durante dicha reunión se realizó revisión integral de las condiciones de operación del establecimiento, aspectos sanitarios, publicación de precios, atención al usuario y recomendaciones formuladas por la autoridad sanitaria. Asimismo, se recordó al contratista la obligación de subsanar los hallazgos previamente formulados por la Secretaría de Salud y garantizar el estricto cumplimiento de las condiciones sanitarias, técnicas y contractuales exigidas para la prestación del servicio.

Como resultado de dicha reunión se establecieron compromisos específicos relacionados con la atención y corrección de requerimientos sanitarios, mantenimiento de condiciones de higiene y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

2.5. El 10 de octubre 2026 esta supervisión continuó realizando verificaciones y seguimiento permanente sobre las condiciones operativas, sanitarias y de funcionamiento del establecimiento, insistiendo particularmente en la necesidad de fortalecer procedimientos relacionados con manipulación de alimentos, almacenamiento, trazabilidad y cumplimiento de los estándares exigidos por las autoridades sanitarias, dicha reunión fue coordinada con la secretaria de salud, personal de la seccional de carabineros y protección ambiental, jefe de seguridad de instalaciones, con el propósito de revisar los protocolos, procedimientos y obligaciones contractuales relacionadas con el transporte, ingreso, almacenamiento y manipulación de alimentos, así como fortalecer los controles de seguridad, inocuidad alimentaria, seguridad y salud en el trabajo y gestión ambiental asociados a la ejecución del contrato, de la cual obra como antecedente el acta AE-2026-030684-MEPER.

3. DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD PRESENTADA

Mediante comunicado oficial GS-2026-087399-MEPER del 21 de octubre 2026, suscrito por el Comandante del Grupo Auxiliares, fue informada novedad presentada con personal de inducción adscrito a la Policía Metropolitana de Pereira. En dicho informe se puso en conocimiento que varios auxiliares de policía presentaron síntomas asociados a una posible intoxicación alimentaria luego de consumir alimentos presuntamente suministrados por el operador STOK ALIMENTAMOS S.A.S., específicamente "*arroz con pollo*" servido durante la cena del día 20 de octubre de 2026.

Según el reporte oficial, durante la madrugada posterior al consumo de los alimentos, los afectados comenzaron a presentar manifestaciones clínicas tales como náuseas, vómito, dolor abdominal y fiebre, situación que obligó la remisión de doce (12) conscriptos de policía a valoración médica por parte del servicio de sanidad, donde fueron diagnosticados con gastroenteritis de presunto origen infeccioso.

Posteriormente, de acuerdo con la información reportada por el área de epidemiología de la Policía Nacional y por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, el número de personas afectadas ascendió a catorce (14) auxiliares de policía con sintomatología compatible con una presunta enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

4. ACTUACIONES INMEDIATAS DE LA SUPERVISIÓN

Una vez conocida la novedad, esta supervisión procedió a activar las acciones institucionales necesarias para verificar los hechos y determinar las posibles causas asociadas al evento reportado.

Mediante comunicado oficial GS-2026-087549-MEPER del 21 de octubre 2026, se dio alcance de la novedad al señor OSCAR IVAN MONROY ROJAS, representante legal de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S., informando novedad sanitaria por presunto evento asociado al consumo de alimentos.

Mediante comunicado oficial GS-2026-087544-MEPER del 22 de octubre 2026, se solicitó la intervención de la Unidad Prestadora de Salud de Risaralda, requiriendo la realización de evaluación sanitaria, inspección de las condiciones higiénico-sanitarias, análisis de la posible relación entre los alimentos suministrados y la sintomatología presentada por los pacientes, así como la emisión de concepto técnico y recomendaciones correspondientes.

De igual manera, el área de epidemiología de la Región 3 mediante correo electrónico del 22 de octubre 2026, informó la apertura de la investigación epidemiológica correspondiente y solicitó información relacionada con la producción, distribución y consumo del alimento presuntamente asociado al evento, identificando como posible fuente común el arroz con pollo suministrado al personal institucional.

Adicionalmente, personal del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo el 22 de octubre 2026, realizó inspección a las instalaciones de la cafetería institucional con el propósito de verificar las condiciones sanitarias existentes al momento de la ocurrencia de la novedad, dejando como soporte el comunicado oficial GS-2026-087623-MEPER.

5. RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN REALIZADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD

El día 22 de octubre de 2026, personal técnico de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira realizó visita de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario en las instalaciones operadas por STOK ALIMENTAMOS S.A.S., con ocasión de la investigación asociada al presunto brote de enfermedad transmitida por alimentos.

Producto de dicha actuación fueron identificados hallazgos de especial gravedad que permiten dimensionar el riesgo sanitario existente dentro del establecimiento, así:

- **Trazabilidad y control documental**: La autoridad sanitaria evidenció ausencia de registros de recepción de materias primas, inexistencia de planillas de despacho de productos terminados, utilización de proveedores sin acreditación sanitaria y deficiencias en la

identificación y trazabilidad de los productos de origen cárnico. Asimismo, fueron encontrados productos sin fechas visibles de vencimiento, sin número de lote y con etiquetado deficiente.

- **Estado de materias primas**: Durante la diligencia se encontraron frutas, verduras y productos cárnicos con signos de alteración y descomposición, presentando cambios de color, olores anormales y presencia de moho, situación que obligó a su destrucción voluntaria por parte del operador.

- **Cadena de frío**: La Secretaría de Salud evidenció productos cárnicos almacenados en condiciones inadecuadas, con pérdida de cadena de frío y olores no característicos, encontrando además equipos de refrigeración sometidos a mantenimiento mientras conservaban alimentos en su interior.

- **Condiciones higiénico-sanitarias**: Dentro de los hallazgos más relevantes se registró infestación por cucarachas en zonas de almacenamiento, preparación y equipos de refrigeración; ineficiencia de los procedimientos de control de plagas; presencia de humedad, moho, grietas, deterioro de superficies y desprendimiento de pintura en diferentes áreas de la cocina. Igualmente se evidenció ausencia de registros de limpieza y desinfección, almacenamiento de sustancias químicas junto a alimentos y omisión de procesos de lavado y desinfección de frutas y vegetales destinados al consumo humano.

Como resultado de la visita, en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos se consignó un porcentaje de cumplimiento del 61,5% y un concepto desfavorable.

En el mismo documento se registra la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en la clausura temporal total del área de preparación, circunstancia que reviste especial importancia por su incidencia directa en la ejecución del contrato y en la prestación del servicio de alimentación a los usuarios

6. INCUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS SANITARIOS PREVIOS

Dentro del mismo informe técnico, la Secretaría de Salud concluyó que los requerimientos formulados con anterioridad al establecimiento no habían sido atendidos de manera efectiva por el operador, persistiendo deficiencias críticas relacionadas con:

- Limpieza y desinfección.
- Presencia de plagas.
- Cadena de frío.
- Condiciones de almacenamiento.
- Trazabilidad de alimentos.
- Manejo de materias primas.

La autoridad sanitaria dejó constancia expresa de que el establecimiento pasó de un concepto favorable con requerimientos a un concepto sanitario desfavorable debido a la persistencia de las condiciones de riesgo identificadas.

7. MEDIDA SANITARIA IMPUESTA

Como consecuencia de los hallazgos evidenciados y considerando la existencia de un riesgo inminente para la salud pública, la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira procedió a imponer medida sanitaria preventiva consistente en:

- Clausura temporal total del área de preparación de alimentos.
- Decomiso de noventa y tres (93) kilogramos de carne bovina y porcina.
- Emisión de concepto sanitario desfavorable.
- Exigencia de subsanación integral de los hallazgos antes del levantamiento de la medida.

8. ANÁLISIS DE PRESUNTOS INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES

De conformidad con los hechos expuestos y las evidencias documentales aportadas por las autoridades técnicas competentes, se observa presuntamente el incumplimiento de múltiples obligaciones contractuales relacionadas con la calidad del servicio y la inocuidad alimentaria.

Particularmente podrían verse comprometidas las obligaciones relativas a la utilización de insumos de primera calidad, el adecuado almacenamiento y conservación de alimentos, el mantenimiento de la cadena de frío, la trazabilidad de materias primas, el control de plagas, la implementación de requisitos higiénicos de fabricación, la correcta manipulación de alimentos y el cumplimiento de las exigencias contempladas en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normativa sanitaria aplicable.

Igualmente se evidencia una posible afectación a las obligaciones contenidas en los numerales relacionados con calidad del servicio, conservación de alimentos, recepción de materias primas, control de plagas, almacenamiento, condiciones higiénico sanitarias y mantenimiento de instalaciones previstas dentro del anexo técnico del contrato.

Con fundamento en los informes institucionales recibidos, las actuaciones adelantadas por la supervisión, la investigación epidemiológica en curso y especialmente los hallazgos técnicos documentados por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, esta supervisión considera que existen elementos suficientes para inferir la posible configuración de incumplimientos contractuales asociados al Contrato PN-MEPER N.° 82-1-10002-26, por parte de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S.

En consecuencia de lo anterior, respetuosamente solicito a mi Coronel, considere la posibilidad de ordenar a quien corresponda se evalué la pertinencia de iniciar las actuaciones administrativas contractuales correspondientes, tendientes a determinar la posible existencia de incumplimiento contractual, el grado de responsabilidad del contratista y la eventual aplicación de las medidas, sanciones y garantías previstas en el contrato y en la normatividad vigente según aplique.

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Eliana Marcela Loaiza Garcia
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 1061625005
Dependencia: Planeacion Meper
Unidad: Metropolitana De Pereira
Correo: eliana.loaiza1063@correo.policia.gov.co
23/10/2026 3:40:06 p. m.

Anexo: SI

AV LAS AMERICAS # 46-35
Teléfono: 3149804
meper.plane@policia.gov.com
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Pereira, Risaralda, 23 de octubre de 2026
Señores
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL
Alcaldía de Pereira
Pereira, Risaralda
Asunto: Solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad y programación de nueva visita de inspección sanitaria.
Respetados señores:
Yo, **OSCAR IVÁN MONROY ROJAS**, identificado con **cedula de ciudadanía 86.058.629** como **representante legal** del establecimiento **STOK ALIMENTAMOS S.A.S.**, respetuosamente me dirijo a ustedes con el fin de solicitar formalmente el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento, de conformidad con los requerimientos establecidos por esa Secretaría.

Por medio de la presente, manifiesto que se han adelantado las acciones correctivas necesarias para subsanar las condiciones que dieron origen a la imposición de dicha medida sanitaria, con el propósito de dar cumplimiento a los requisitos sanitarios aplicables y garantizar las condiciones adecuadas de higiene, limpieza e inocuidad en el establecimiento.

En consecuencia, solicito amablemente que se evalúe la documentación aportada y se programe una nueva visita de inspección sanitaria, con el fin de verificar el cumplimiento de las medidas correctivas implementadas y determinar la procedencia del levantamiento de la medida sanitaria de seguridad.

Para respaldar esta solicitud, **se anexa la documentación exigida por la Secretaría de Salud Pública**, incluyendo los soportes correspondientes que permiten evidenciar las acciones implementadas para subsanar las causas que motivaron la imposición de la medida.

Agradezco la atención prestada a la presente solicitud y quedo atento a la programación de la visita de inspección, así como a cualquier información o documentación adicional que se considere necesaria para continuar con el trámite.
Cordialmente,

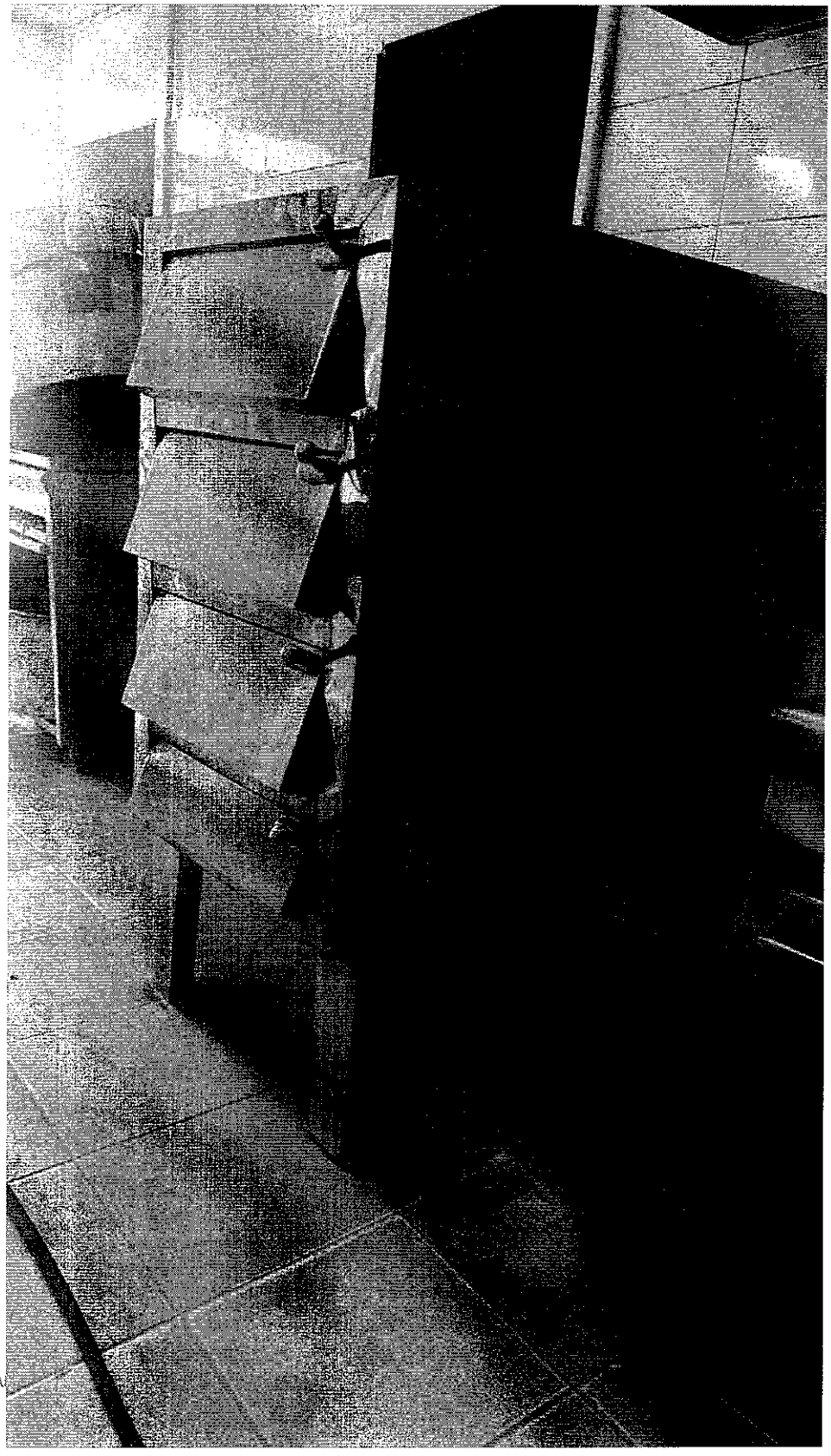
OSCAR IVÁN MONROY ROJAS
Representante legal
STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
NIT: 901813908-1 Teléfono: 314 781 24 46

STOK
ALIMENTAMOS CON CALIDAD

EVIDENCIA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA, ÁREAS Y SUPERFICIES



STOK
ALIMENTAMOS CON CALIDAD

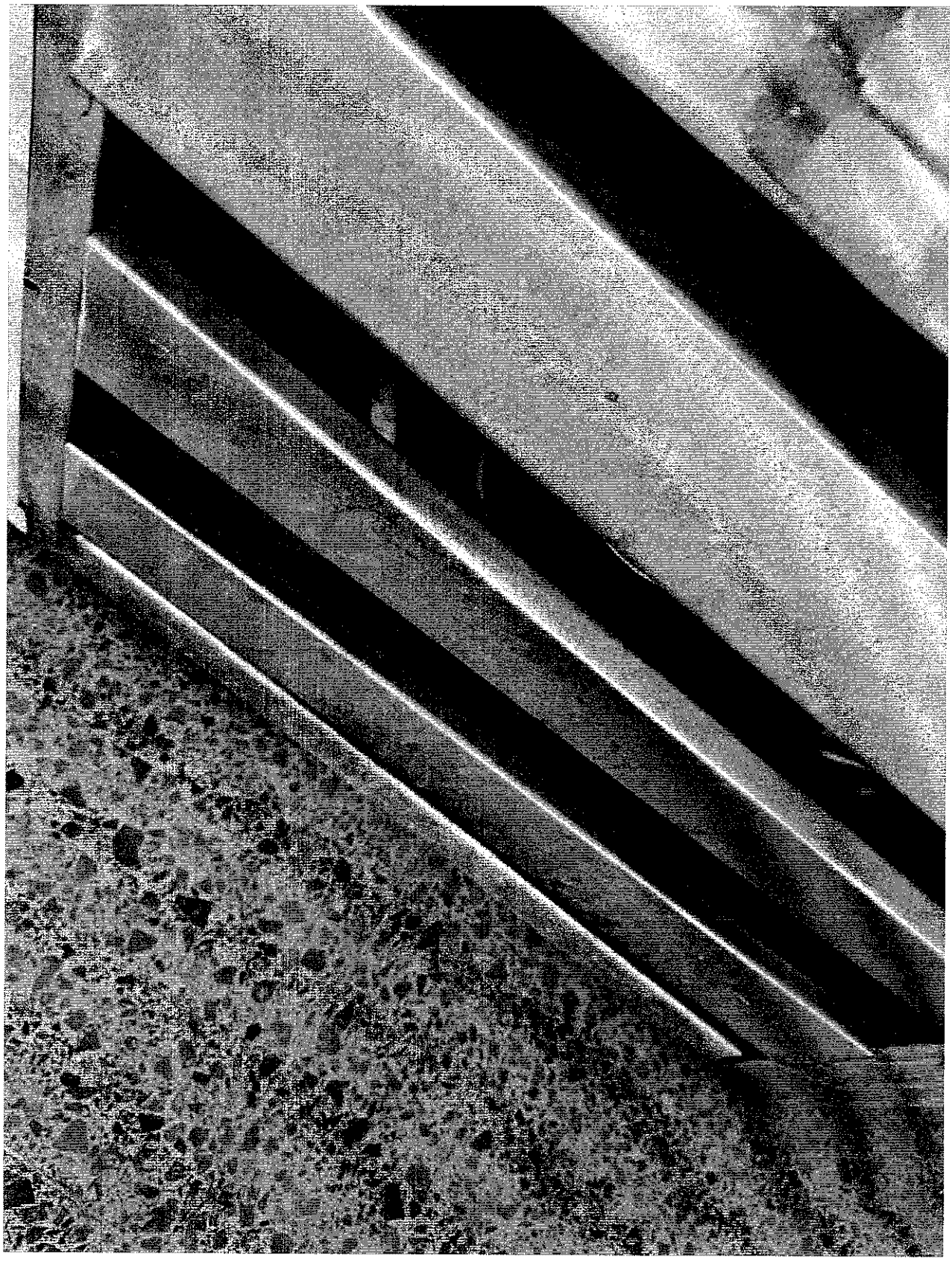


STOK
ALIMENTAMOS CON CALIDAD

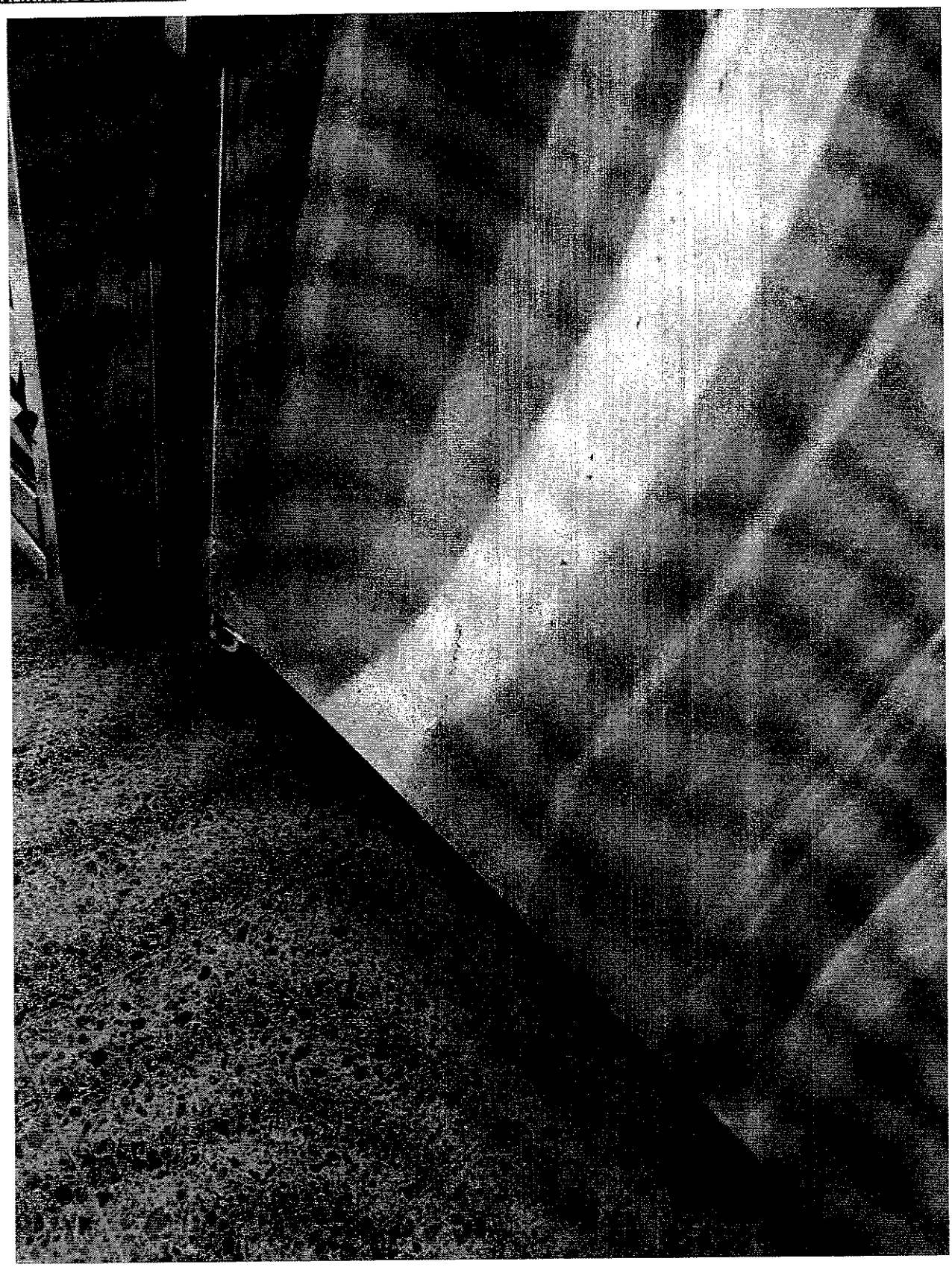


STOK

• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

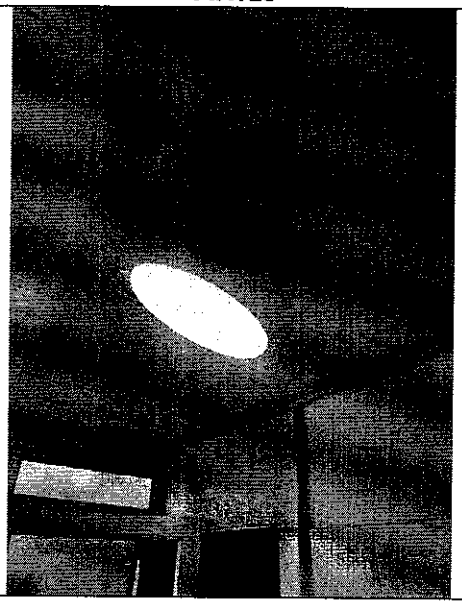
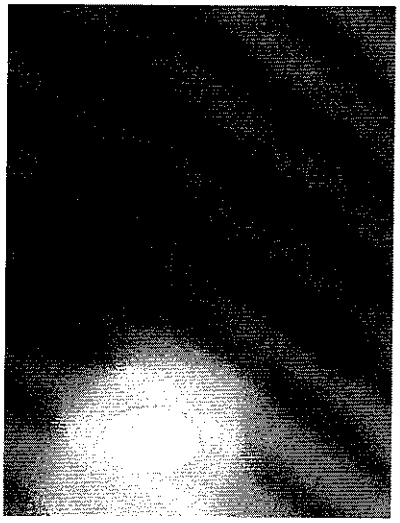


STOK
ALIMENTAMOS CON CALIDAD



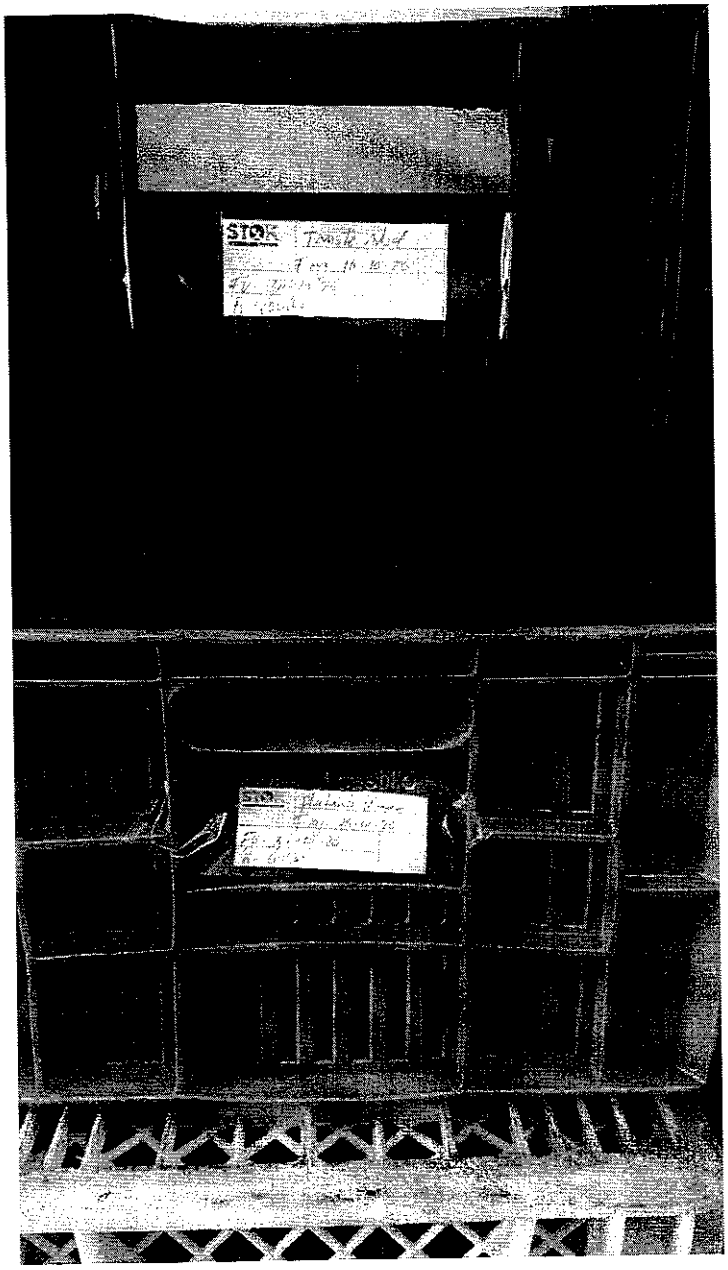
STOK
• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

AJUSTE DE LÁMPARAS

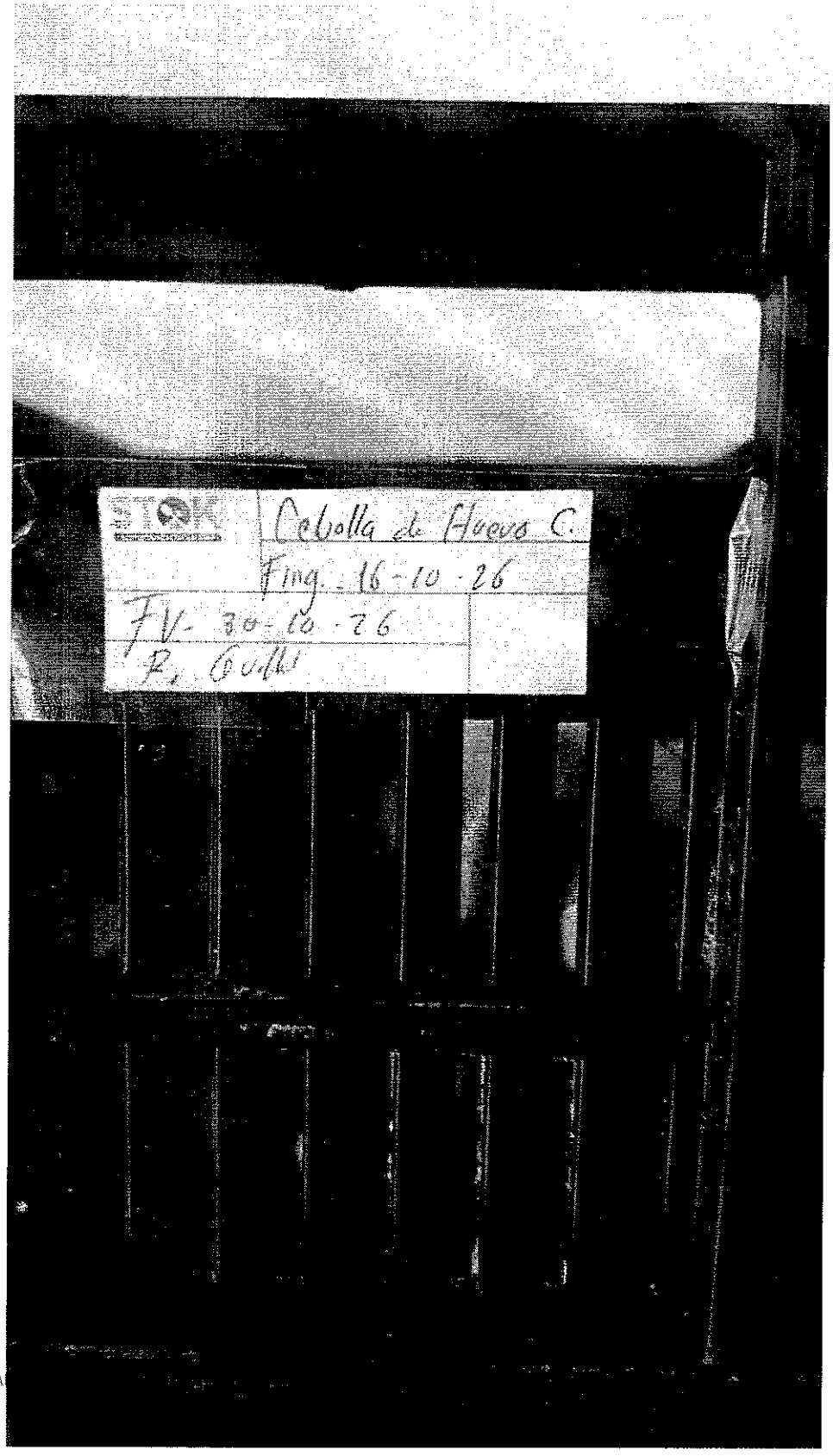
ANTES	AHORA
	

STOK
ALIMENTAMOS CON CALIDAD

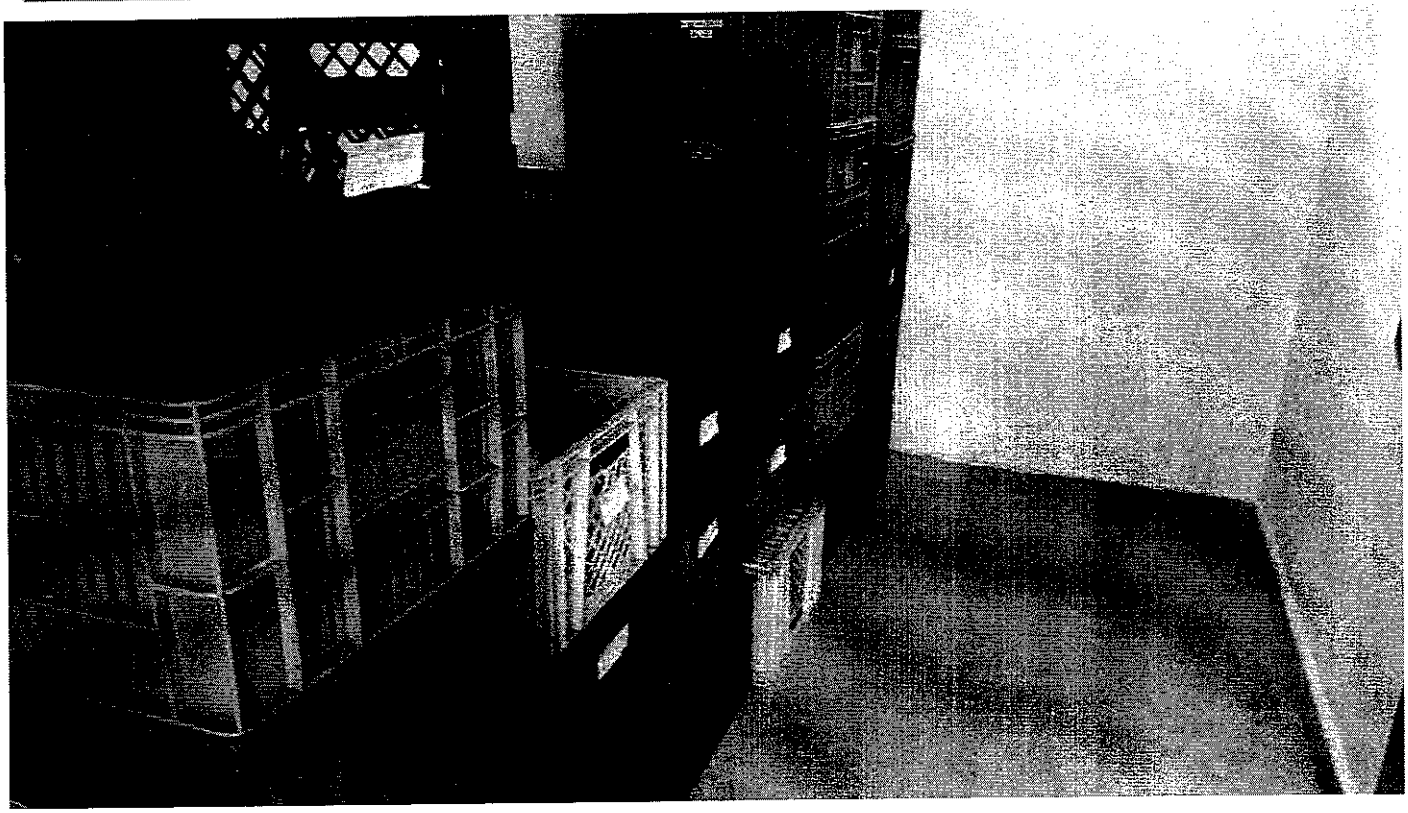
EVIDENCIA DE ROTULADO



STOK
• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •



STOK
· ALIMENTAMOS CON CALIDAD ·



GS-2026-090548-MEPER

ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL

11198-26

Versión: 02

Fecha de vigencia: 26 de mayo de 2020

OBSERVACIONES

El administrador informa que en fecha radicado de la solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad fue radicada nuevamente Virtual electrónico el día 23 de octubre de 2026 por el Representante Legal señor Oscar Iván Mauro Rojas

Esta actuación se realiza de conformidad en lo establecido en la ley 09 de 1979 y su reglamentación, especialmente la normatividad Resolución 2674 de 2013

toda a esta diligencia será remitida al área jurídica de la SSPyS de pereira

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 26 del mes de octubre del 2026, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma

Nombre Juan Felipe Londoño Peña

Documento de identidad 1088356279

Cargo Técnico ETS Pereira

Responsable del establecimiento:

Firma

Nombre Oscar Iván Fernando Z

Documento de identidad 10021775

Cargo Administrador

Firma

Nombre DIANA PATRICIA

Documento de identidad 1002866382

Cargo TÉCNICO ETS PEREIRA

Firma

Nombre

Documento de identidad

Cargo

GS-2026-090548-MEPER

ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

invima | Alcaldía de PEREIRA

SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL

JFI198-26

Fecha de vigencia: 26 de mayo de 2020

Versión: 02

En Pereira a los 26 días del mes de Octubre de 2026, se hicieron presentes los funcionarios Diana Jurena Arcila y Juan Felipe Londoño de SSPYSS de Pereira, ubicado en en el establecimiento denominado: Stok Alimentarios S.A.S NIT 901813908-1 Teléfono: 3144817446 fax o la Av. Las Américas # 46-35, con el fin correo electrónico stokalimentos@gmail.com de realizar atención a solicitud de levantamiento de medida sanitaria. La visita fue atendida por Guillermo de Jesús Fernández, identificado con C.C 1007113173 en calidad de Administrador a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar atención a solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad radicada mediante correo electrónico el día 23 de octubre de 2026 por el Representante Legal señor Oscar Ivan Monroy Rojas

ANTECEDENTES SI [X] NO [ ]

Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de seguridad No. JFI193-26

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

En atención a solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad radicada mediante correo electrónico el día 23 de Octubre de 2026 por el representante legal señor Oscar Ivan Monroy Rojas personal técnico de la SSPYSS de Pereira se desplaza al establecimiento Stok Alimentarios S.A.S el día 26 de Octubre de 2026 para realizar inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos y procede al levantamiento de la medida sanitaria de seguridad al momento de la inspección se evidencia presencia de [illegible] cucaracha en empaques de manera y deficiencias de limpieza y desinfección en utensilios, campana de extracción y paredes aledaños de mesón lava platos.

por lo anterior no se realiza el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad dado que aún no han desaparecido las causas que dieron origen a la imposición de la medida sanitaria.

GS-2026-090548-MEPER

20261029-44316-E
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLIC
Y SEGURIDAD SOCIAL
DIRECCIÓN DE VIGILANCIA,
CONTROL Y ASEGURAMIENTO
EN SALUD

Pereira, Risaralda, 29 de octubre de 2026
Señores
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL
Alcaldía de Pereira
Pereira, Risaralda
Asunto: Solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad y programación de nueva visita de inspección sanitaria.
Respetados señores:
Yo, **OSCAR IVÁN MONROY ROJAS**, identificado con **cedula de ciudadanía 86.058.629** como **representante legal** del establecimiento **STOK ALIMENTAMOS S.A.S.**, respetuosamente me dirijo a ustedes con el fin de solicitar formalmente el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento, de conformidad con los requerimientos establecidos por esa Secretaría.

Por medio de la presente, manifiesto que se han adelantado las acciones correctivas necesarias para subsanar las condiciones que dieron origen a la imposición de dicha medida sanitaria, con el propósito de dar cumplimiento a los requisitos sanitarios aplicables y garantizar las condiciones adecuadas de higiene, limpieza e inocuidad en el establecimiento.

En consecuencia, solicito amablemente que se evalúe la documentación aportada y se programe una nueva visita de inspección sanitaria, con el fin de verificar el cumplimiento de las medidas correctivas implementadas y determinar la procedencia del levantamiento de la medida sanitaria de seguridad.

Para respaldar esta solicitud, **se anexa la documentación exigida por la Secretaría de Salud Pública,** incluyendo los soportes correspondientes que permiten evidenciar las acciones implementadas para subsanar las causas que motivaron la imposición de la medida.

Agradezco la atención prestada a la presente solicitud y quedo atento a la programación de la visita de inspección, así como a cualquier información o documentación adicional que se considere necesaria para continuar con el trámite.
Cordialmente,

OSCAR IVÁN MONROY ROJAS
Representante legal
STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
NIT: 901813908-1 Teléfono: 314 781 24 46
stokalimentos@gmail.com

INFORMANDO

STOK ALIMENTAMOS CON CALIDAD <stokalimentos@gmail.com>

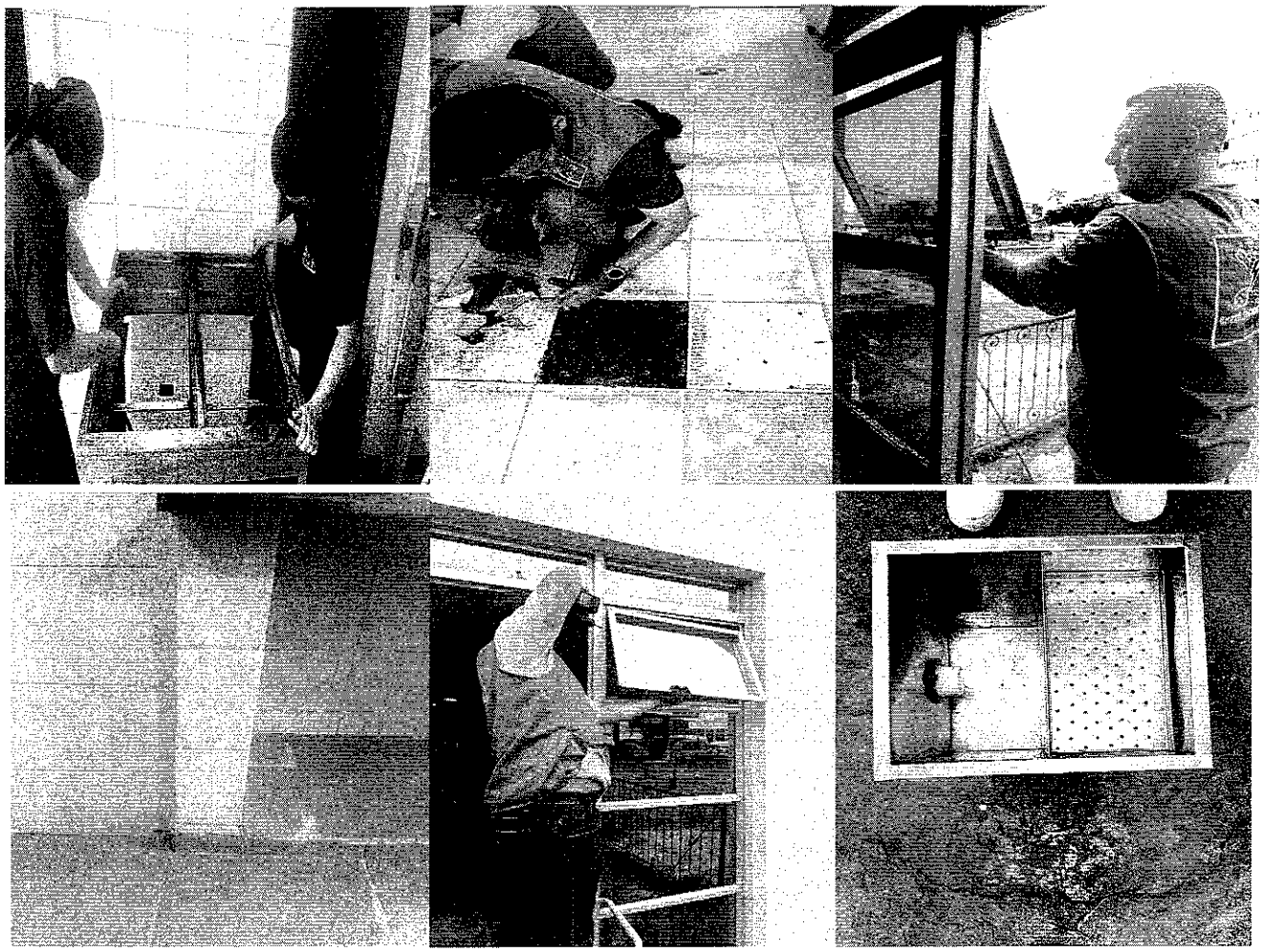
Responder | Responder a todos | Reenviar

Radicado secretaria de salud.pdf 125 KB
WhatsApp Image 2026-10-29 at 12.04.07 PM.jpeg 67 KB
WhatsApp Image 2026-10-29 at 10.31.10 AM.jpeg 102 KB
WhatsApp Image 2026-10-29 at 10.32.50 AM.jpeg 134 KB
WhatsApp Image 2026-10-29 at 10.33.30 AM (1).jpeg 160 KB
WhatsApp Image 2026-10-29 at 2.50.36 PM.jpeg 47 KB
WhatsApp Image 2026-10-29 at 2.00.24 PM.jpeg 55 KB
WhatsApp Image 2026-10-29 at 10.23.15 AM.jpeg 2 MB
WhatsApp Video 2026-10-29 at 4.37.24 PM.mp4 3 MB

Buenos días mi mayor, respetuosamente me permito adjuntar fotos, videos del trabajo que se ha hecho en la cocina, siguiendo cada una de las recomendaciones que hizo la secretaria de salud, de igual manera adjunto el radicado que se hizo ante la secretaria de salud, con el fin que se levante la medida impuesta del cierre temporal del establecimiento.

Cordialmente

OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante Legal Empresa.



Alcaldía de PEREIRA

ALCALDÍA DE PEREIRA

920 Dirección de Salud Pública

Pereira, 30 de octubre de 2026

Señores
OSCAR IVÁN MONROY ROJAS
Representante Legal
STOK ALIMENTAMOS S.A.S
314 781 2446
stokalimentos@gmail.com
Pereira, Risaralda

No.20261030-79081-I

ASUNTO: Respondiendo a: Asunto: solicitud levantamiento de medida sanitaria de seguridad a STOKALIMENTAMOS SAS. Radicado No.20261026-44157-E

Cordial saludo:

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, a través del eje estratégico de Salud Ambiental, se permite informar que, en atención al radicado No. 44157 del 26 de octubre de 2026, mediante el cual se solicita el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad consistente en la clausura temporal total del área de preparación, impuesta el 22 de octubre de 2026, este despacho realizó la correspondiente inspección sanitaria el día 26 de octubre de 2026.

Como resultado de la visita, se evidenció que persisten los hallazgos que dieron origen a la imposición de la medida sanitaria, los cuales representan un riesgo alto para la salud pública. En consecuencia, se determina mantener la medida sanitaria de seguridad, hasta tanto se subsanen en su totalidad las condiciones que motivaron su aplicación y, previa verificación por parte de la autoridad sanitaria, se emita el concepto sanitario que permita determinar la procedencia de su levantamiento.

De acuerdo con lo anterior, se requiere realizar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos identificados. Una vez se hayan corregido las condiciones que dieron lugar a la medida sanitaria, deberá remitirse una nueva solicitud de levantamiento a este despacho, a través del correo electrónico pqrs-salud@pereira.gov.co, con el fin de programar la correspondiente verificación sanitaria.

Cordialmente,

RODOLFO ANTONIO BURGOS PEREIRA
Secretario (a) de Salud y Seguridad Social

SANDRA MILENA GOMEZ GIRALDO
Director (a) Operativo (a) en Salud Pública

Proyectó: JENNIFER ANDREA JARA LOAIZA - Profesional Universitario - 920 Dirección de Salud Pública

Alcaldía de PEREIRA

ALCALDÍA DE PEREIRA

920 Dirección de Salud Pública

Pereira, 30 de octubre de 2026

Representante Legal
OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Nit: 901813908-1
Representante Legal
STOK ALIMENTOS CON CALIDAD
3147812446
stokalimentos@gmail.com
Pereira, Risaralda

No.20261030-79076-I

ASUNTO: Respondiendo a: Asunto: SOLICITUD DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Y PROGRAMACION DE NUEVA VISITA DE INSPECCION SANITARIA. Radicado No.20261029-44316-E

Cordial saludo:

La Alcaldía de Pereira a través de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social, en respuesta al radicado número **44316-E** del **29 de octubre del 2026**, sobre solicitud de levantamiento de medida sanitaria al establecimiento denominado **STOK ALIMENTAMOS S.A.S.** ubicado en el municipio de Pereira, nos permitimos informar que:

Teniendo en cuenta, que se aplicó una Medida Sanitaria de Seguridad consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL**, al establecimiento denominado **STOK ALIMENTAMOS S.A.S.** y que el señor **OSCAR IVAN MONROY ROJAS** con documento de identidad 18512484, en calidad de: Representante Legal (X), propietario (), autorizado (); presentó oficio a esta dependencia según radicado número **44316-E** del **29 de octubre del 2026**, solicitando visita para verificación y expedición de autorización de cumplimiento de exigencias sanitarias para realizar el levantamiento de medida sanitaria. Nos permitimos informarle que se programará visita de inspección a fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria y así, proceder al levantamiento de la medida sanitaria de seguridad.

Cordialmente,

Alcaldía de PEREIRA

ALCALDÍA DE PEREIRA

920 Dirección de Salud Pública

RODOLFO ANTONIO BURGOS PEREIRA
Secretario (a) de Salud y Seguridad Social

SANDRA MILENA GOMEZ GIRALDO
Director (a) Operativo (a) en Salud Pública

Proyectó: JENNIFER ANDREA JARA LOAIZA - Profesional Universitario - 920 Dirección de Salud Pública

RESPUESTA SECRETARIA DE SALUD - Mensaje (HTML)

Archivo Mensaje Ayuda Datos adjuntos ¿Qué desea hacer?

Abrir Impresión rápida Quitar datos adjuntos Guardar como Guardar todos los datos adjuntos Cargar Cargar todos los datos adjuntos Seleccionar todo Copiar Mostrar mensaje

RESPUESTA SECRETARIA DE SALUD

SA STCK ALIMENTAMOS CON CALIDAD <stckalimentos@gmail.com>
Para: MEPER PLANEACION ; MAURICIO OCAMPO HENAO

Responder Responder a todos Reenviar

vie 30/01/2026 4:55 p.m.

Comunicacion_Externa_20176_2026_10_30_16_39_25.pdf 125 KB

Comunicacion_Externa_79087_2026_10_30_16_35_35.pdf 302 KB

Buenos tardes, me permito adjuntar respuesta de la secretaria de salud, para el levantamiento de la medida

para conocimiento

Atentamente

OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante Legal Empresa

INFORMANDO

STOX ALIMENTAMOS CON CALIDAD <stokalimentos@gmail.com>

Responder | Responder a todos | Reenviar

Buenos días mi mayor, me permito seguir adjuntando videos, fotos e informe
hasta la fecha se han hecho 3 fumigaciones en menos de 8 días. Entre otras cosas también se mandó a instalar el tanque de abastecimiento etc.

para su conocimiento mi mayor.

Atentamente

OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante Legal Empresa.



GLOBAL
FUMIGACIONES
INGENIEROS AGRÓNOMOS Y ZOOTECNISTAS

INFORME DE ACTIVIDADES

Cliente: STOCK ALIMENTAMOS S.A.S.
Fecha de ejecución: 26 y 28 de octubre de 2026
Servicio: Servicio integrado: desinsectación, desinfección y control de roedores

Actividades realizadas

Como parte del programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP), se realizó un servicio integrado en las instalaciones de STOCK ALIMENTAMOS S.A.S., que incluyó la desinsectación y la desinfección del área de cocina, así como el control de roedores en el perímetro externo de la zona de alimentos. Las actividades ejecutadas fueron:

- **Desinsectación de la cocina:** El 26 de octubre de 2026 se realizó la desinsectación del área de cocina, con el fin de controlar la presencia de insectos plaga en esta zona.
- **Desinfección de la cocina:** El 28 de octubre de 2026 se realizó la desinfección del área de cocina, con el fin de reducir la carga de microorganismos en las superficies y mantener condiciones higiénicas adecuadas para la manipulación de alimentos.
- **Instalación de dispositivos de monitoreo:** Se instalaron tres (3) dispositivos de monitoreo con cebo rodenticida en la parte externa del restaurante, debidamente etiquetados para su identificación y seguimiento.
- **Instalación de estación de cebado:** Se colocó una estación de cebado con cebo rodenticida en las zonas verdes, como refuerzo del control de roedores en el perímetro externo.

Observaciones

El servicio se ejecutó en dos jornadas: el 26 de octubre de 2026 se realizó la desinsectación de la cocina, y el 28 de octubre de 2026 se llevaron a cabo la desinfección de la cocina y las actividades de control de roedores en el perímetro externo.

Los dispositivos de monitoreo y la estación de cebado quedaron ubicados en la parte externa del restaurante y en las zonas verdes, por fuera de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los tres (3) dispositivos quedaron debidamente etiquetados, lo que permite su identificación y seguimiento en las próximas revisiones.

GLOBAL
FUMIGACIONES
INGENIEROS AGRONOMOS Y ZOOTECNISTAS

Recomendaciones

- No mover, abrir ni manipular los dispositivos de monitoreo ni la estación de cebado, y mantenerlos en su punto de instalación.
- Evitar que personas ajenas al servicio y mascotas tengan contacto con los dispositivos y la estación, ya que contienen cebo rodenticida.
- Mantener el orden y aseo en la cocina, limpiando superficies, pisos y equipos al finalizar cada jornada, y almacenar los alimentos en recipientes cerrados y separados del piso.
- Mantener las canecas de basura tapadas y retirar los residuos con frecuencia, especialmente en las áreas externas.
- Mantener las zonas verdes podadas y libres de escombros o materiales acumulados que puedan servir de refugio a los roedores.
- Sellar grietas, orificios y aberturas que comuniquen el exterior con la cocina, como puertas, rejillas y sifones.
- Reportar oportunamente cualquier avistamiento de plagas y dar continuidad a las revisiones periódicas de los dispositivos de monitoreo y la estación de cebado.

Conclusión

El servicio integrado ejecutado el **26 y 28 de octubre de 2026** en **STOCK ALIMENTAMOS S.A.S.** se desarrolló conforme a los procedimientos establecidos dentro del programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP), mediante la desinsectación y la desinfección del área de cocina, la instalación de tres (3) dispositivos de monitoreo con cebo rodenticida, debidamente etiquetados, en la parte externa del restaurante, y la colocación de una estación de cebado en las zonas verdes.

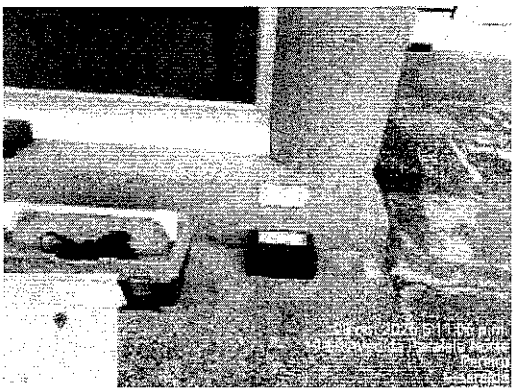
Estas medidas fortalecen el control de plagas en la cocina y la barrera de protección contra roedores en el perímetro externo de la zona de alimentos. Se recomienda dar continuidad al programa con revisiones periódicas, con el fin de evaluar el consumo de cebo y garantizar un ambiente seguro, higiénico y libre de plagas para el personal, los clientes y los procesos de la empresa.

Cordialmente,

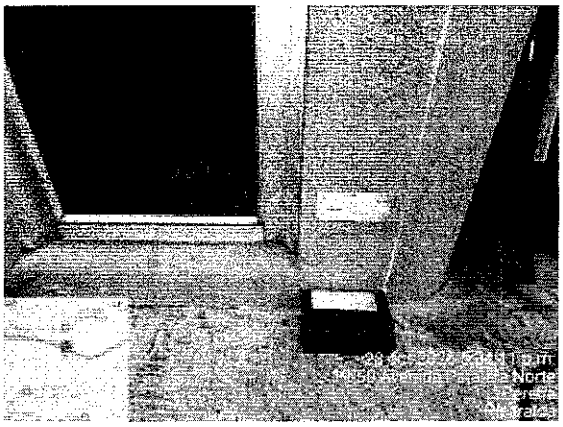
Jhon Alexander Agudelo Díaz
Representante Legal

GLOBAL
FUMIGACIONES
INGENIEROS AGRÓNOMOS Y ZOOTECNISTAS

Registro fotográfico







MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACION MEPER

CEA.3.0-07
16-ECD-003
3364893853

COMAN-PLANE - 20.1

Pereira, 29 de octubre de 2026

Señor (a) intendente jefe
JUAN CARLOS ARIAS BERMUDEZ
Jefe Grupo Bienes Raices
Policia Metropolitana de Pereira
AV 46-35 AMERICAS
Pereira

Asunto: solicitud liquidacion servicios publicos

En atención a la ejecución del contrato No. 82-1-10002-26 de objeto "*arrendamiento de las instalaciones donde funciona la cafetería y restaurante del casino de oficiales del Comando de la Policía Metropolitana de Pereira*" de manera atenta y respetuosa me permito solicitar al señor Intendente Jefe, sea entregada la liquidación de los servicios públicos correspondiente al consumo del 29/09/2026 al 29/10/2026, toda vez que se efectuó termino de contrato, la cual debe ser certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua acueducto y alcantarillado (M3) y energía (Kw/H) a fin de realizar el respectivo cobro al contratista y ser anexadas al informe de supervisión.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Eliana Marcela Loaiza Garcia
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 1061625005
Dependencia: Planeacion Meper
Unidad: Metropolitana De Pereira
Correo: eliana.loaiza1063@correo.policia.gov.co
29/10/2026 9:53:38 a. m.

Anexo: si

AV LAS AMERICAS # 46-35
Teléfono: 3149804
meper.plane@policia.gov.com
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

3364893853

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE PEREIRA
GRUPO BIENES RAICES MEPER

CEA.3.0-07
16-ECD-003
3368029411

CERTIFICACIÓN

Como Auxiliar de Servicios Públicos E Impuesto Predial de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Pereira y una vez revisado el medidor del servicio de Energía y Acueducto, instalado para identificar el consumo individual de las instalaciones de la cafetería del Comando Policía Metropolitana de Pereira, mediante contrato de arrendamiento Nro. 82-1-10002-26, me permito certificar lo siguiente:

UBICACIÓN Y SERVICIO PUBLICO	Medida anterior (29/09/2026 14:48)	Medida actual (29/10/2026 09:02)	Diferencia	VR KW/H - M3	VR CONSUMO
CAFETERIA ENERGIA	86.221,66	87.897,34	1675,68	$ 768,4298	$ 1.287.642
CAFETERIA ACUEDUCTO	4.352,00	4.364,00	12,00	$ 2.105,67	$ 25.268
CAFETERIA ALCANTARILLADO	4.352,00	4.364,00	12,00	$ 2.496,07	$ 29.953
RESTAURANTE CAOFI ENERGIA	8.846,51	8.847,11	0,60	$ 768,4298	$ 461
RESTAURANTE CAOFI ACUEDUCTO	878,072	878,777	0,71	$ 2.105,67	$ 1.484
RESTAURANTE CAOFI ALCANTARILLADO	878,072	878,777	0,71	$ 2.496,07	$ 1.760
CARGO FIJO ASEO	OCTUBRE				$ 50.000
TOTAL					$ 1.396.569

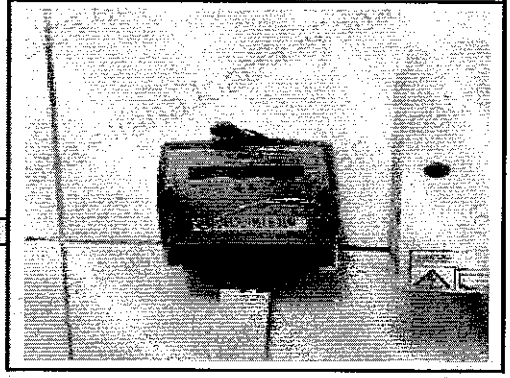
CAFETERIA

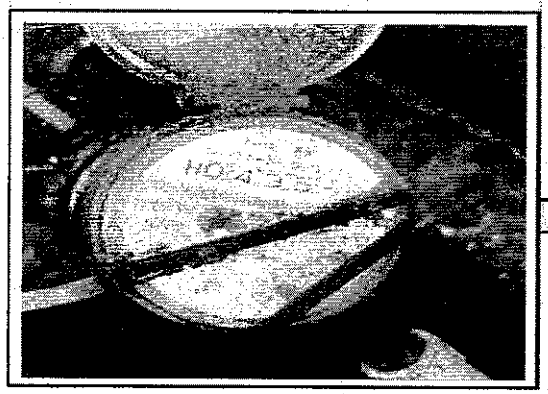
Medida anterior
(29/09/2026 14:48)



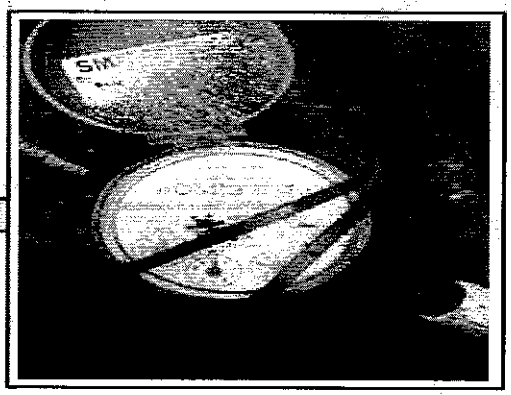
ENERGIA

Medida actual
(29/10/2026 09:02)

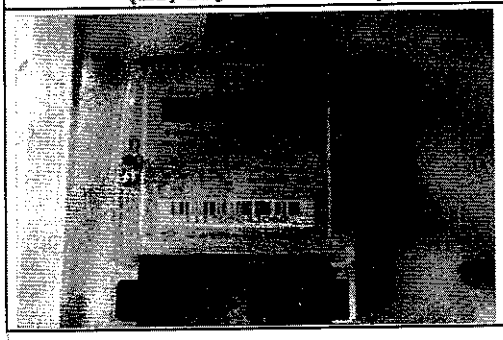
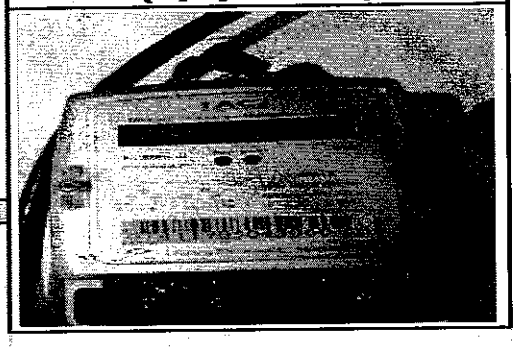
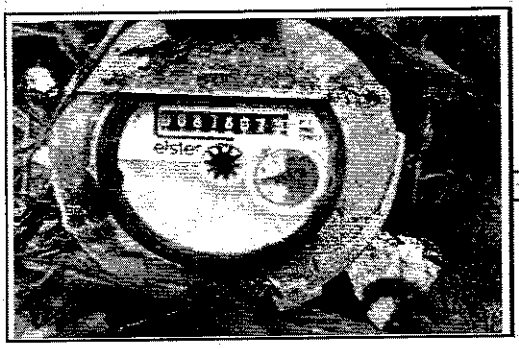
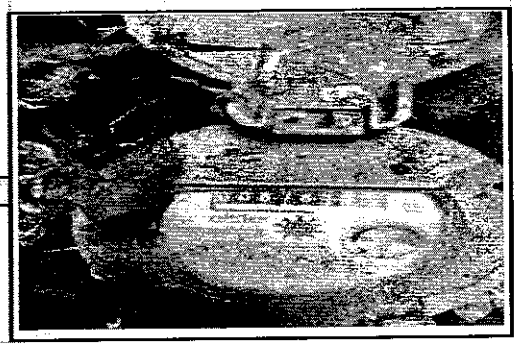




ACUEDUCTO



RESTAURANTE CAOFI

Medida anterior (29/09/2026 14:53)		Medida actual (29/10/2026 09:02)
	ENERGIA	
	ACUEDUCTO	

Es de aclarar que el valor kWh y el valor M3, fueron extraídos de las facturas expedidas por la empresa de Energía de Pereira con número de NIT 816.002.019-9 y Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Pereira S.A.S NIT 816.002.020-7, para el consumo del Comando Policía Metropolitana de Pereira.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Mario Jose Ruiz Vergara
Grado: Patrullero De Policia
Cargo: Auxiliar De Conservacion Y Reparaciones
Cédula: 1003304679
Dependencia: Grupo Bienes Raices Meper
Unidad: Metropolitana De Pereira
Correo: mario.ruizv@correo.policia.gov.co
29/10/2026 3:44:45 p. m.

Anexo: no

Avenida las Américas 46-35
Teléfono: 3126973117
meper.gubir-ser@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

336802941

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
PLANEACIÓN

Pereira, 30 de Octubre de 2026

Señor (a)
OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante Legal
Stok Alimentos S.A.S

CUENTA DE COBRO CFT- 009

En atención al contrato 82-1-10002-26 cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLÌCIA METROPOLITANA DE PEREIRA"; me permito adjuntar el cuadro donde se relaciona los valores a pagar por concepto recuperación de PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS a la Policía Metropolitana de Pereira identificada con NIT 900.360.623-7 desde el 29/09/2026 hasta el 29/10/2026, abono de SERVICIOS PÚBLICOS CUENTA CORRIENTE #803000025 DE BBVA GASTOS PERSONALES. Liquidación y certificación de servicios públicos solicitada mediante comunicación oficial GS-2026-089610-MEPER, respuesta recibida mediante comunicación oficial GS-2026-089753-MEPER, por parte de GUBIR.

UBICACIÓN Y SERVICIO PÚBLICO	Medida anterior (29/09/2026 14:48)	Medida actual (29/10/2026 09:02)	Diferencia	VR KW/H - M3	VR CONSUMO
CAFETERIA ENERGIA	86.221,66	87.897,34	1675,68	$ 768,4298	$ 1.287.642
CAFETERIA ACUEDUCTO	4.352,00	4.364,00	12,00	$ 2.105,67	$ 25.268
CAFETERIA ALCANTARILLADO	4.352,00	4.364,00	12,00	$ 2.496,07	$ 29.953
RESTAURANTE CAOFI ENERGIA	8.846,51	8.847,11	0,60	$ 768,4298	$ 461
RESTAURANTE CAOFI ACUEDUCTO	878,072	878,777	0,71	$ 2.105,67	$ 1.484
RESTAURANTE CAOFI ALCANTARILLADO	878,072	878,777	0,71	$ 2.496,07	$ 1.760
CARGO FIJO ASEO	OCTUBRE				$ 50.000
TOTAL					$ 1.396.569
CAFETERIA					

Así mismo consignar ARRENDAMIENTO A LA CUENTA CORRIENTE #803000017 CODIGO DE REFERENCIA 01 DEL BANCO BBVA FONDOS ESPECIALES.

IDENTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TARIFA IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL
2-9-6-8 CAFETERIA	CONSIGNAR A LA CTA CORRIENTE # 803000017 CODIGO DE REFERENCIA 01 DEL BANCO BBVA DENOMINADA FONDOS ESPECIALES MEPER - CONTRATO 82-1-10002-26 ARRENDAMIENTO CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES INSTALACIONES MEPER	1,00	$1.383.966,00	19,00	$324.634,00	$1.708.600,00

Lo anterior es requerido con plazo máximo día 05/10/2026 para efectos de su respectiva contabilización.

Atentamente,

Mayor ELANA MARCELA LOAIZA GARCIA
Supervisor contrato 82-1- 10002-26
Correo: meper.plane-jefat@policia.gov.co
Celular: 3233052194

Recibido
Fecha 30-10-26

	PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS RESTAURANTE MEPER.	**Código**	MI-GIP-PR-05
		Versión	01
		Vigente desde	JULIO 2026.
		Página	1 de 8

Contenido

1. INTRODUCCIÓN 2
2. OBJETIVO GENERAL 2
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 3
4. ALCANCE 3
5. GENERALIDADES 4
6. MARCO LEGAL 4
7. IMPORTANCIA DEL MIP 5
8. RESPONSABLES 5
9. PROGRAMA DE CONTROL EFICAZ 6
10. MONITOREO PRELIMINAR DE LAS INSTALACIONES 6
11. ADOPCION DE MEDIDAS PREVENTIVAS 7
10.1 Monitoreo 7
10.2 Mantenimiento e higiene. 7
12. PROGRAMADE INTERVENCION 7
Control de roedores: 8
Control de insectos rastreros y voladores 8
13. CONTROL DE RESULTADOS: VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN (CONTROL DE GESTIÓN). 8
14. RECOMENDACIONES: 8
15. CONCLUSIONES 9
16. CONTROL DE ACTUALIZACIONES ..... **¡Error! Marcador no definido.**

Preparado por:	**Revisado por:**	**Aprobado por:**
Mónica Liliana Cardona M. **Consultora de Gestión Calidad**	Jorge Iván Tirado **Representante Legal Fumic Defensa Antiplagas S.A.S**	Santiago Meza Sepúlveda **Asesor Técnico**

1. INTRODUCCIÓN

El programa de manejo integrado de plagas surge con el fin de continuar con nuestras políticas de calidad que entre otros enunciados es de mantener las instalaciones de **RESTAURANTE MEPER,** en condiciones óptimas y mejorar el espacio laboral de cada uno de los empleados, ya que la presencia de Plagas resulta incómoda y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes y mediante una infestación puede contaminar e inutilizar grandes cantidades de materias primas y alimentos.
Este programa arrojará una serie de estadísticas a lo largo del año para demostrar la efectividad del MIP (Manejo Integrado de Plagas) y las zonas que se deben fortalecer como medida de control preventivo.

Por esta razón el MIP se encuentra divido en tres partes:

a. **Preventivo**
b. **Control físico**
c. **Monitoreo**

2. OBJETIVO GENERAL

Diseñar e implementar un programa de control de plagas, enfocado en lo preventivo para evitar futuros riesgos que puedan afectar la producción y normal funcionamiento dentro de la actividad económica del establecimiento.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar inspecciones preventivas para identificar cualquier daño que permita el fácil ingreso de plagas a las instalaciones y condiciones favorables para estas.
- Reportar en los informes con registros fotográficos cualquier daño en las instalaciones para programar con personal de mantenimiento la reparación locativa de este.
- Reducir los factores de riesgo que favorecen la presencia de plagas mediante acciones de saneamiento, orden, limpieza y mantenimiento de la infraestructura.
- Evaluar periódicamente la eficacia de las medidas implementadas, estableciendo acciones correctivas y preventivas cuando sea necesario.

4. ALCANCE

Este programa será aplicado por personal capacitado y dedicado al control de plagas en las instalaciones de **RESTAURANTE MEPER** y así lograr un amplio control sobre la incidencia y severidad de estos organismos al interior del establecimiento, a fin de reducir los riesgos en la salud sin causar alto impacto ambiental.

5. GENERALIDADES

El programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP) se realizará en conjunto con el personal de mantenimiento en las reparaciones locativas recomendadas y las operaciones sanitarias programadas previniendo la presencia de plagas de las instalaciones y de esta manera garantizar unas instalaciones libres de presencia de plagas.

Lo primordial en la lucha contra las plagas es eliminar todo tipo de refugio donde pueda anidar, esconderse, alimentarse y reproducirse con facilidad.

Normalmente esto se puede presentar por daños ocasionados en la hermeticidad de las puertas, rejillas de desagües en mal estado, equipos y maquinaria que no presenta control de limpieza, grietas en las instalaciones, toma corrientes dañados, madera y demás inservibles almacenados cerca de las instalaciones.

6. MARCO LEGAL

Decreto 1843 de 1991

Hace referencia al control y la vigilancia epidemiológica en el uso y manejo de plaguicidas, con el objeto de evitar que afecten la salud de la comunidad, la sanidad animal y vegetal o causen deterioro del ambiente.

Ley 55 de 1993

Su objetivo es proteger a los trabajadores y al medio ambiente de los efectos nocivos de los productos químicos en el trabajo, exigiendo la evaluación de peligros, el uso de etiquetas y el acceso a fichas de seguridad.

Ley 9 de 197

Conocida como el Código Sanitario Nacional de Colombia, es la norma fundamental que dicta las medidas sanitarias y regula la salud pública, el medio ambiente, y la salud ocupacional. Su objetivo principal es preservar, restaurar y mejorar las condiciones de salud y bienestar de los habitantes.

7. IMPORTANCIA DEL MIP

El Programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP) es una herramienta fundamental para prevenir, controlar y minimizar la presencia de plagas mediante la implementación de estrategias preventivas, de monitoreo y control, priorizando la reducción de los factores que favorecen su Desarrollo

.

8. RESPONSABLES

ACTIVIDAD	***RESPONSABLES***
Liderazgo y seguimiento del programa	Personal de Restaurante.
Ejecución del programa	Fumic Defensa Antiplagas sas **NIT:** 900.926.205 – 2

GS-2026-090548-MEPER

9. PROGRAMA DE CONTROL EFICAZ

Implementaremos un programa enfocado en lo preventivo para la desratización y desinsectación del supermercado. De forma coherente y eficaz. Para ello realizaremos los siguientes pasos:

a. Monitoreo preliminar de las entidades.
b. Adopción de medidas preventivas.
c. Programa de intervención.
d. Control de resultados: verificación y evaluación.

El programa de control de plagas está enfocado en lo preventivo con el fin de evitar la presencia de insectos rastreros, voladores y tener que hacer algún tratamiento más agresivo.

10. MONITOREO PRELIMINAR DE LAS INSTALACIONES

Se realiza una inspección en los puntos de fácil ingreso y atracción de plagas a las instalaciones como son:

- Banda hermética de las puertas
- Rejillas de desagüe de las poceta y pisos
- Tomacorrientes
- Cajas eléctricas
- Grietas y huecos en las paredes
- Techos
- Buen aseo y desinfección

11. ADOPCION DE MEDIDAS PREVENTIVAS

Se realiza una inspección preventiva para verificar cualquier daño y reportarlo para su rápida reparación locativa con personal de mantenimiento, en la hermeticidad de las rejas, rejillas de desagüe, tomacorrientes dañados, grietas en paredes, techos, recamaras de aguas residuales reventadas y cualquier otro daño que facilite el ingreso de plagas y refugio para estas.

10.1 Monitoreo

Se realizará un monitoreo en áreas internas y externas para identificar ambientes favorables para las plagas como: recolección de inservibles almacenados en los alrededores de las instalaciones, frecuencia en la recolección de residuos sólidos, mantenimiento en las recamaras de aguas residuales, aseo y organización.

10.2 Mantenimiento e higiene.

Control físico: el plan de mantenimiento e higiene está a cargo del personal de la organización asesorado por FUMIC en la implementación de un conjunto de operaciones físicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas.

El control físico está basado en el uso de criterios que permiten generar las mejores acciones de exclusión de las plagas en las instalaciones. Por lo tanto FUMIC entregará los informes necesarios para indicar qué tipo de mejoras se deberán realizar en las instalaciones. Para minimizar la presencia de plagas y evitar futuras.

12. PROGRAMA DE INTERVENCION

De acuerdo a la evaluación realizada, las condiciones locativas e higiénico sanitarias del establecimiento se determina plan de trabajo **MENSUAL .**

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Mónica Liliana Cardona M. **Consultora de Gestión Calidad**	Jorge Iván Tirado **Representante Legal Fumic Defensa Antiplagas S.A.S**	Santiago Meza Sepúlveda **Asesor Técnico**

GS-2026-090548-MEPER

Control de roedores:
Se realizará monitoreo en todas las instalaciones del establecimiento. Para verificar factores de riesgo que generen atracción, anidamiento, fácil ingreso de roedores, presencia de estos y así determinar tipo de control a desarrollar.

Control de insectos rastreros y voladores
Se realiza una inspección inicial para determinar tipo de control y producto a utilizar de acuerdo al resultado del diagnóstico para la detención de plagas.

Como medida preventiva se realizará una desinsectación para el control de insectos rastreros y voladores en áreas focalizadas.

13. CONTROL DE RESULTADOS: VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN (CONTROL DE GESTIÓN).

El beneficio de implementar un sistema de control de gestión está basado en obtener la información necesaria para lograr su permanente verificación y mejora. Esta tarea es de suma importancia y colabora directamente en el momento de hacer un análisis de la evolución del MIP, y ayuda notablemente a detectar el origen de la presencia de plagas.

14. RECOMENDACIONES:

Personal que labora en las instalaciones: deben estar informados sobre la visita de inspección con hora y día para tomar las medidas de seguridad necesarias y tener colaboración por parte del personal para la ejecución de los controles.

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Mónica Liliana Cardona M. **Consultora de Gestión Calidad**	Jorge Iván Tirado **Representante Legal Fumic Defensa Antiplagas S.A.S**	Santiago Meza Sepúlveda **Asesor Técnico**

Elementos de protección personal: durante esta etapa se cuenta con todas las medidas de seguridad que recomienda el Ministerio de Salud Pública incluyendo los equipos para la protección de nuestros empleados. Entre los elementos de protección que usamos están:

- Uniforme: conformado por pantalón largo y camisa manga larga fabricados con tela anti fluidos, delantal impermeable, botas, guantes de nitrilo y gorra.
- Careta: protector respiratorio con filtro de carbón activado
- Gafas anti empañantes.
- Casco.

- En caso de alguna anomalía después de un tratamiento de control de plagas favor comunicarse inmediatamente con FUMIC a los siguientes teléfonos: 3175245027 - o comunicarse con la línea **018000916012.** de **CISPROQUIN** en Bogotá.

15. CONCLUSIONES

- Debemos ser conscientes que el control de plagas no depende únicamente de FUMIC, sino que es una tarea que debe ser llevada a cabo por todos los integrantes del sistema.
- FUMIC tiene la obligación de orientar o asesorar a los integrantes de las instalaciones en forma permanente en todo lo que sea necesario para lograr mejores resultados.
- El Manejo Integrado de Plagas consiste en realizar un conjunto de tareas en forma racional, continua, preventiva y organizada para brindar seguridad en los servicios prestados.

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Mónica Liliana Cardona M. **Consultora de Gestión Calidad**	Jorge Iván Tirado **Representante Legal Fumic Defensa Antiplagas S.A.S**	Santiago Meza Sepúlveda **Asesor Técnico**

Preparado por:	**Revisado por:**	**Aprobado por:**
Mónica Liliana Cardona M. **Consultora de Gestión Calidad**	Jorge Iván Tirado **Representante Legal Fumic Defensa Antiplagas S.A.S**	Santiago Meza Sepúlveda **Asesor Técnico**

GS-2026-090548-MEPER

CÁMARA DE COMERCIO DE PEREIRA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 24/03/2026 - 15:13:29
Recibo No. S001988708, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN gc1Drmnypu

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=27 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

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

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombres y apellidos : CARLOS ANTONIO RAMIREZ ZULUAGA
Identificación : CC. - 98627781
Nit : 98627781-2
Domicilio: Pereira, Risaralda

MATRÍCULA

Matrícula No: 18235975
Fecha de matrícula: 18 de marzo de 2026
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : AV CERRITOS EN 1 LA SALLE UR QUIMBAYITA CA 12
Municipio : Pereira, Risaralda
Correo electrónico : carnicossantamaria.cr@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3136325650
Teléfono comercial 2 : 3218397451
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : AV CERRITOS EN 1 LA SALLE UR QUIMBAYITA CA 12
Municipio : Pereira, Risaralda
Correo electrónico de notificación : carnicossantamaria.cr@gmail.com
Teléfono para notificación 1 : 3136325650
Teléfono para notificación 2 : 3218397451

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

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: G4723
Actividad secundaria Código CIIU: H4923
Otras actividades Código CIIU: No reportó

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social -RUES- : Venta de productos cárnicos Transporte de carga por carretera

Powered by CamScanner

GS-2026-090548-MEPER

INFORMACION FINANCIERA

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la última información reportada en la matrícula mercantil, así:

Estado de la situación financiera:
Activo corriente: $0,00
Activo no corriente: $15.000.000,00
Activo total: $15.000.000,00
Pasivo corriente: $0,00
Pasivo no corriente: $0,00
Pasivo total: $0,00
Patrimonio neto: $15.000.000,00
Pasivo más patrimonio: $15.000.000,00

Estado de resultados:
Ingresos actividad ordinaria: $0,00
Otros ingresos: $0,00
Costo de ventas: $0,00
Gastos operacionales: $0,00
Otros gastos: $0,00
Gastos por impuestos: $0,00
Utilidad operacional: $0,00
Resultado del periodo: $0,00

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

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

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

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

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

Powered by CamScanner

GS-2026-090548-MEPER

CÁMARA DE COMERCIO DE PEREIRA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 24/03/2026 - 15:13:29
Recibo No. S001988708, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN gc1Drmnypu

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=27 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

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

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: CARNICOS SANTAMARIA
Matrícula No.: 18235976
Fecha de Matrícula: 18 de marzo de 2026
Último año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : AV CERRITOS EN 1 LA SALLE UR QUIMBAYITA CA 12
Municipio: Pereira, Risaralda

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

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

HABILITACIÓN(ES) ESPECIAL(ES)

La persona natural no ha inscrito el acto administrativo que lo habilita para prestar el servicio público de transporte automotor en la modalidad de carga.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

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

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

Ingresos por actividad ordinaria : $0,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : G4723.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA - REPORTE A ENTIDADES

Información complementaria a. Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la policía nacional a través de la consulta a la base de datos del rues. B. Se realizó la inscripción de la empresa y/o establecimiento en el registro de identificación tributaria (rit).

Powered by CamScanner

CÁMARA DE COMERCIO DE PEREIRA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 24/03/2026 - 15:13:29
Recibo No. S001988708, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN gc1Drmnypu

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=27 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

MIGRACIÓN DE INFORMACIÓN

La Cámara de Comercio de Pereira ha efectuado migración de la información de los Registros Públicos a un nuevo modelo de certificación, lo cual puede ocasionar omisiones o errores en la información certificada, por lo cual en caso de encontrar alguna observación en el certificado, verificaremos la información y procederemos a su corrección.

Señor (a) Empresario (a) –
Le recordamos que ante una llamada fraudulenta o extorsiva, usted puede DENUNCIAR ante las entidades correspondientes y ante la Cámara de Comercio de Pereira por Risaralda en cualquier de sus sedes; y, que además, puede hacerlo a través de la línea nacional 165 o de la línea directa del GAULA POLÍCIA PEREIRA 3178965491.

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

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

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

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

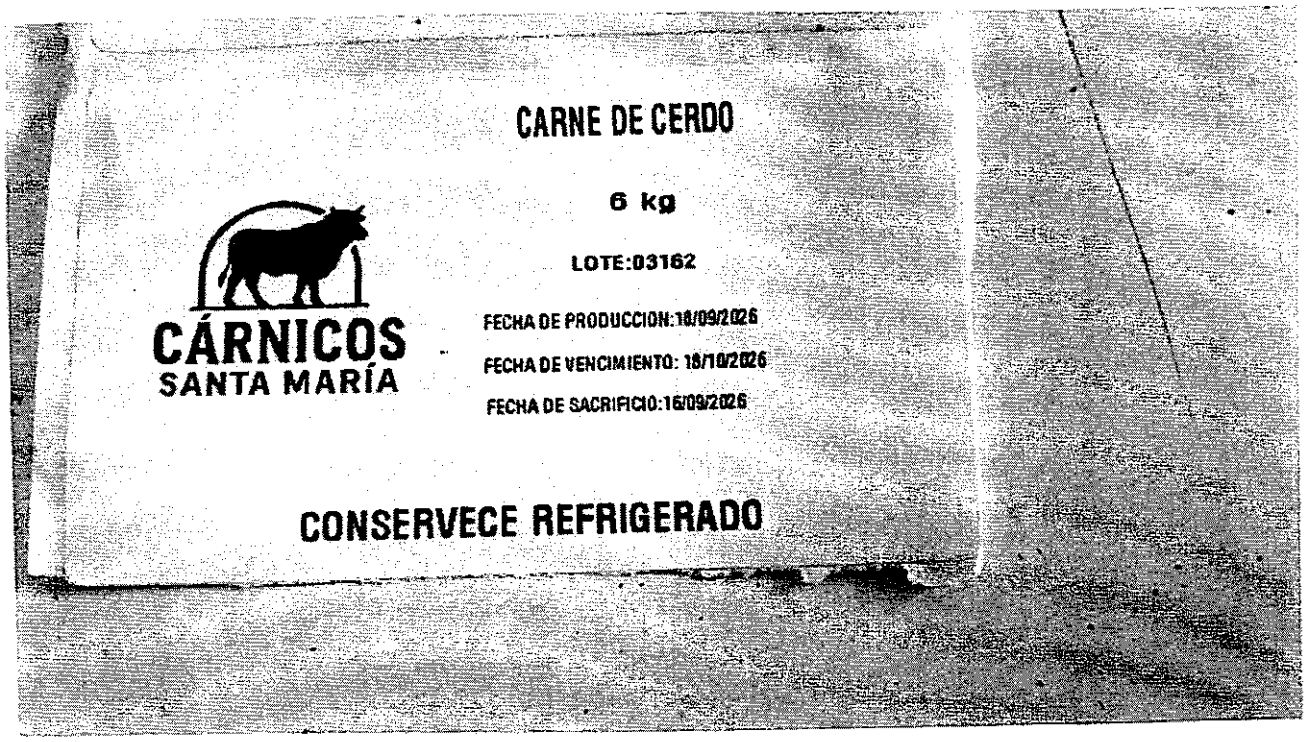
Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

Pamela Ríos López

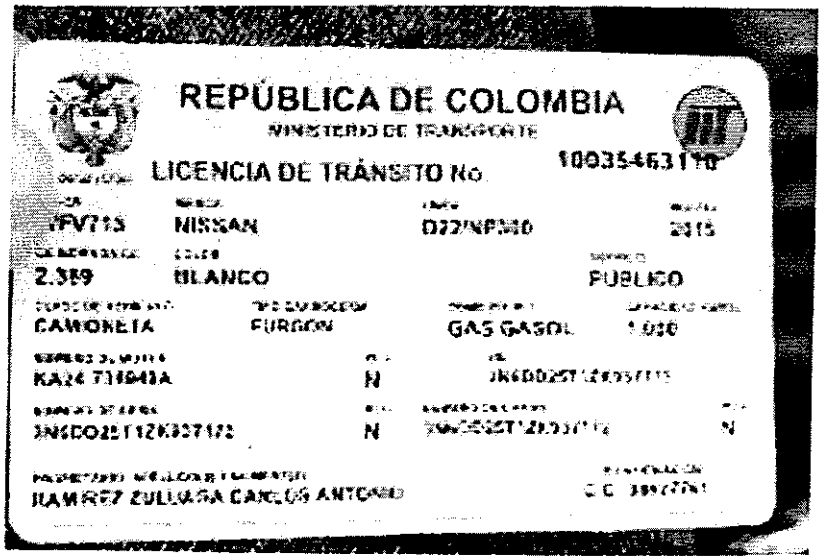
PAMELA RÍOS LÓPEZ

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

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



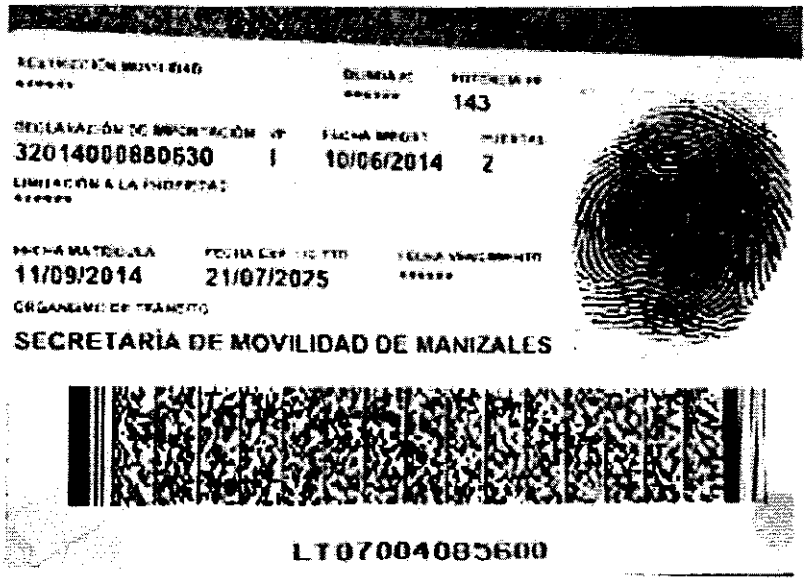
REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10035463110

PV715	NISSAN	D22/NP300	2015
2.389	BLANCO		PUBLICO
CAMONETA	FURGON	GAS GASOL	1.030
KA24 710943A	N	JN6DD25T	
JN6DD25T126337172	N		N

JIMENEZ ZULUAGA CARLOS ANTONIO C.C. 3897761



143

32014000880630	I	10/06/2014	2

11/09/2014	21/07/2025	

ORGANISMO DE TRANSITO

SECRETARÍA DE MOVILIDAD DE MANIZALES

LT07004085600

Powered by CamScanner

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141206297488

(415)7707212499934(8020) G00014120629748 8

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 8 6 2 7 7 8 1	2	Impuestos y Aduanas de Pereira 1 6	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	9 8 6 2 7 7 8 1

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Itagui 3 6 0

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
RAMIREZ	ZULUAGA	CARLOS	ANTONIO

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Risaralda 6 6	Pereira 0 0 1

41. Dirección principal: AV CERRITOS EN 1 LA SALLE UR QUIMBAYITA CA 12

42. Correo electrónico: carnicossantamaria.cr@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
6 6 0 0 0 1	3 1 3 6 3 2 5 6 5 0	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4 7 2 3	2 0 2 3 0 1 0 2	0 0 1 0	2 0 1 7 0 1 0 2	4 9 2 3	0 0 9 0	8 2 6 3	2

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 4 9 5 2

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

49 - No responsable de IVA

52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] | 60. No. de Folios: 0 | 61. Fecha: 2025-09-11 / 12:34:16PM

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

964. Nombre: RAMIREZ ZULUAGA CARLOS ANTONIO

965. Cargo: CONTRIBUYENTE

Powered by CamScanner

GS-2026-090548-MEPER

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141206297488

(415)7707212499984(8020) 000014120629748 8

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional Impuestos y Aduanas de Pereira	14. Buzón electrónico
		1 6	

Características y formas de las organizaciones

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

Constitución, Registro y Última Reforma

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

Composición del Capital

82. Nacional ____ %

83. Nacional público ____ %

84. Nacional privado ____ %

85. Extranjero ____ %

86. Extranjero público ____ %

87. Extranjero privado ____ %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1				
2				
3				
4				
5				

Vinculación económica

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

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

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

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

Powered by CamScanner

GS-2026-090548-MEPER

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141206297488

(415)7707212499984(8020) 000014120629748 8

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 8 6 2 7 7 8 1		Impuestos y Aduanas de Pereira	1 6	

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

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Confección de prendas de vestir, excepto prendas de piel 1 4 1 0	

162. Nombre del establecimiento: CONFECCIONES RAZZU SPORT

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Antioquia 0 5	Medellín 0 0 1	

165. Dirección: CR 54 CL 45 14 LC 201

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
2 1 3 9 6 5 1 8 0 2	2 0 0 4 0 6 2 3	
168. Teléfono: 6 0 4 5 1 1 8 5 9 3	169. Fecha de cierre	
	2 0 1 5 0 9 0 4	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por menor de todo tipo de calzado y artículos de cuero y suced 4 7 7 2	

162. Nombre del establecimiento: COMFORT SPORT

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Antioquia 0 5	El Santuario 6 9 7	

165. Dirección: CL 50 48 23

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
9 5 6 7 1	2 0 1 5 1 2 0 9	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárni 4 7 2 3	

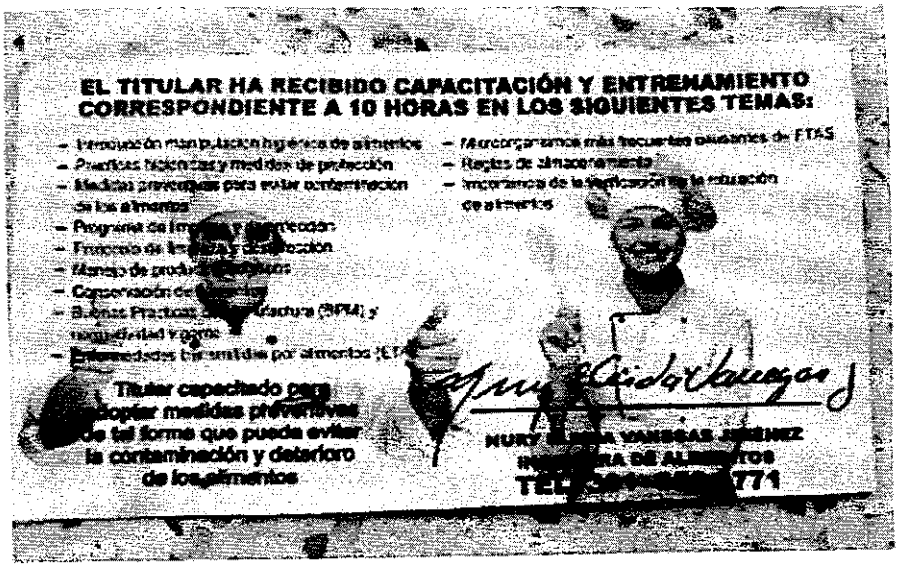
162. Nombre del establecimiento: CARNICOS SANTAMARIA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Risaralda 6 6	Pereira 0 0 1	

165. Dirección: MZ 14 CA 4 CONJ SANTA JUAN DE LAS VILLAS

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

Powered by CamScanner

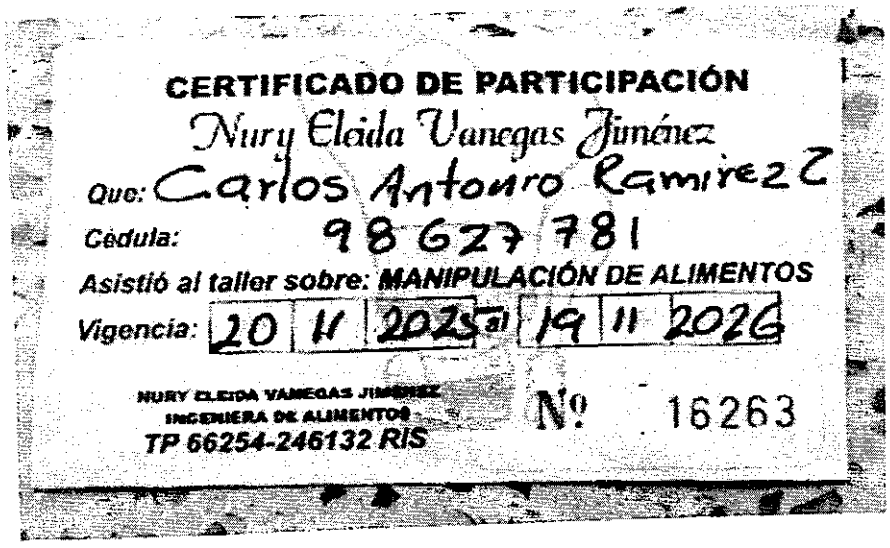


EL TITULAR HA RECIBIDO CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO CORRESPONDIENTE A 10 HORAS EN LOS SIGUIENTES TEMAS:

- Prevención manipulación higiénica de alimentos
- Prácticas higiénicas y medidas de protección
- Medidas preventivas para evitar contaminación de los alimentos
- Programa de limpieza y desinfección
- Proceso de limpieza y desinfección
- Manejo de productos químicos
- Conservación de alimentos
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA
- Microorganismos más frecuentes causantes de ETAS
- Reglas de almacenamiento
- Importancia de la implementación de la educación de alimentos

Titular capacitado para adoptar medidas preventivas de tal forma que pueda evitar la contaminación y deterioro de los alimentos

NURY ELEIDA VANEGAS JIMENEZ
INGENIERA DE ALIMENTOS
TEL 771



CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Nury Eleida Vanegas Jiménez

Que: Carlos Antonio Ramirez

Cédula: 98627781

Asistió al taller sobre: **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Vigencia: 20 | 11 | 2025 al 19 | 11 | 2026

NURY ELEIDA VANEGAS JIMENEZ
INGENIERA DE ALIMENTOS
TP 66254-246132 RIS

Nº 16263

Powered by CamScanner

GS-2026-090548-MEPER

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

CÓDIGO INVIMA: 007 P	FECHA DE EXPEDICION	NÚMERO DE GUÍA		
RESOLUCIÓN: 1500 No. 2022500239	12 de septiembre de 2026	007 P	2026090466	26

1. IDENTIFICACION DE LA PLANTA DE BENEFICIO DE PROCEDENCIA

Planta de Beneficio	OINC S.A.S	NIT	900.550.748-4
Departamento	RISARALDA	Municipio	SANTUARIO
Dirección o Ubicación	FRIGORÍFICO: Km. 13 vía La virginia - Santuario		
Fecha y Hora Despacho	12/09/2026 02:18	Teléfono	(315) 391-3573

2. TIPO DE PRODUCTO

	Producto	Especie	Cantidad	Peso Producto (Kg)
1	Canal Porcina	PORCINO	10	949.80
2	Viscera roja	PORCINO	10	

Lote	Cantidad	Fecha Beneficio	No. Guía ICA
2268-26	10	10/09/2026	026-0099007595

3. DATOS VEHICULO TRANSPORTADOR

Número Precinto	0	Placa	LZN102
Conductor	CAMILO GOMEZ	Cédula	1019074507
Conservación	REFRIGERADO	Isotermo	SI

4. DATOS DESPACHO

Remisión	No. Canales	Kilos	Temperatura Prom. Canal	Temperatura Furgón
2026090466	10	949.80	3°C	3 °C

CLIENTE DESTINO: LA FORTUNA **DIRECCION:** PEREIRA Municipio: PEREIRA - RISARALDA Tel: 934753475834 -

JEFE DE PLANTA: CESAR MATEO SALAS BERNAL

OBSERVACIONES: ** Los números de los lotes despachados se relacionan en las remisiones aca descritas **
Los productos aca descritos se encuentran APROBADOS, después de ser inspeccionados por parte de la autoridad sanitaria y son considerados APTOS PARA CONSUMO HUMANO

FIRMA Y NOMBRE DE QUIEN RECIBE	
CEDULA DE CIUDADANIA	

Powered by CamScanner

GS-2026-090548-MEPER

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE
CÉDULA	CÉDULA
CARGO	CARGO
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE
CÉDULA	CÉDULA
CARGO	CARGO

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, le informa que los datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C. son reales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otra parte, por su naturaleza, los datos que llenen, cargue en archivos anexos estos contenidos en estas actas, son autorización del titular en la Ley 1581 de 2012

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒	Número de documento	901391943
TELÉFONO	315 393 2072	CORREO ELECTRÓNICO	[illegible]
*DIRECCIÓN DOMICILIO	Calle 63 # 21-69		
*MUNICIPIO DOMICILIO	Pereira	*DEPARTAMENTO DOMICILIO	Risaralda
*NOMBRE DEL CONDUCTOR	Carlos Antonio Ramirez Nuñez		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	98 [illegible] 281
*PLACA DEL TRANSPORTE	WFV-213	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	WFV-213
*UNIDAD DE TRANSPORTE:	TIPO FURGÓN ☒ TIPO REMOLQUE ☐ TIPO SEMIREMOLQUE ☐		CAMIONETA
PLACA DEL REMOLQUE O SEMIRENOLQUE			
CUENTA CON AUTORIZACION SANITARIA DE TRANSPORTE	SI ☐ NO ☐		
*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)	SI ☒ NO ☐		
*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO	SI ☐ NO ☐		
*PRODUCTO QUE TRANSPORTA:	POLLO ☐ CERDO ☒ BOVINOS/BUFALINOS ☒ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) ☒ OTRA ESPECIE ☒ CUAL		
*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN	Lunes - Domingo 24 H	*NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S))	1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16-01-2025	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		DESFAVORABLE	☐		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	☐	SOLICITUD DEL INTERESADO	☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	☐
SOLICITUD OFICIAL	☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	☐	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	☐
OTRO	☐	Especifique:			

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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Diseño sanitario del vehículo.** *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, Resolución 2505/2004. Art. 4., Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	11	5.5	0	C

Powered by CamScanner

GS-2026-090548-MEPER

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ACTA N° 0[illegible]

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	X	FAVORABLE	80 -100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como incumplible (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	NO
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	NO

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del responsable del vehículo:

Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de junio del año 2025 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	[illegible]	NOMBRE:	
CÉDULA:	1375[illegible]	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico TI	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SSPY	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO

FIRMA:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	Carlos Ramirez	NOMBRE:	
CÉDULA:	9361[illegible]81	CÉDULA:	
CARGO:	Conductor	CARGO:	

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Powered by CamScanner

POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA
NIT: 900360623-7

COMPROBANTE DE INGRESO

DOCUMENTO DE INGRESO No. 1400903427

DEUDOR

RECIBI DE: STOK ALIMENTOS SAS
NIT / C.C.: 901313908
TELEFAX:
TELEFONO:
DIRECCION: CALLE 21 1N-65

LA SUMA DE: UN MILLÓN SETECIENTOS OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/C

FORMA DE PAGO

EFECTIVO	☐	
CHEQUE	☐	
CONSIGNACION	☐	
TRANSFERENCIA	☒	1.708.600,00

CIUDAD: PEREIRA
FECHA DE CONTABILIZACION: 06.10.2026
BANCO RECAUDADOR: FONDOS ESPECIALES
CUENTA BANCARIA: 803000017
INSTITUCION FINANCIERA: BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA

CUENTA	TEXTO CUENTA	NIT	VALORES DEBITOS	VALORES CREDITOS
111005050	ARRENDAM CAFETERIA MEPER CT 82-1-10002-25		1.708.600,00	0,00
136439001	901313908 - STOK ALIMENTOS S.A.S.		0,00	1.708.600,00
		TOTAL	1.708.600,00	1.708.600,00

Descripción: 901313908 - STOK ALIMENTOS S.A.S.

POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA

NIT: 900360623-7

COMPROBANTE DE INGRESO

DOCUMENTO DE INGRESO No 1700000532

COMPROBANTE ACREDOR VARIO No. 1700000532

DEUDOR

RECIBI DE: DIRECCION TESORO NACIONAL

NIT / C.C.: 899999090

TELEFAX:

TELEFONO:

DIRECCION: CR 83 45 95

LA SUMA DE: UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/C

FORMA DE PAGO

EFECTIVO	☐	
CHEQUE	☐	
CONSIGNACION	☐	
TRANSFERENCIA	☑	1.937.248,00

CIUDAD PEREIRA

FECHA DE CONTABILIZACION: 08.10.2026

BANCO RECAUDADOR: SERVICIOS PERSONALES

CUENTA BANCARIA: 800000025

INSTITUCION FINANCIERA: BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA

CUENTA	TEXTO CUENTA	NIT	VALORES DEBITOS	VALORES CREDITOS
11100501		REINTEGRO SERVICI CAFETERIA MEPER CT 82-1-10002-25	1.937.248,00	0,00
24804000	Saldos a favor bene	899999090 - MINISTERIO HACIENDA CREDITO PUBLICO	0,00	1.937.248,00
		TOTAL	1.937.248,00	1.937.248,00

Descripción: [illegible]