**Nro.GS-2023-** 05661 **-DIJIN**

Bogotá D.C, 03 MAYO 2023

Señora brigadier general
OLGA PATRICIA SALAZAR SÁNCHEZ
Directora de Investigación Criminal e INTERPOL
Bogotá D.C.

**ASUNTO:** informe de supervisión contrato Nro. 03-1-10083-22, informe mensual.

**TIPO DE INFORME**

**PERIÓDICO X FINAL ___**

**Periodo del informe de supervisión**

| Desde | 15/03/2023 | Hasta | 14/04/2023 |
|---|---|---|---|

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

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-000165-DIJIN de fecha 02/01/2023, el señor Intendente Edgar Humberto Alfonso Osorio, obrando en calidad de (Jefe Grupo Contratos DIJIN), nombró como supervisor del contrato del asunto al señor que ostentan el cargo de Jefe de Grupo Bienes raíces de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.

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

**Nro. de informes de supervisiones presentadas y publicadas en SECOP II: 04**

1. forme de supervisión del mes de ENERO del periodo comprendido entre el 01/01/2023 al 31/01/2023
2. Informe de supervisión del mes de FEBRERO del periodo comprendido entre el 01/02/2023 al 28/02/2023
3. Informe de supervisión del mes de MARZO del periodo comprendido entre el 01/03/2023 al 14/03/2023
4. Informe de supervisión del mes de ABRIL del periodo comprendido entre el 15/03/2023 al 14/04/2023

**INFORMACIÓN DEL CONTRATO**

| | |
|---|---|
| **Contrato No. / Orden de compra No.** | Nro.03-1-10083-22 |
| **Objeto del Contrato** | *"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BARRA DE CAFÉ".* |
| **Contratista** | LA EMPRESA BBI COLOMBIA S.A.S., |
| **Representante legal** | ANDRES FELIPE MONTERO |
| **Valor inicial por 12 meses de arriendo** | $12.000.000 |
| **Valor total del canon de arrendamiento** | $1.000.000 |
| **Valor inicial por 24 meses de arriendo ajustado al IPC después del 12 mes.** | N/A |
| **Valor total del canon de arrendamiento con IPC 12 meses** | $1.000.0000 |
| **Plazo de ejecución** | 14/12/2022 |
| **Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)** | 14/12/2022 |
| **Modificatorio 01** | N/A |
| **Prorrogas 01** | N/A |
| **Otros** | N/A |

## 1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

### 1.1 Acciones adelantadas:

La supervisión deberá realizar un resumen cronológico de las actuaciones adelantadas en ejercicio de las funciones, debiendo plasmar datos de relevancia, como por ejemplo fechas, números de oficios, números de actas, mensajes de correo electrónico, documentos que den cuenta de las actuaciones adelantadas entre otras.

- Verificación a las obligaciones contractuales
- Validación del pago de servicios públicos
- Validación del pago de canon de arrendamiento

## 2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

| OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA | CUMPLIÓ | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| Los contratistas deberán diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la seguridad de la Información Contratistas o terceros". | SI | Se entregaron al inicio del contrato los formatos solicitados en el mismo. |
| Cumplir sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social, Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e ICBF). | SI | El contratista cumple con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social, Integral y Parafiscales. |

**CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES CONTRACTUALES**

| DOCUMENTOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS ESTABLECIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, INCLUYENDO LAS AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y OTROS. | | |
|---|---|---|
| **ÍTEM** | **DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA** | **OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL CUMPLIMIENTO.** |
| 1 | La atención al público será de domingo a domingo en forma continua y en el siguiente horario: LUNES A VIERNES: En la mañana el servicio deberá iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas. SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, con cierre a las 14:00 horas. NOTA: Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL (DIJIN). | NO SE HA PRESENTADO NOVEDAD |
| 2 | El arrendatario, deberá ofrecer productos de acuerdo a los siguientes componentes:<br><br>• Deberá ofrecer bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, productos lácteos, confitería, postres, galletería entre otros.<br><br>• Debe mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente, tales como (golosinas, bebidas debidamente refrigerados si se requiere, entre otros).<br><br>• Se debe ofrecer productos de primera calidad, nutrición completa y equilibrada incluyendo alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y guardando entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional; los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o microbiológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques, igualmente insumos de limpieza y desinfección que sean amables con el medio ambiente. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| 3 | Los precios de venta al público que maneje el arrendatario deben ser económicos y acordes al mercado y debe publicarlos en un lugar visible dentro de las instalaciones arrendadas. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| 4 | El arrendatario se comprometerá a remitir con la suscripción del contrato, los Certificados de Manipulación de Alimentos de los funcionarios con los cuales laborara, el cual debe estar vigente para el personal que presta el servicio, expedido por la Secretaria de Salud o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (1) año, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |

| | | |
|---|---|---|
| | relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y la de los funcionarios de la Dirección de Investigación Criminal e Interpol | |
| **5** | Se deberá realizar control al personal, en examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, copro parasitológico, serología y demás disposiciones reglamentadas en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **6** | El arrendatario se obliga a que sus empleados, estén debidamente uniformados, con la dotación necesaria, con una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), cumplir con las exigencias de la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección (personal manipulador). | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **7** | El arrendatario se comprometerá a remitir al Supervisor del contrato, las hojas de vida del personal que laborará con él, para la prestación del servicio de Cafetería, con el fin de realizar el respectivo estudio por parte del Grupo de seguridad de Instalaciones Policiales de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **8** | El arrendatario se comprometerá a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluidos salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993 "***POR LA CUAL SE CREA EL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES***". | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **10** | Presentarán una propuesta de productos a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio. | SE REALIZA LA ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS DE ACUERDO CON EL INCREMENTO DE COSTOS PRODUCTO DE LA INFLACIÓN PARA LA VIGENCIA 2023. |
| **11** | El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se efectuará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos, así mismo el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres se realizará bajo las normas establecidas para el transporte y entrega de los productos y alimentos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **12** | Se propenderá a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL de la Policía Nacional de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que se señalen, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan a su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **13** | Se ofrecerá los recursos necesarios y tomar acciones sobre la calidad del servicio que genere acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas del personal. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |

| | | |
|---|---|---|
| **14** | No se podrá vender bebidas alcohólicas a los funcionarios en general, salvo en eventos especiales y para lo cual se le informara con previa antelación y autorización del mismo, así mismo no se podrá vender cigarrillos al por menor, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **15** | El arrendatario y sus empleados se compromete a mantener en reserva y no divulgar LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL revelada por LA POLICÍA NACIONAL o por terceros formalmente designados para el efecto, para lo cual diligenciara el formato 1DT-FR-0016–"*DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS*", debidamente firmado por el representante legal. | El contratista allega los formatos1DT-FR-0016 – "*DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS*" de cada uno de sus funcionarios. |
| **16** | Los contratistas que por el desempeño de la funciones conozcan de métodos, procedimientos, información, infraestructura, doctrina, medios, productos, entre otros que son propiedad de origen y/o proceso de la Policía Nacional y el ejercicio de sus actividades hayan visto, oído o comprendido están amparadas bajo la reserva legal, teniendo en cuenta los parámetros legales de la ley estatutaria 1581 del 2012 y la ley 1712 del 2014, en pro de contribuir a garantizar el respeto por los derechos fundamentales de la personas que son objeto de tratamiento como apoyo a la administración de la justicia en lucha contra la impunidad. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **17** | Contratista debe tener implementado el sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo SGSST, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1072 del 26 de mayo del 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y demás normas que lo complemente, o en su efecto el cumplimiento de lo establecido en la resolución 1111 del 27 de marzo del 2017, en donde se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. | EL CONTRATISTA TIENE IMPLEMENTADO Y CUMPLE CON LO RELACIONADO CON EL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. |
| **18** | El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato la matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos generados por las tareas a desarrollar dentro de las instalaciones policiales o centros de trabajo; así mismo, las medidas que se tendrán para controlar y minimizar el impacto que esos riesgos generen para sus trabajadores y subcontratistas, anexando copia de la licencia en seguridad y salud en el trabajo de quien la realiza. | SE SOLICITA AL ARRENDARIO ENVIAR SOPORTES CON PLAZO 3 DE MAYO DEL 2023 |
| **19** | En caso de presentarse un accidente de trabajo será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 15 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. | DOCUMENTACIÓN ACTUALIZADA ALLEGADA POR MEDIO CORREO ELECTRONICO |
| **20** | El contratista debe presentar un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias necesarias según las actividades que desarrollará y los riesgos asociados a las mismas dentro de la unidad policial o centros de trabajo, durante la ejecución del contrato (plan de emergencia y contingencia). | DOCUMENTACIÓN ACTUALIZADA ALLEGADA POR MEDIO CORREO ELECTRONICO |

| | | |
|---|---|---|
| **21** | El contratista deberá presentar la matriz EPIS firmado por el responsable en seguridad y salud en el trabajo. | DOCUMENTACIÓN PENDIENTE A ENTREGAR POR PARTE DEL ARRENDATARIO |
| **22** | La empresa deberá presentar un certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal que ejecutará las actividades laborales. | SE SOLICITA AL ARRENDATARIO ACTUALIZAR DOCUMENTACIÓN CON PLAZO 03 DE MAYO DEL 2023 |
| **23** | El contratista debe cumplir con lo establecido en la resolución No. 005109 del 29 de diciembre del 2005 "Por la Cual se Establece el Reglamento Técnico Sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado que Deben Cumplir los Alimentos Envasados y Materias Primas de Alimentos para Consumo Humano". | SE SOLICITA AL ARRENDARIO ENVIAR SOPORTES CON PLAZO 3 DE MAYO DEL 2023 |
| **24** | Se deberá mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Policía Nacional, para el servicio de cafetería, así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención. | SE ENTREGA PLANILLA CHECK LIST INSPECCION PRESENCIA DE PLAGAS – ASPERCIONES MESA SILLAS- CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION TIENDA Y REGISTRO Y CONTROL RESIDUOS SOLIDOS |
| **25** | Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 6 (literal 11) se deberá "Adquirir productos en cuyo proceso de elaboración no se utilicen químicos, ni tóxicos peligrosos". Por lo cual el contratista especificará si la empresa en el proceso de producción de los elementos, equipos y productos a emplear, utilizan químicos o tóxicos peligrosos. En caso afirmativo deberá demostrar que la gestión antes, durante y después del proceso de producción es ambiental y normativamente adecuado (contar con licencias ambientales, contar con actas de disposición final, plan de manejo ambiental, plan de emergencias y contingencias ante posibles accidentes – capacitación a su personal). | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **26** | Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 2): el contratista no se encuentra en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Y deberá mantenerse así durante la ejecución del referido contrato. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **27** | Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 4): "El contratista deberá garantizar la aplicación de buenas prácticas ambientales, durante la ejecución del presente contrato", por lo que se deberá garantizar la existencia de por lo menos un (1) punto ecológico según el programa de gestión integral de residuos de la instalación; que permita fácil acceso y visibilidad para la disposición de los residuos que pudieran generarse de la actividad desarrollada o el servicio prestado. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **28** | Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional" Nota 9 (Capítulo III, literal 5): "Es obligación del contratista que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular la periodicidad con que debe presentar informes". | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |

| | | |
|---|---|---|
| **29** | Según la Resolución 3957 de 2009 "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los Generación de Aguas Residuales Domésticas realizados a la red de alcantarillado público en el distrito capital. Obligación del contratista instalar unidad de pre tratamiento en caso que viertan aguas residuales no domésticas y que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberá instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico a la misma. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **30** | El arrendatario realizará desinfección general en las instalaciones relacionadas en el objeto, como mínimo tres (3) veces durante la vigencia del contrato con sus respectivas replicas, empleando personal entrenado para esta labor y los plaguicidas que cumplan con las normas y registros sanitarios establecidos, sin perjuicio a la salud y al medio ambiente, (presentar documento o plan de desinfección; así mismo el informe cada vez que ejecute la actividad). | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **31** | Teniendo en cuenta el Sistema de Gestión Ambiental implementado y certificado en la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, el personal que labore en el establecimiento deberá cumplir con las políticas y lineamientos ambientales, además de las buenas prácticas establecidas para el desarrollo del contrato. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **32** | El contratista que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismo, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **33** | Para la adquisición de productos alimentarios y en el contrato de arrendamiento de cafetería, incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufacturas - BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que lo modifique, adicione o reemplace. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **34** | El proponente contratado para disposición final de residuos o desechos (*los cuales estarán ubicados en el espacio que determine el arrendatario al interior de la zona arrendar sin que infrinja norma alguna de salubridad*), deberá presentar las actas de disposición final o aprovechamiento según haya lugar, así mismo presentara las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, sean nacionales y extranjeras. Lo anterior en concordancia con los requisitos de ley ambientales vigentes o los que reemplacen y apliquen. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **35** | El arrendatario, se comprometerá a acatar, lo establecido en el Instructivo 009/SUDIR-DIRAF-70, del 30 de septiembre de 2015" PAUTAS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", subtitulo "CUANDO LA POLICÍA NACIONAL ARRIENDA INMUEBLE O ESPACIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES POLICIALES" el cual contempla en el numeral 2:<br>... "la zona a arrendar contara con un medidor derivado del medidor principal, correspondiéndole a la unidad hacer la instalación de las | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |

| | | |
|---|---|---|
| | acometidas, de tal manera que el arrendatario proceda a conectar directamente cada medidor, el cual presentara al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a (8) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura de cada contador, una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio o metro cubico.<br><br>La calibración de cada medidor se debe realizar por el arrendatario cada año, en el evento en que el término del contrato sea superior a este término. La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas por el recurso de mantenimiento, a su vez, el arrendatario cada mes en la cuenta de fondos especiales cancelará con el canon de arrendamiento, lo correspondiente a los valores cobrados por concepto de servicios públicos, según las lecturas de los medidores" | |
| **36** | REAJUSTE DEL CANON: Para el presente contrato, el canon de arrendamiento será reajustado cada doce (12) meses de ejecución del contrato en proporción igual al incremento del índice de precios al consumidor IPC certificado por el DANE para el año inmediatamente anterior. | NO APLICA |
| **37** | El arrendatario se compromete a devolver el inmueble y equipamiento (*medidores de energía y agua*), entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, los cuales deberá responder por pérdidas o daños 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. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **38** | El arrendatario se comprometerá a realizar las fumigaciones necesarias las cuales se deberán realizar una vez al año así mismo para el control de plagas y roedores por lo menos 1 vez al mes. | CERTIFICADO NRO.21136 DE LA EMPRESA FUMICOL BOGOTÁ DEL 29/09/2022 |
| **39** | El arrendatario se comprometerá a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **40** | El arrendatario se comprometerá a pagar el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días hábiles que correspondan a la fecha de celebración del contrato y los servicios públicos domiciliarios a su cargo, agua, luz, gas. | SE SOLICITA AL ARRENDARIO ENVIAR SOPORTES DE PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS Y CAN CON PLAZO 3 DE MAYO |
| **41** | El arrendatario se comprometerá a cancelar los servicios públicos domiciliarios de gas natural, agua y luz, oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio debiendo presentar copia de las facturas canceladas ante el Grupo de Bienes Raíces de la Unidad. | SE SOLICITA AL ARRENDARIO ENVIAR SOPORTES DE PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS Y CANON DE ARRENDAMIENTO PLAZO 3 DE MAYO |
| **42** | El arrendatario se comprometerá a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes y presentar informes mensualmente | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |

| | | |
|---|---|---|
| | durante los primeros cinco (5) días hábiles después de la fecha de suscripción del contrato las planillas y certificados correspondientes, donde se incluya las fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos y sustancias utilizados para esta actividad, se debe realizar una limpieza profunda mínimo una (1) vez al mes. | |
| **43** | El arrendatario se comprometerá 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. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **44** | Los equipos extras que requiera el arrendatario, para la organización y producción, serán aportados por el mismo sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL de la Policía Nacional. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **45** | El arrendatario se comprometerá a manejar un registro de limpieza y desinfección, temperatura de la nevera o refrigerador, en cada punto de almacenamiento. | SE ANEXA FORMATO CONTROL TEMPERATURA REFRIGERADORES TIENDA |
| **46** | El arrendatario se comprometerá a realizar el mantenimiento y calibración de los equipos asignados (*medidores de energía y agua*), con una entidad certificada por el ONAC, una (01) vez al año. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **47** | Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **48** | El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos que se generan de acuerdo con el programa o lineamiento dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en la instalación. Además, deben realizar la clasificación en la fuente para la disposición final en el chut de basuras en bolsas de color acorde a los directrices establecidos por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. | CUENTA CON UN PUNTO ECOLOGICO CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE |
| **49** | Utilizar elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones bajas de tensos activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **50** | El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **51** | El arrendatario deberá realizar una caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería a través de un laboratorio acreditados ante el IDEAM, la cual se debe realizar 1 vez al año. | SE ENCUENTRA PENDIENTE POR PRESENTAR RESULTADO DE CARACTERIZACIÓN. |
| **52** | El personal deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, participando en todas las actividades que realice | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |

| | | |
|---|---|---|
| | durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. | |
| **53** | Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del servicio del arrendamiento del bien, serán asumidas como responsabilidad del contratista. | NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD |
| **54** | El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, asimismo deberá llevar un control de la generación y la disposición generadas del mismo. | REGISTRO Y CONTROL RESIDUOS SOLIDOS MES DE ABRIL 2023 |

## 2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante la ejecución del contrato no se han presentaron inconvenientes

## 3 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del perfeccionamiento del mismo.

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (138) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato de arrendamiento, restando (318) días calendario para que finalice el plazo de ejecución del contrato principal, mediante contrato Nro. 03-1-10083-22 del 14 de diciembre del 2022 se inicia nuevo contrato de arrendamiento a la empresa BBI, la cual ha transcurrido (138) días calendarios desde que se inició nuevo contrato, restando (318) días calendario para que finalice el contrato; así las cosas las demás cláusulas y condiciones no modificadas en el contrato principal permanecen incólumes y con la misma obligatoriedad para las partes.

Fecha inicio ejecución: 14/12/2023
Fecha finalización: 14/12/2023
Duración: 11 meses y 27 días
Valor canon mensual: $1.000.000 + consumo servicios públicos. (INCREMENTO IPC 2023 DEL 13,25 %).

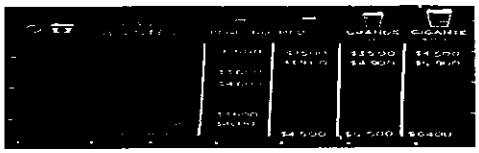
**LECTURA HORARIO ESTABLECIDO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO:**

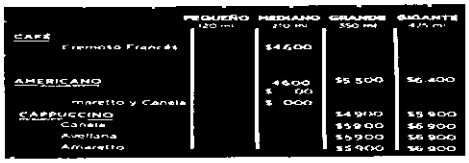
| No. | DESCRIPCION |
|---|---|
| 1 | La atención al público será de domingo a domingo en forma continua y en el siguiente horario:<br>LUNES A VIERNES: En la mañana el servicio deberá iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas.<br>SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, con cierre a las 14:00 horas.<br>NOTA: Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL (DIJIN). |

Se reitera el cumplimiento del horario de atención al público, si llegará a presentarse una situación especial de las partes, informar de manera oportuna para concertar modificaciones para el día que por diferentes motivos se requiera.

**OBLIGACIONES:**

| | |
|---|---|
| 3 | Los precios de venta al público que maneje el arrendatario deben ser económicos y acordes al mercado y debe publicarlos en un lugar visible dentro de las instalaciones arrendadas |






**COMPROMISOS**

| Actividad | Responsable | Fecha de entrega |
|---|---|---|
| 1. Realizar el pago de manera oportuna por concepto de canon de arrendamiento y servicios públicos, descrita en el numeral 2.1 de la presente acta, remitiendo soporte y comprobante de pago. (CLAUSULA CUARTA). | Contratista BBI TOSTAO | Permanente |
| 2. Remitir soportes de las lecturas de los medidores de servicios públicos (energía eléctrica y acueducto). | Supervisor PONAL - DIJIN | Mensual |

## 4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

*El arrendatario realizará el pago por concepto de arrendamiento, en forma mensual los primeros cinco (5) días hábiles al mes siguiente, lo correspondiente a la suma de UN MILLON DE PESOS PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($1.000.000), los cuales deberán ser cancelados en la Cuenta Corriente Número 110-140-00174-4 del Banco Popular, a favor de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, remitiendo copia del recibo de consignación a los supervisores del contrato.*

*Los servicios públicos se pagarán independientemente al canon de arrendamiento, tales como Agua y Energía Eléctrica, los cuales deberán ser cancelados en la cuenta bancaria de cobro que determinen la entidad, de acuerdo a la liquidación periódica que haga el responsable de los Servicios Públicos e Impuesto Predial, funcionario adscrito al Grupo de Bienes Raíces de esta Dirección, la cual se realizara a través de los medios técnicos adecuados para ello conforme en el siguiente procedimiento: los valores de lectura de consumo mensuales de agua (M3) y energía (KW/H), serán tomados de los medidores instalados, estos porcentajes se multiplicaran por el valor del M3 para el servicio de agua, y por KW/H para el servicio de energía, así mismo se deberá realizar el pago oportuno por el servicio de Gas Natural y teléfono (si llegasen a tener) los cuales se cancelaran de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, como soporte de ello deberán presentar copia de las facturas canceladas ante la oficina de Servicios Generales de esta Dirección.*

*Por lo anteriormente expuesto, los arrendatarios se comprometerán acatar, lo establecido en el Instructivo 009/SUDIR-DIRAF-70 del 30 de septiembre de 2015, "PAUTAS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", subtitulo "CUANDO LA POLICÍA NACIONAL ARRIENDA INMUEBLE O ESPACIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES POLICIALES" el cual contempla en el numeral 2:*

*... "la zona a arrendar contará con un medidor derivado del medidor principal, correspondiéndole a la unidad hacer la instalación de las acometidas, de tal manera que el arrendatario proceda a conectar*

*directamente cada medidor, el cual presentará al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a (8) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomarán la lectura de cada contador, una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio o metro cubico.*

NOTA1: Teniendo en cuenta la "***CLÁUSULA UNDÉCIMA – OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO*** *Responder en los plazos que la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL establezca para cada caso, así mismo los requerimientos de aclaración o de información que se le formule tales como el pago oportuno del canon de arrendamiento el cual corresponderá a UN MILLON DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($1.000.000), cuyo plazo de ejecución será de veinticuatro (12) meses contados a partir del perfeccionamiento del mismo.*

*Así mismo el reajuste del canon de arrendamiento para el presente contrato, será reajustado cada doce (12) meses de ejecución del contrato en proporción igual al incremento del índice de precios al consumidor IPC certificado por el DANE para el año inmediatamente anterior".* Se efectúa el reajuste correspondiente para la vigencia 2023 por un valor de UN MILLON DE PESOS MONEDA LEGAL $1.000.000 mensual.

**LUGAR DE ARRENDAMIENTO:** El espacio arrendado se encuentra ubicado las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal E INTERPOL, Avenida el Dorado No 75-25 Modelia, en la ciudad de Bogotá D.C.

**FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** La forma de ejecución del contrato a celebrar se ejecutará en forma total, en el inmueble ubicado en la dirección señalada de acuerdo al lugar de arrendamiento.

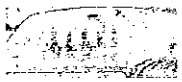
### 4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se informa el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

| MES | PERIODO 2023 | CANON |
|---|---|---|
| 1 | ENERO | $1.000.000 |
| 2 | FEBREERO | $1.000.000 |
| 3 | MARZO | $1.000.000 |
| 4 | ABRIL | $1.000.000 |
| **Pendiente por recepción 2023** | | **$8.000.000** |

## SERVICIOS PÚBLICOS

| Energía BBI COLOMBIA S.A.S. (TOSTAO) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MES | LECTURA INICIAL | LECTURA FINAL | PROMEDIO DIARIO | CONSUMO MENSUAL | VALOR KWH MENSUAL | VALOR A PAGAR |
| 15-03-2023 Al 14-03-2023 | 65844 | 67232 | 46,26 | 1.388 | $753.93 | $1.046.454,84 |
| TOTAL A PAGAR | | | | | | $1.046.454,84 |

| Acueducto BBI COLOMBIA S.A.S. (TOSTAO) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MES** | **LECTURA INICIAL** | **LECTURA FINAL** | **PROMEDIO DIARIO ($m^3$)** | **CONSUMO MENSUAL ($m^3$)** | **VALOR M3 MENSUAL** | **VALOR A PAGAR** |
| 15-03-2023 Al 14-04-2023 |  00203 |  00208 | 0,10 | 3 | $3.112,83 | $9.338,49 |
| **TOTAL A PAGAR** | | | | | | **$9.338,49** |

## 5 RECOMENDACIONES

Se exhorta a la empresa contratista a cumplir con las obligaciones contractuales, con el fin de garantizar el cumplimiento del 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 contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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

Atentamente,

Firma_____

Mayor **HECTOR YESEDT ANGARITA ROJAS**
Jefe Grupo Bienes Raíces
Supervisor Contrato No. 03-1-10083-22
Dijin.arafi-gub@policia.gov.co
No. Celular: (320) 947-7831

TOSTADO

# REGISTRO LAVADO DE MANOS

| CÓDIGO | CAT-FO-07 |
|---|---|
| VERSIÓN | 3 |
| FECHA | 17/01/2023 |

TIENDA: Digital CÓDIGO: 510 MES Y AÑO: Abril

Marque con una X el momento que realiza el lavado de manos.

| HORA / DIA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6:00 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6:30 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7:00 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7:30 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8:00 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8:30 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9:00 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9:30 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10:00 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10:30 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11:00 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11:30 a.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10:00 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | |

| NOMBRE DEL COLABORADOR |
|---|
| Mariela Avila |
| Karen Jaramillo |
| Jenifer Nuñez |
| Yuliza Mesa |
| Leonel Quintero |
| Yuliana Arbeláez |
| Jeniffer Nuñez |
| Nancy Sanchez |
| Leonel Quintero |
| Yuliana Arbeláez |
| Jenifer Nuñez |
| Nancy Sanchez |
| Jenifer Nuñez |
| Leonel Quintero |
| Mariela Avila |
| Yuliana Arbelá

TOSTAO'

# REGISTRO LAVADO DE MANOS

| CÓDIGO | CAT-FO-07 |
|---|---|
| VERSION | 3 |
| FECHA | 17/01/2023 |

TIENDA: Dino CÓDIGO: 510 MES Y AÑO: Abril

Marque con una X el momento que realiza el lavado de manos

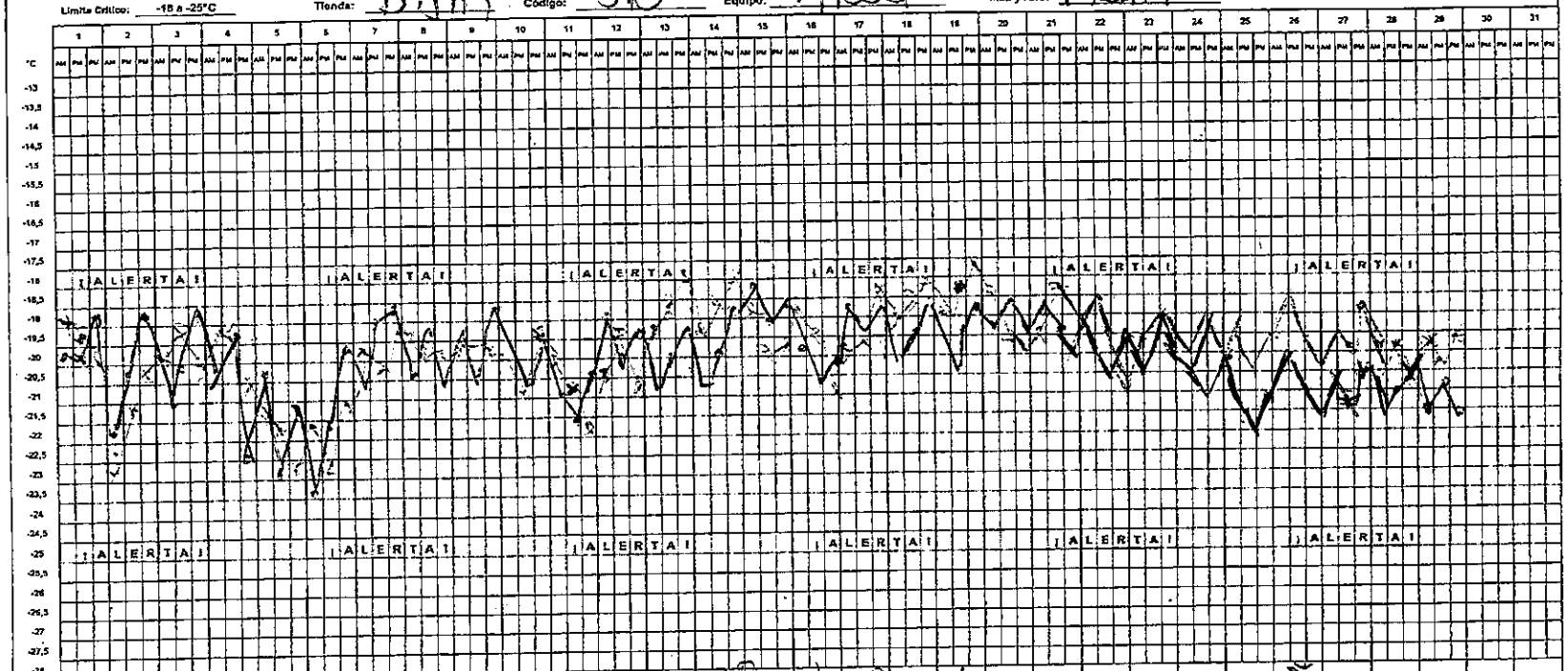
| NOMBRE DEL COLABORADOR | HORARIO | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alejandra Maldonado | 5:00 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Lorena Ramirez | 5:30 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Natalia Ramirez | 6:00 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Ana Maria Sanchez | 6:30 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Andrea Gonzalez | 7:00 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Andrea Lorena Gonzalez | 7:30 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Andrea Tatiana Gutierrez | 8:00 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 8:30 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 9:00 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 9:30 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 10:00 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 10:30 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 11:00 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 11:30 a.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 12:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 12:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 1:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 1:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 2:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 2:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 3:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 3:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 4:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 4:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 5:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 5:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 6:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 6:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 7:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 7:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 8:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 8:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 9:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 9:30 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Angie Paola Gutierrez | 10:00 p.m. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

TOSTAO'

# REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN DE TIENDAS

| CODIGO | CATI-FO-02 |
|---|---|
| VERSIÓN | 1 |
| FECHA | 27/03/2021 |

Limite Critico: -18 a -25°C  Tienda: DITM  Código: 510  Equipo: Ataja  Mes y Año: Abril




| NOMBRE PRODUCTO | OBSERVACIONES | RESPONSABLE |
|---|---|---|
| Pollo | | |
| Mixto | | |
| Queso | | |
| Cerdo | | |
| Mixto | | |
| Helado | | |
| Pescado | | |
| Res | | |
| Pollo | | |
| Cerdo | | |
| Mixto | | |
| Chorizo | | |
| Pescado | | |
| Pollo | | |
| Mixto | | |
| Pescado | | |
| Pollo | | |
| Mixto | | |
| Pescado | | |
| Pollo | | |
| Mixto | | |
| Pollo | | |
| Mixto | | |
| Pollo | | |
| Mixto

TOSTAO'

# REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

| CÓDIGO | CATI-FO-001 |
|---|---|
| VERSIÓN | 1 |
| FECHA | 22/03/2021 |

Límite Crítico: 0 a 4,0°C  Tienda: DITIN  Código: S10  Equipo: Exhibidor  Mes y Año: Abril  TRASTIENDA

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| °C | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM |
| NOMBRE PRODUCTO | Cafe | Leche | Agua | Leche | Gaseosa | Leche | Cafe | Leche | Gaseosa | Agua | Leche | Agua | Leche | Agua | Pepsi | Gaseosa | Agua | Leche | Gaseosa | Cafe | Leche | Leche | Cafe | Leche | Agua | Leche | Agua | Leche | Cafe | | |
| OBSERVACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RESPONSABLE | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | Yomaira | | |

Firma calidad _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (0 a 4°C), se debe informar a calidad para luego dar aviso a mantenimiento. En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalía presentada por el equipo.

CONVENCIONES: Limpieza y desinfección (LD), Mantenimiento (MTTO), Defrost (DS), Transito de mercancía (TM).

NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomarán las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido será usado para las 3 tomas del día. Las 3 tomas del días serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO'

# REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

| CÓDIGO | CAT1-FO-001 |
|---|---|
| VERSIÓN | 1 |
| FECHA | 27/03/2021 |

Límite Crítico: 0 a 4.0°C  Tienda: Digio  Código: 510  Equipo: Tienda  Mes y Año: Abril

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM | AM PM |

°C: 7.0 6.5 6.4 6.3 6.2 6.1 6.0 5.9 5.8 5.7 5.6 5.5 5.4 5.3 5.2 5.1 5.0 4.9 4.8 4.7 4.6 4.5 4.4 4.3 4.2 4.1 4.0 3.9 3.8 3.7 3.6 3.5 3.4 3.3 3.2 3.1 3.0 2.9 2.8 2.7 2.6 2.5 2.4 2.3 2.2 2.1 2.0 1.9 1.8 1.7 1.6 1.5 1.4 1.3 1.2 1.1 1.0 0.9 0.8 0.7 0.6 0.5 0.4 0.3 0.2 0.1 0 -0.1 -0.2

¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA!

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RESPONSABLE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Firma calidad _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (0 a 4°C), se debe informar a calidad para luego dar aviso a mantenimiento. En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalía presentada por el equipo.

CONVENCIONES Limpieza y desinfección (LD), Mantenimiento (MTTO), Defrost (DS), Transito de mercancía (TM).

NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido será usado para las 3 tomas del día. Las 3 tomas del días serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO'

# REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

| CÓDIGO | CATI-FO-001 |
|---|---|
| VERSIÓN | 1 |
| FECHA | 27/03/2021 |

Limite Critico: 0 a 4,0°C  Tienda: Dorado  Código: 310  Equipo: Portabon  Mes y Año: Abril

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RESPONSABLE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA! ¡ALERTA!

Firma calidad _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (0 a 4°C), se debe informar a calidad para luego dar aviso a mantenimiento. En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalía presentada por el equipo.

CONVENCIONES Limpieza y desinfección (LD), Mantenimiento (MTTO), Defrost (DS), Traslado de mercancía (TM).

NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera; Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido será usado para las 3 tomas del día. Las 3 tomas del días serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO' Café & Pan

# CHECK LIST

## INSPECCIÓN PRESENCIA DE PLAGAS

| CÓDIGO | CATI-FO-09 |
|---|---|
| VERSIÓN | 3 |
| FECHA | 17/01/2023 |

**Tienda:** Dijon **Código:** 910 **Mes y Año:** Abril.

**EVIDENCIA DE PLAGA**

| SECTOR | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fachada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zona Clientes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Muebles | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitrina | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| POS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trastienda | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oficina | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Baño | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuarto Residuos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Monitores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Canaletas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Productos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RESPONSABLE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**CONVENCIONES EVIDENCIA DE PLAGA**

Para diligenciar el formato se llenará el cuadro con la letra correspondiente, dependiendo de lo encontrado en la revisión:

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SP | SIN PLAGA | C | CUCARACHA | R | ROEDOR | H | HORMIGA | M | MOSCA | NA | NO APLICA |
| PA | PALOMA | P | POLILLA | G | GORGOJO | MO | MOSQUITO | O | OTRAS | | |

Tener en cuenta que la hora estimada de llenado es las 3 pm

**ACCIÓN CORRECTIVA:**

**OBSERVACIÓN:** En caso de encontrar alguna evidencia de plaga, se debe informar de inmediato al Orientador de Operaciones y al área de Calidad, con el fin de realizar la acción correctiva oportuna, por medio de actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos, reformas locativas y/o aplicación de producto químico por medio del proveedor de control de plagas.

TOSTAO'

# CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TIENDAS

| CODIGO | CATI-FO-06 |
|---|---|
| VERSION | 4 |
| FECHA | 20/01/2022 |

Tienda: Dijn Código: 510 Mes y Año: Abril

| AREA | EQUIPO O ZONA | DIA 1 AM | 1 PM | 2 AM | 2 PM | 3 AM | 3 PM | 4 AM | 4 PM | 5 AM | 5 PM | 6 AM | 6 PM | 7 AM | 7 PM | 8 AM | 8 PM | 9 AM | 9 PM | 10 AM | 10 PM | 11 AM | 11 PM | 12 AM | 12 PM | 13 AM | 13 PM | 14 AM | 14 PM | 15 AM | 15 PM | 16 AM | 16 PM | 17 AM | 17 PM | 18 AM | 18 PM | 19 AM | 19 PM | 20 AM | 20 PM | 21 AM | 21 PM | 22 AM | 22 PM | 23 AM | 23 PM | 24 AM | 24 PM | 25 AM | 25 PM | 26 AM | 26 PM | 27 AM | 27 PM | 28 AM | 28 PM | 29 AM | 29 PM | 30 AM | 30 PM | 31 AM | 31 PM |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTO DE VENTA | HORNO WISHEU / KOLB | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | TOSTADOR / HORNOS SARO | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | WMF | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | HIELERA | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | LICUADORA | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | MESONES Y EXHIBIDORES | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | NEVERA AUTOCONTENIDA | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | PARED DE LADRILLO | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | LAMPARAS | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | PISOS-PAREDES | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | CANECAS DE BASURAS | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | SIFONERA | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | EXTRACTORES | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | BAÑOS CLIENTES | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROCESOS | MESON Y LAVAPLATOS | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | NEVERAS | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | ESCRITORIO | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | CANECAS DE BASURA | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | LOCKERS | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | BAÑOS | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | PAREDES | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | CARRITO ESCABILADERO | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | MENAJE/UTENSILIOS | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | PISOS | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CUARTO LIMPIEZA | POCETA | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PAREDES | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PISOS | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MUEBLE DE QUÍMICOS | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C |
| | CANECAS DE BASURA | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALMACENAMIENTO | CANASTILLAS | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PISO | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CANASTILLAS BASE | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PAREDES | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RESPONSABLE | | [redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

CUMPLE NC NO CUMPLE N/A NO APLICA

TOSTAO' CAFÉ & PAN

# CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA

| Código: | CATI-FO-08 |
|---|---|
| Versión: | 3 |
| Fecha: | 12/10/2021 |

Tienda: DPJIN Código: 510 Mes y Año: Abril

| FECHA DE RECIBO | HORA DE RECIBO | NOMBRE DEL PRODUCTO | CANTIDAD DE PRODUCTO RECIBIDO | FECHA DE VENCIMIENTO (A RECIBIR) | LOTE N° | INSPECCIÓN DE RÓTULO | TEMPERATURA DEL TRANSPORTE °C | TEMPERATURA PRODUCTO °C | NOMBRE DEL CONDUCTOR | PLACA DEL VEHÍCULO | INSPECCIÓN ORGANOLEPTICAS | | | RECIBIDO POR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | OLOR | COLOR | TEXTURA | |
| 4-4-23 | 12:05 | Shots | 1 | 22-5-23 | 002 | C | -16 | 2 | Haibarto Ramal | EDP643 | NA | C | C | |
| 4-4-23 | 10:05 | Cruffanes | 4 | 29-4-23 | 310323 | C | -16 | 1,5 | Haibarto R | EDP643 | NA | C | C | |
| 4-4-23 | 10:05 | Pollito D. Box | 2 | 19-6-23 | 210323 | C | -16 | -1,1 | Haibarto R | EDP643 | NA | C | C | |
| 5/4/23 | 13:30 | Yogurt Vainilla | 10 | 15/5/23 | 235 | C | +3 | -15 | Cesar Perez | EQP528 | NA | C | C | |
| 5/4/23 | 13:30 | Cafe Instant. | 4 | 4/6/24 | 17592255 | C | -15 | +1,8 | Cesar Perez | EQP528 | NA | C | C | |
| 5/4/23 | 15:30 | Queso Bocadillo | 3 | 12/6/23 | B146523 | C | -15 | -14 | Cesar Perez | EQP528 | NA | C | C | |
| 11-4-23 | 9:40 | Cafe Mixto | 1 | 3-5-23 | 73205 | C | -16 | 3,9 | Haibarto Ramal | EDP643 | NA | C | C | |
| 11-4-23 | 9:40 | Pan Uva | 10 | 25-4-23 | 5-04-23 | C | -16 | 2,5 | Haibarto Ramal | EDP643 | NA | C | C | |
| 12-4-23 | 11:00 | Chantilly | 1 | 14-1-24 | 39163014 | C | -15 | -14,2 | Cesar Perez | EQP528 | NA | C | C | Manela |
| 12-4-23 | 11:00 | Agua Potable | 2 | 29-9-23 | 040423 | C | -15 | 2 | Cesar Perez | EQP528 | NA | C | C | Manela |
| 12-4-23 | 11:00 | Kumis | 5 | 25-5-23 | 264 | C | -15 | 4° | Cesar Perez | EQP528 | NA | C | C | Manela |
| 14-4-23 | 10:30 | 4 Shots | 6 | 25-5-23 | 093 | C | -12 | 3 | Jaime C | EQP 520 | NA | C | C | |
| 14-4-23 | 10:30 | Fr. Fu | 1 | 24-10-24 | 333 | C | -12 | 2,5 | Jaime C | EQP 520 | NA | C | C | |
| 14-4-23 | 10:30 | S. Frutos R | 1 | 2-6-24 | 230123 | C | -12 | -1,1 | Jaime C | EQP 520 | NA | C | C | |
| 18-4-23 | 9:02 | D. Bocadillo | 1 | 6/5/23 | 23-2-23 | C | -16 | 3 | E. Ramal | EDP643 | NA | C | C | |
| 18-4-23 | 10:20 | Lacha | 2 | 15/6/23 | 843 | C | -16 | 2,5 | E. Ramal | EDP643 | NA | C | C | |
| 18-4-23 | 12:21 | C. Chantilly | 1 | 14-1-24 | 39163014 | C | -16 | -15,1 | E Ramal | EDP643 | NA | C | C | |
| 19-4-23 | 11:40 | Kumis | 4 | 23-5-23 | 264 | C | -15 | 3 | Cesar Perez | EQP 528 | NA | C | C | |
| 19-4-23 | 11:40 | Tostacro grand. | 1 | 11-4-24 | 23347 | C | -15 | 3 | Cesar Perez | EQP 520 | NA | C | C | |
| 19-4-23 | 11:40 | Croissant Tocino | 1 | 26-9-23 | 260823 | C | -15 | -14° | Cesar Perez | EQP 528 | NA | C | C | |
| 25/4/23 | 6:10 | MIXTO | 1 | 30/09/23 | 3/804/23 | C | -16 | -15 | Heliberto Ramal | EQP 643 | NA | C | C | |
| 23/4/23 | 6:10 | Yogur Mora | 3 | 15/6/23 | 1331 | C | -16 | -2° | Heliberto R | EQP 643 | NA | C | C | |

Observaciones Recibo:

| RANGO TEMPERATURA °C | REFRIGERACIÓN: 0 a 4°C CONGELACIÓN: -18 a -25°C | C= CUMPLE NC = NO CUMPLE NA = NO APLICA | Se debe tomar temperatura a un producto de temperatura ambiente, uno de refrigeración y uno de congelación. | PNC= PRODUCTO NO CONFORME |
|---|---|---|---|---|

| TOSTAO' Café y Más | CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA | Código: | CATI-FO-08 |
|---|---|---|---|
| | | Versión: | 3 |
| | | Fecha: | 12/10/2021 |

Tienda: DIJIN Código: 510 Mes y Año: Abril

| FECHA DE RECIBO | HORA DE RECIBO | NOMBRE DEL PRODUCTO | CANTIDAD DE PRODUCTO RECIBIDO | FECHA DE VENCIMIENTO (A RECIBIR) | LOTE Nº | INSPECCIÓN DE RÓTULO | TEMPERATURA DEL TRANSPORTE °C | TEMPERATURA PRODUCTO °C | NOMBRE DEL CONDUCTOR | PLACA DEL VEHÍCULO | INSPECCIÓN ORGANOLEPTICAS | | | RECIBIDO POR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | OLOR | COLOR | TEXTURA | |
| 25/4/23 | 6:10 | Chicharrón | 1 | 20/08/23 | 112 | C | -16 | 0 | Hernando Rangel | GOD 68 | NA | C | C | [illegible] |
| 26/4/23 | 12:20 | chantilly | 2 | 2/3/24 | 30621 | C | -15 | +4.2 | Cesar Perez | EOP528 | NA | C | C | [illegible] |
| 26/4/23 | 12:20 | Queso Crema | 0 | 10/6/23 | 306 | C | -15 | 3.5 | cesar Perez | EOP528 | NA | C | C | [illegible] |
| 26/4/23 | 12:20 | Palmitos | 1 | 14/9/23 | 104 | C | -15 | 3 | Cesar Perez | EOP528 | NA | C | C | [illegible] |

Observaciones Recibo:

| RANGO TEMPERATURA °C | REFRIGERACIÓN: 0 a 4°C CONGELACIÓN: -18 a -25°C | C= CUMPLE NC = NO CUMPLE NA = NO APLICA | Se debe tomar temperatura a un producto de temperatura ambiente, uno de refrigeración y uno de congelación. | PNC= PRODUCTO NO CONFORME |
|---|---|---|---|---|

**TOSTAO'** Café & Pan

# REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA

| CÓDIGO | CATI-FO-01 |
|---|---|
| VERSIÓN | 5 |
| FECHA | 13/12/2022 |

Tienda: Quin Código: 510 Mes y año: Abril

| PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO | | | | | | | RETIRO DE EXHIBICIÓN | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA | HORA | PRODUCTO | CANTIDAD (UND o LITRO) | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | RESPONSABLE | FECHA | HORA | CANTIDAD (UND) MERMA | |
| 20-4-23 | 5:00 | Pollo | 6 | 0220823 | 6-9-23 | Nancy | 20-4-23 | 17:00 | 0 | |
| 20-4-23 | 6:00 | mixto | 6 | 0220823 | 8-9-23 | Nancy | 20-4-23 | 17:00 | 0 | |
| 20-4-23 | 6:00 | Serrano | 2 | 2238012 | 18-9-23 | Nancy | 20-4-23 | 10:00 | 0 | |
| 20-4-23 | 11:00 | Helo | — | 200423 | 25-4-23 | Nancy | 25-4-23 | 11:00 | 0 | |
| 20-4-23 | 11:20 | Chantilly | 900gr | 20/1/30/4 | 14-1-23 | Nancy | 22-4-23 | 11:20 | 0 | mamá Delfing |
| 21-4-23 | 5:30pm | Chantilly | 900gr | 21/1/30/4 | 14-1-23 | Nancy | 25/4/23 | | 0 | |
| 25/4/23 | 5:00 | Mixto | 8 | 3180423 | 30/9/23 | Andrea | 25/4/23 | | 0 | |
| 25/4/23 | 5:00 | Helo | — | | | | 25/4/23 | | 0 | |
| 26/4/23 | 5:00 | Pollo | 6 | C030823 | 2/6/23 | Carlos | 26/4/23 | | 0 | |
| 26/4/23 | 5:00 | Serrano | 2 | L223513 | 18/9/23 | Andrea | 26/4/23 | | | |
| 26/4/23 | 3:20 | Chantilly | 900gr | 24/1/63/4 | 14-1-23 | Nancy | 28/4/23 | 3:20 | | Merma. |
| 27/4/23 | 6:00 | Ranchera | 6 | F160423 | 13/8/23 | Carlos | 27-4-23 | 8:00 | 0 | |
| 27/4/23 | 6:00 | Pollo | 6 | D230823 | 2/6/23 | Carlos | 27-4-23 | 9:00 | 0 | |
| 28/4/23 | 5:00 | mixto | 8 | 30/9/23 | 3/8/23 | Carlos | 28-4-23 | 3:06 | 0 | |
| 28/4/23 | 5:30 | Serrano | 2 | L223513 | 18/9/23 | Carlos | 28-4-23 | 3:00 | 2 | |
| 30-4-23 | 9:30 | Mixto | 3 | 3480423 | 30/9-23 | Nevra | 30-4-23 | 2:30 | 0 | |

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 4 Horas, ya sea en exhibición en vitrina o mueble caliente.
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la alacena.
* Cafecino Granizados: 12 horas
* Tortilla Española 4 Horas. * Arepa 4 Horas. * Burrito pollo Champiñón 4 Horas.
* Granizado Maracuyá 36 horas.
*Hielo 5 días

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO):
* Pastel de pollo.
* Pastel Chocolate Tocino.
* Pastel de jamón y queso
* Pastel de carne.
* Hojalda Salchicha

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

**TOSTAO'** Café & Pan

# REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA

| CÓDIGO | CATI-FO-05 |
|---|---|
| VERSIÓN | 5 |
| FECHA | 13/12/2022 |

Tienda: Dijin Código: 510 Mes y año: Abril

| PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO | | | | | | | RETIRO DE EXHIBICIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA | HORA | PRODUCTO | CANTIDAD (UND o LITRO) | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | RESPONSABLE | FECHA | HORA | CANTIDAD (UND) MERMA |
| 11-4-23 | 4:00 | Carne | 3 | C150323 | 28-6-23 | [illegible] | 16:00 | 11-4-23 | 0 |
| 11-4-23 | 10:00 | Hielo | - | 110423 | 150423 | [illegible] | 10:00 | 12-4-23 | 0 |
| 12-4-23 | 4:05 | Mixto | 5 | C083323 | 21-6-23 | [illegible] | 11:00 | 12-04-23 | 0 |
| 12-4-23 | 4:05 | Pollo | 5 | F010323 | 16-8-23 | [illegible] | 12:00 | 12-04-23 | 0 |
| 12-4-23 | 4:05 | Carne | 4 | C150823 | 28-6-23 | [illegible] | 16:00 | 12-04-23 | 0 |
| 12-4-23 | 4:05 | Salchicha | 3 | F010223 | 4-6-23 | [illegible] | 16:00 | 12-04-23 | 0 |
| 12-4-23 | 10:00 | Jamon | 3 | 2235512 | 15-9-23 | [illegible] | 10:30 | 12-4-23 | 0 |
| 12-4-23 | 10:50 | Mixto | 4 | C050323 | 21-6-23 | [illegible] | 12-4-23 | 8:00 | 0 |
| 12-4-23 | 10:50 | Pollo | 3 | F010323 | 16-8-23 | [illegible] | 12-4-23 | 8:00 | 0 |
| 12/4/23 | 2:30 | Chantilly | 900gr | 3916204 | 14-1-24 | [illegible] | 14-4-23 | 2:30 | merma. |
| 13-4-23 | 4:05 | Carne | 4 | C150823 | 28-6-23 | [illegible] | 13-4-23 | 16:00 | 0 |
| 13-4-23 | 4:05 | Mixto | 4 | C220323 | 3-9-23 | [illegible] | 13-4-23 | 16:00 | 0 |
| 13-4-23 | 4:05 | Pollo | 6 | D230323 | 6-9-23 | [illegible] | 13-4-23 | 16:00 | 0 |
| 13-4-23 | 10:30 | Jamon | 3 | 2235512 | 18-9-23 | [illegible] | 13-4-23 | 14:00 | 2 |
| 13-4-23 | 2:00 | Jamon | 2 | 2235512 | 18-9-23 | [illegible] | 13-4-23 | 18:00 | 2 |
| 14-4-23 | 4:10 | Mixto | 5 | C220323 | 3-9-23 | [illegible] | 14-4-23 | 16:00 | 0 |
| 14-4-23 | 4:10 | Pollo | 5 | D230323 | 6-9-23 | [illegible] | 14-4-23 | 16:00 | 0 |
| 14-4-23 | 4:10 | Carne | 3 | C150823 | 28-6-23 | [illegible] | 14-4-23 | 16:00 | 2 |
| 14-4-23 | 4:10 | Salchicha | 3 | F010223 | 4-6-23 | [illegible] | 14-4-23 | 16:00 | 1 |
| 15-4-23 | 6:20 | mixto | 3 | C220323 | 3-9-23 | [illegible] | 15-4-23 | 14:00 | 0 |
| 15-4-23 | 6:20 | pollo | 4 | D230323 | 6-9-23 | [illegible] | 15-4-23 | 14:00 | 0 |
| 16-4-23 | 6:10 | mixto | 2 | C220323 | 3-9-23 | [illegible] | 16-4-23 | 14:00 | |
| 16-4-23 | 6:10 | salchicha | 2 | F010223 | 4-6-23 | [illegible] | 16-4-23 | 14:00 | 0 |
| 16-4-23 | 6:10 | pollo | 2 | D230323 | 6-9-23 | [illegible] | 16-4-23 | 14:00 | |
| 16-4-23 | 11:10 | Hielo | — | 16-4-23 | 20-4-23 | [illegible] | 20-4-23 | 11:00 | |
| 17-4-23 | 4:15 | Mixto | 6 | D230323 | 6-9-23 | [illegible] | 17-4-23 | 16:00 | 0 |
| 17-4-23 | 4:15 | Pollo | 6 | D230323 | 6-9-23 | [illegible] | 17-4-23 | 16:00 | 0 |
| 17-4-23 | 4:15 | salchicha | 1 | F010223 | 4-6-23 | [illegible] | 17-4-23 | 16:00 | 0 |
| 17-4-23 | 4:15 | Carne | 4 | C150823 | 28-6-23 | [illegible] | 17-4-23 | 16:00 | 0 |
| 17-4-23 | 10:00 | Jamon | 3 | 2238512 | 18-9-23 | [illegible] | 17-4-23 | 2:00 | 2 |
| 17-4-23 | 2:00 | Jamon | 2 | 2238512 | 18-9-23 | [illegible] | 17-4-23 | 6:00 | 2 |
| 18-4-23 | 4:15 | Mixto | 5 | C220323 | 3-9-23 | [illegible] | 18-4-23 | 16:00 | 0 |
| 18-4-23 | 4:15 | Pollo | 2 | D230323 | 6-9-23 | [illegible] | 18-4-23 | 15:00 | 0 |
| 18-4-23 | 4:15 | Carne | 4 | C150823 | 28-6-23 | [illegible] | 18-4-23 | 16:00 | 2 |
| 18-4-23 | 4:15 | Salchicha | 2 | F010223 | 4-6-23 | [illegible] | 18-4-23 | 16:00 | 0 |
| 19-4-23 | 4:10 | Mixto | 1 | C220323 | 3-9-23 | [illegible] | 19-4-23 | 16:00 | |
| 19-4-23 | 4:10 | Pollo | 2 | D230323 | 6-9-23 | [illegible] | 19-4-23 | 16:00 | |
| 19-4-23 | 4:10 | Carne | 2 | C150823 | 28-6-23 | [illegible] | 19-4-23 | 16:00 | |
| 19-4-23 | 4:10 | Salchicha | 4 | F010223 | 4-6-23 | [illegible] | 19-4-23 | 16:00 | |

**VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:**
* Sandwich todas las referencias 4 Horas, ya sea en exhibición en vitrina o mueble caliente.
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la nevera.
* Cafeccino Granizadora: 12 horas
* Tortilla Española 4 Horas. * Arepa 4 Horas. * Burrito pollo Champiñon 4 Horas.
* Granizado Maracuyá 36 horas.
*Hielo 5 días

**PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO):**
* Pastel de pollo. * Hojaldre Salchicha
* Pastel Cheesecake Tostao.
* Pastel de jamón y queso
* Pastel de carne.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

**TOSTAO'** Café & Pan

# REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA

| CÓDIGO | CAT-FO-65 |
|---|---|
| VERSIÓN | 5 |
| FECHA | 13/12/2022 |

Tienda: Diga Código: 310 Mes y año: Abril

| PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO | | | | | | | RETIRO DE EXHIBICIÓN | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA | HORA | PRODUCTO | CANTIDAD (UND o LITROS) | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | RESPONSABLE | FECHA | HORA | CANTIDAD (UND) MERMA | |
| 1-4-23 | 6:20 | Mixto | 6 | C080323 | 21-6-23 | Lucy | 1-4-23 | 14:00 | 0 | |
| 1-4-23 | 6:20 | Pollo | 4 | F040323 | 16-8-23 | Lucy | 1-4-23 | 14:00 | 0 | |
| 2/4/23 | 6:00 | Mixto | 2 | C080323 | 21/6/23 | Jenifer | 2/4/23 | 14:00 | 0 | |
| 2/4/23 | 6:00 | Pollo | 3 | F040323 | 16/8/23 | Jenifer | 2/4/23 | 14:00 | 0 | |
| 2/4/23 | 8:00 | Mixto | 2 | C080323 | 21/6/23 | Jenifer | 2/4/23 | 14:00 | 0 | |
| 2/4/23 | 8:00 | Salchicha | 2 | F040223 | 04/04/23 | Jenifer | 2/4/23 | 14:00 | 0 | |
| 4/4/23 | 12:00 | Crema Chantilly | 900gr | 1439163314 | 11/10/23 | Jenifer | 3-4-23 | 4:00 | | Refri. |
| 3-4-23 | 4:10 | Pollo | 6 | F040323 | 16-8-23 | Lucy | 3-4-23 | 4:00 | 0 | |
| 3-4-23 | 4:10 | Carne | 4 | C150323 | 23-6-23 | Lucy | 3-4-23 | 4:00 | 0 | |
| 3-4-23 | 4:10 | Mixto | 6 | C080323 | 21-6-23 | Lucy | 3-4-23 | 4:00 | 0 | |
| 3-4-23 | 4:10 | Salchicha | 5 | F040223 | 4-6-23 | Lucy | 3-4-23 | 4:00 | 0 | |
| 3-4-23 | 10:00 | Salchipa | 3 | 2235151/2 | 18-9-23 | Lucy | 3-4-23 | 10:30 | 0 | |
| 3-4-23 | 10:10 | Salchipa | 2 | 2235151/2 | 18-9-23 | Lucy | 3-4-23 | 10:30 | 0 | |
| 3-4-23 | 3:20 | Chantilly | 900gr | 3411634 | 10-1-24 | Nancy | 5-4-23 | 8:00 | | manana |
| 4-4-23 | 4:00 | Mixto | 6 | C080323 | 21-6-23 | Lucy | 4/4/23 | 4:00 | 0 | |
| 4-4-23 | 4:00 | Pollo | 6 | F040323 | 16-8-23 | Lucy | 4/4/23 | 4:00 | 0 | |
| 4-4-23 | 4:00 | Salchicha | 3 | F040223 | 4-6-23 | Lucy | 4/4/23 | 4:00 | 2 | |
| 4-4-23 | 4:00 | Carne | 4 | C150323 | 23-6-23 | Lucy | 4/4/23 | 4:00 | 1 | |
| 5-4-23 | 6:00 | Mixto | 8 | C080323 | 21-6-23 | Lucy | 4-4-23 | 6:00 | 0 | |
| 5-4-23 | 6:00 | Pollo | 6 | F040323 | 16-8-23 | Lucy | 4-4-23 | 6:00 | 0 | |
| 5-4-23 | 6:00 | Carne | 4 | C150323 | 23-6-23 | Lucy | 4-4-23 | 6:00 | 0 | |
| 5-4-23 | 6:00 | Salchi | 3 | F040223 | 4-6-23 | Lucy | 4-4-23 | 6:00 | 0 | |
| 6/4/23 | 6:10 | Pollo | 4 | F040323 | 16/8/23 | Jenifer | 6/4/23 | 14:00 | 0 | |
| 6/4/23 | 6:10 | Mixto | 4 | C080323 | 21/6/23 | Jenifer | 6/4/23 | 14:00 | 0 | |
| 6/4/23 | 6:10 | Salchicha | 2 | F040223 | 4/6/23 | Jenifer | 6/4/23 | 14:00 | 0 | |
| 6/4/23 | 6:30 | Crema Chantilly | 900gr | 3916S014 | 14/1/24 | Jenifer | 7/4/23 | 6:30 | | Refri. |
| 6/4/23 | 13:00 | Mixto | | 06/04/23 | 10/04/23 | Jenifer | 10/4/23 | 13:00 | | |
| 7/4/23 | 6:10 | Pollo | 3 | F040323 | 16/8/23 | Nancy | 7/4/23 | 14:00 | | |
| 7/4/23 | 6:00 | Pollo | 4 | F040323 | 16/8/23 | Nancy | 7/4/23 | 14:00 | 0 | |
| 8-4-23 | 6:00 | Mixto | 5 | C080323 | 21-6-23 | Lucy | 8-4-23 | 10:00 | 0 | |
| 8-4-23 | 6:00 | Pollo | 5 | F040323 | 16-8-23 | Lucy | 8-4-23 | 1:00 | 0 | |
| 10-4-23 | 4:00 | Mixto | 6 | C080323 | 21-6-23 | Lucy | 10-4-23 | 14:00 | 0 | |
| 10-4-23 | 4:00 | Pollo | 6 | F040323 | 16-8-23 | Lucy | 10-4-23 | 6:00 | 0 | |
| 10-4-23 | 4:00 | Carne | 4 | C150323 | 23-6-23 | Lucy | 10-4-23 | 6:00 | 0 | |
| 10-4-23 | 4:00 | Salchic | 4 | F040223 | 4-6-23 | Lucy | 10-4-23 | 6:00 | 0 | |
| 10-4-23 | 10:00 | Ral. Salcha | 3 | 2235151/2 | 18-9-23 | Lucy | 10-4-23 | 12:00 | 0 | |
| 11-4-23 | 4:00 | Mixto | 3 | C080323 | 21-6-23 | Lucy | 11-4-23 | 14:00 | 0 | |
| 11-4-23 | 4:00 | Pollo | 3 | F040323 | 16-8-23 | Lucy | 11-4-23 | 14:00 | 0 | |
| 11-4-23 | 4:00 | Salchicha | 4 | F040223 | 4-6-23 | Lucy | 11-4-23 | 14:00 | 0 | |

**VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:**
* Sandwich todas las referencias 4 Horas, ya sea en exhibición en vitrina o mueble caliente.
* Crema Chantí y 3 días de vida útil en la alpenera.
* Cafeccino Granizadora: 12 horas
* Tortilla Española 4 Horas. * Arepa 4 Horas. * Burrito pollo Champiñon 4 Horas.
* Granizado Maracuyá 36 horas.
* Hielo 5 días

**PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO):**
* Pastel de pollo.
* Pastel Chocotorta Tostao.
* Pastel de jamón y queso
* Pastel de crema.
* Hojalde Salchicha

**DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO**

TOSTAO

# REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

| CODIGO | AMTI-FO-01 |
|---|---|
| VERSION | 3 |
| FECHA | 17/01/2023 |

Tienda: DITIN Código: 510 Mes y año: Abril

| FECHA | HORA | RESPONSABLE | DÍA | | | | | | | NUMERO DE BOLSAS | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO | VERDE | TRANSPARENTE | BLANCO | NEGRA |
| 1-4-23 | 13:20 | Maribel | | | | | | X | | — | — | 1 | 1 |
| 2/4/23 | 14:00 | Jenifer | | | | | | | X | 2 | — | 1 | 1 |
| 3-4-23 | 7:16 | Nancy | X | | | | | | | 2 | — | 1 | 1 |
| 4-4-23 | 7:30 | Nancy | | X | | | | | | 2 | — | 1 | 1 |
| 5/4/23 | 8:00 | Jenifer | | | X | | | | | 1 | — | 1 | — |
| 6/4/23 | 14:00 | Jenifer | | | | X | | | | 2 | — | 1 | 1 |
| 7/4/23 | 13:30 | Nancy | | | | | X | | | 2 | — | 1 | 2 |
| 8-4-23 | 13:00 | Nancy | | | | | | X | | — | — | 1 | 1 |
| 9-4-23 | 13:00 | Nancy | | | | | | | X | — | — | 1 | 1 |
| 10-4-23 | 11:00 | Nancy | X | | | | | | | 2 | — | 2 | — |
| 11-4-23 | 11:20 | Nancy | | X | | | | | | — | — | 1 | 1 |
| 12-4-23 | 7:00 | Nancy | | | X | | | | | 2 | — | 1 | 1 |
| 13-4-23 | 7:30 | Nancy | | | | X | | | | 2 | — | 2 | 1 |
| 14-4-23 | 2:20 | Nancy | | | | | X | | | 2 | 1 | — | 1 |
| 15-4-23 | 1:00 | Nancy | | | | | | X | | 1 | 1 | — | — |
| 16-4-23 | 12:20 | Nancy | | | | | | | X | 2 | 1 | + | 1 |
| 17-4-23 | 6:50 | Nancy | X | | | | | | | 2 | — | — | 1 |
| 18-4-23 | 7:40 | Nancy | | X | | | | | | 2 | 1 | — | — |
| 19-4-23 | 6:30 | Nancy | | | X | | | | | 2 | 1 | — | — |
| 20-4-23 | 7:00 | Carolina | | | | X | | | | 1 | | | |
| 21-4-23 | 7:15 | Carolina | | | | | X | | | 1 | | | |
| 22-4-23 | 8:30 | Carlos | | | | | | X | | 1 | | | |
| 23/4/23 | 8:00 | Carlos | | | | | | | X | 1 | | 1 | |
| 24/4/23 | 7:10 | Nancy | X | | | | | | | 2 | 1 | — | — |
| 25-4-23 | 7:30 | Nancy | | X | | | | | | 1 | 1 | 1 | — |
| 26-4-23 | 9 | | | | | | | | | | | | |
| 28-4-23 | 1:00 | Carlos | | | | | X | | | 1 | 1 | 1 | — |

VALIDADO POR EL AREA DE CALIDAD

TOSTAO'

Café & Pan

**PAGO ELECTRONICO**
**BBI COLOMBIA S.A.S.**
**NIT** 900860284-9

**Número** 001-PEL-00121380
**Fecha:** 03/05/2023

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tercero:** | DIRECCION DE INVESTIGACION CRIMINAL E INTERPOL | **Identificación:** | DIRECCION DE IN |
| **Dirección:** | AV EL DORADO 75 25 | **Ciudad:** | BOGOTA D.C. |
| **Telefono:** | 4266334 | **Email:** | dijin.arafi-tesoreria@policia.gov.co |
| **Banco:** | 02 POPULAR | **Cuenta Corriente No** | Corriente No 140001744 |

| Codigo Banco | Cuenta Bancaria | Valor Consignado |
|---|---|---|
| 51 | DAVIVIENDA CTE 0560000769997669 Nacional | $3.367.342,00 |

**Notas:** CONSUMO DEL_15/03/2023 AL 14/04/2023_DOC NUMERO_10-2023_REINTEGRO SERVICIOS PÚBLICOS_LC_510-Dijin CONSUMO ~~DEL_15/01/2023 AL 14/03/2023_DOC NUMERO_8-2023_REINTEGRO SERVICIOS PÚBLICOS_LC_510-Dijin~~

| D. CRUCE /M. PAGO | VALOR BRUTO | IVA | RETE IVA | RETE ICA | RETEFUENTE | VALOR PAGADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 093-10-00002023-000 | $9.338,00 | $0,00 | $0,00 | $0,00 | $0,00 | $9.338,00 |
| 093-11-00044941-000 | $1.046.455,00 | $0,00 | $0,00 | $0,00 | $0,00 | $1.046.455,00 |
| 093-8-00044941-000 | $2.311.549,00 | $0,00 | $0,00 | $0,00 | $0,00 | $2.311.549,00 |
| | $3.367.342,00 | $0,00 | $0,00 | $0,00 | $0,00 | $3.367.342,00 |

| Preparado por | Autorizado por |
|---|---|
| camila.maldonado | CAROLINA GARZON TEL |