Nro.GS-2023- 145166 **- ARLOF - GUINF**

Bogotá D.C, 7 noviembre de 2023

Señor brigadier general
JOSÉ LUIS RAMÍREZ HINESTROZA
Director 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	15/09/2023	Hasta	14/10/2023

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: 09

1. Informe 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
5. Informe de supervisión del mes de MAYO del periodo comprendido entre el 15/04/2023 al 14/05/2023
6. Informe de supervisión del mes de JUNIO del periodo comprendido entre el 15/05/2023 al 14/06/2023
7. Informe de supervisión del mes de JULIO del periodo comprendido entre el 15/06/2023 al 14/07/2023

8. Informe de supervisión del mes de AGOSTO del periodo comprendido entre el 15/07/2023 al 14/08/2023
9. Informe de supervisión del mes de SEPTIEMBRE del periodo comprendido entre el 15/08/2023 al 14/09/2023

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)	14/12/2023
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 16:00 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: • Deberá ofrecer bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, productos lácteos, confitería, postres, galletería entre otros. • 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). • 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	NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD

	de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas 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.	NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD.
19	En caso de presentarse un accidente de trabajo será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizar 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.	NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD.
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.	EL CONTRATISTA ENTREGA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE EL 30/06/2023.
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".	EL CONTRATISTA A LLEGA DOCUMENTACIÓN DE MANERA FISICA.
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: ... "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. 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.	AL ARRENDARIO ENVIA SOPORTES DE ACUERDO A LAS PLANILLAS DE CONTROL.
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.	AL ARRENDARIO ENVIA SOPORTES QUE CONFIRMEN EL PAGO DE LOS MISMOS.
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.	AL ARRENDARIO ENVIA SOPORTES QUE CONFIRMEN EL PAGO DE LOS MISMOS.
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 EN AL MES DE OCTUBRE
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 durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	NO SE HA PRESENTADO NINGUNA NOVEDAD
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 OCTUBRE 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.

De acuerdo a la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (304) dias calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato de arrendamiento, restando (61) días para que finalice el plazo de ejecución del contrato principal; 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: 14/12/2022

Fecha finalización: 14/12/2023

Duración: 12 meses

Valor canon mensual: $1.000.000 + consumo servicios públicos. (INCREMENTO IPC 2023 DEL 13,25 %).

LECTURA HORARIO ESTABLECIDO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO:

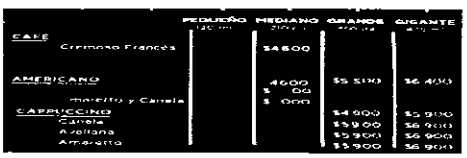
No.	DESCRIPCIÓN
1	La atención al público será de domingo a domingo en forma continua y en el siguiente horario: LUNES A VIERNES: En la mañana el servicio deberá iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas. SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 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).

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 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.

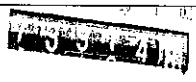
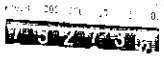
FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: La forma de ejecución del contrato a celebrar se ejecutará en forma total, en el inmueble ubicado en la dirección señalada de acuerdo al lugar de arrendamiento.

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
5	MAYO	$1.000.000
6	JUNIO	$1.000.000
7	JULIO	$1.000.000
8	AGOSTO	$1.000.000
9	SEPTIEMBRE	$1.000.000
10	OCTUBRE	$1.000.000
Pendiente por recepción 2023		**$2.000.000**

SERVICIOS PÚBLICOS

Energía BBI COLOMBIA S.A.S. (TOSTAO)						
PERIODO FACTURADO	LECTURA INICIAL	LECTURA FINAL	PROMEDIO DIARIO	CONSUMO MENSUAL	VALOR KWH MENSUAL	VALOR A PAGAR
15-09-2023 Al 14-10-2023	 72608	 73914	45.3	1.359	$ 770.73	$ 1.047.422,07
TOTAL, A PAGAR						**$ 1.047.422,07**

Acueducto BBI COLOMBIA S.A.S. (TOSTAO)						
PERIODO FACTURADO	LECTURA INICIAL	LECTURA FINAL	PROMEDIO DIARIO (m³)	CONSUMO MENSUAL (m³)	VALOR M3 MENSUAL	VALOR A PAGAR
15-09-2023 Al 14-10-2023	 00217	 00219	0,06	2	$ 3.352,24	$ 6.704.48
TOTAL, A PAGAR						**$ 6.704.48**

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_____

Intendente **HÉCTOR JOSÉ ÁLVAREZ CUTA**
Jefe Grupo Infraestructura (E)
Supervisor Contrato No. 03-1-10083-22
Dijin.guinf@policia.gov.co
No. Celular: (320) 947-7831

TOSTAO'

Café & Pan

LIBRO DE CALIDAD

MES OCTUBRE

TIENDA: QUIN

INDICE FORMATOS:

1. Lavado y desinfección de manos
2. Toma de temperatura congelación
3. Toma de temperatura refrigeración
4. Inspección de plagas
5. Limpieza y desinfección
6. Recibo de productos en tienda
7. Preparación productos en punto de venta
8. Registro y control de residuos solidos
9. Registro de limpieza trampa de grasa

COMPROMISO DEL COLABORADOR DE TIENDA

- Garantizo que conozco los formatos, y entiendo que el llenado de los mismos son de mi entera responsabilidad, que los debo hacer a tiempo y según la periodicidad que cada uno manda, para garantizar que sirvo un producto seguro y de calidad.
- Como Encargado de la tienda, me comprometo a garantizar el diligenciamiento de este libro por parte de los miembros del equipo; en el caso de detectar omisión del diligenciamiento oportuno, es mi deber reportar inmediatamente al Jefe de Zona.

- Encargado de Tienda :
- Encargado de Tienda: Neiva Rojas.
- Colaborador de Tienda:
- Colaborador de Tienda: Carolina Ramirez
- Colaborador de Tienda:
- Colaborador de Tienda:
- Colaborador de Tienda:
- Colaborador de Tienda:
- Colaborador de Tienda:

TOSTAO'

REGISTRO LAVADO DE MANOS

CODIGO	CATI-FO-07
VERSIÓN	3
FECHA	17/01/2023

TIENDA: Dijia   CÓDIGO: 510   MES Y AÑO: Octubre 23

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
5:00 a.m																
5:30 a.m																
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:
Karola R; Neyia Rojas; Karola R; Aleira R; Karola R; Aleira R; Karola R; Neyia Rojas; Kania R; Karola R; Aleira R; Karola R; [illegible]

TOSTAO'

REGISTRO LAVADO DE MANOS

CÓDIGO	CATI-FO-07
VERSIÓN	3
FECHA	17/01/2023

TIENDA: ______ CÓDIGO: ______ MES Y AÑO: ______

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

HORA / DÍA	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
5:00 a.m	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
5:30 a.m															X
6:00 a.m	X	X		X	X	X	X								
6:30 a.m	X		X					X	X	X	X	X		X	X X
7:00 a.m		X		X	X	X	X	X		X			X		
7:30 a.m	X		X						X		X X	X	X		X X
8:00 a.m		X X		X	X	X	X X	X		X				X	
8:30 a.m	X		X								X X	X			X X
9:00 a.m		X X		X	X	X	X X	X	X	X	X X		X	X	
9:30 a.m			X									X			X X
10:00 a.m	X	X X		X	X	X	X X	X	X				X	X	
10:30 a.m	X		X							X	X X	X			X X
11:00 a.m		X X		X	X	X	X X	X	X			X	X		
11:30 a.m										X	X X			X	X X
12:00 p.m	X X	X X	X	X	X		X X X	X	X						
12:30 p.m			X X	X X	X	X				X	X X	X	X	X	X X X
1:00 p.m	X X	X			X		X X X	X	X X		X X X				
1:30 p.m			X	X		X		X X	X	X		X	X		X
2:00 p.m	X	X			X		X X X							X	
2:30 p.m			X	X							X X	X			X
3:00 p.m	X	X					X X X	X	X	X		X	X	X	X
3:30 p.m			X	X							X X				X
4:00 p.m	X	X					X X X	X	X	X					
4:30 p.m			X	X			X	X	X		X X				X
5:00 p.m	X	X					X			X					
5:30 p.m			X	X				X	X		X				X
6:00 p.m	X						X			X					
6:30 p.m			X	X				X	X		X				X
7:00 p.m	X						X			X					X
7:30 p.m			X	X				X	X	X	X				X
8:00 p.m	X						X								
8:30 p.m	X		X	X				X	X	X	X				X
9:00 p.m															
9:30 p.m							X								X
10:00 p.m															

NOMBRE DEL COLABORADOR:

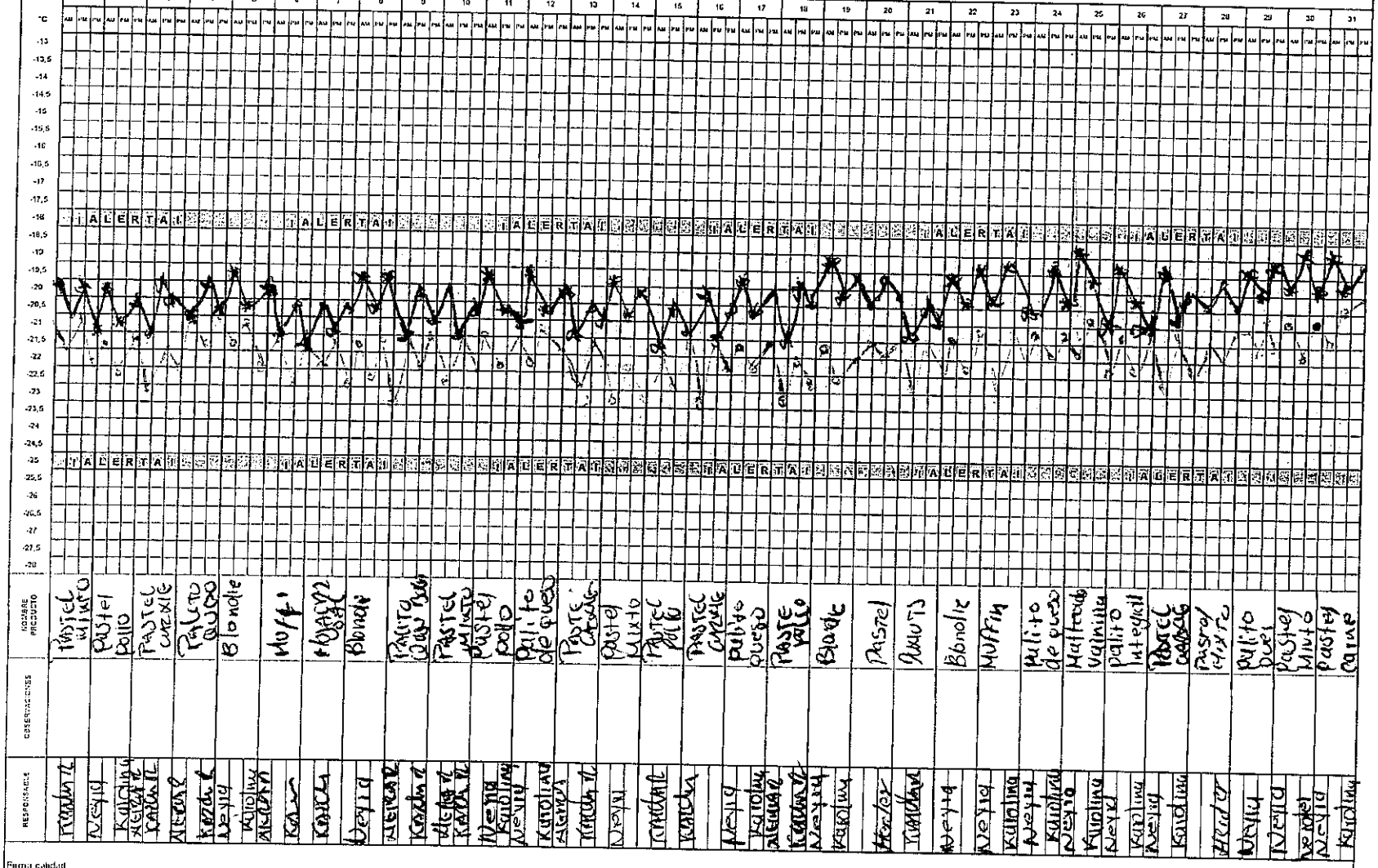
Día	Colaboradores
17	Nelly Rojas; Hader
18	Neyra Rojas; Karla R; Neyra Rojas
19	Hader
20	Hader; Karla R
21	Nelly Rojas
22	Neyra Rojas
23	Hader Molina; Karla R; Neyra Rojas
24	Karla R; Neyra
25	Karla R; Neyra Rojas
26	Karla R; Neyra Rojas
27	Hader; Karla R; Hader
28	Neyra Rojas
29	Neyra Rojas
30	Neyra Rojas
31	Paulina; Hader

TOSTAO'

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CATI-FO-02
VERSIÓN	1
FECHA	27/02/2021

Límite Crítico: -18 a -25°C Tienda: 21 y 14 Código: 510 Equipo: CONGELADO Mes y Año: OCTUBRE 23



NOMBRE PRODUCTO	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
Pastel Mixto		Karolina
Pastel Pollo		Karolina
Pastel Cremoso		Karolina
Pollo Queso		Karolina
Blonde		Karolina
Muffi		Karolina
Hojaldre		Karolina
Blonde		Karolina
Pollito Queso		Karolina
Pastel Mixto		Karolina
Pastel Pollo		Karolina
Pollito de queso		Karolina
Pastel Cremoso		Karolina
Pastel Mixto		Karolina
Pastel Pollo		Karolina
Pastel Cremoso		Karolina
Pollito Queso		Karolina
Pastel Mixto		Karolina
Pollo Queso		Karolina
Blonde		Karolina
Pastel		Karolina
Mixto		Karolina
Blonde		Karolina
Muffin		Karolina
Pollito de queso		Karolina
Hojaldre		Karolina
Vainilla		Karolina
Pollito		Karolina
Integral		Karolina
Pastel cremoso		Karolina
Pastel Mixto		Karolina
Pollito Queso		Karolina
Pastel Mixto		Karolina
Pastel Cremoso		Karolina

Firma calidad: _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (-18 a -25°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 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.
Al final de la semana se trazará la curva, uniendo los puntos de las temperaturas obtenidas, con una línea la del producto y con otra la de la nevera.

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: _____ Código: _____ Equipo: _____ Mes y Año: _____

°C	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
-13																															
-13,5																															
-14																															
-14,5																															
-15																															
-15,5																															
-16																															
-16,5																															
-17																															
-17,5																															
-18	ALERTA				ALERTA					ALERTA						ALERTA						ALERTA					ALERTA				
-18,5																															
-19																															
-19,5																															
-20																															
-20,5																															
-21																															
-21,5																															
-22																															
-22,5																															
-23																															
-23,5																															
-24																															
-24,5																															
-25	ALERTA				ALERTA					ALERTA						ALERTA						ALERTA					ALERTA				
-25,5																															
-26																															
-26,5																															
-27																															
-27,5																															
-28																															
NOMBRE PRODUCTO																															
OBSERVACIONES																															
RESPONSABLE																															

Firma calidad _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (-18 a -25°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)

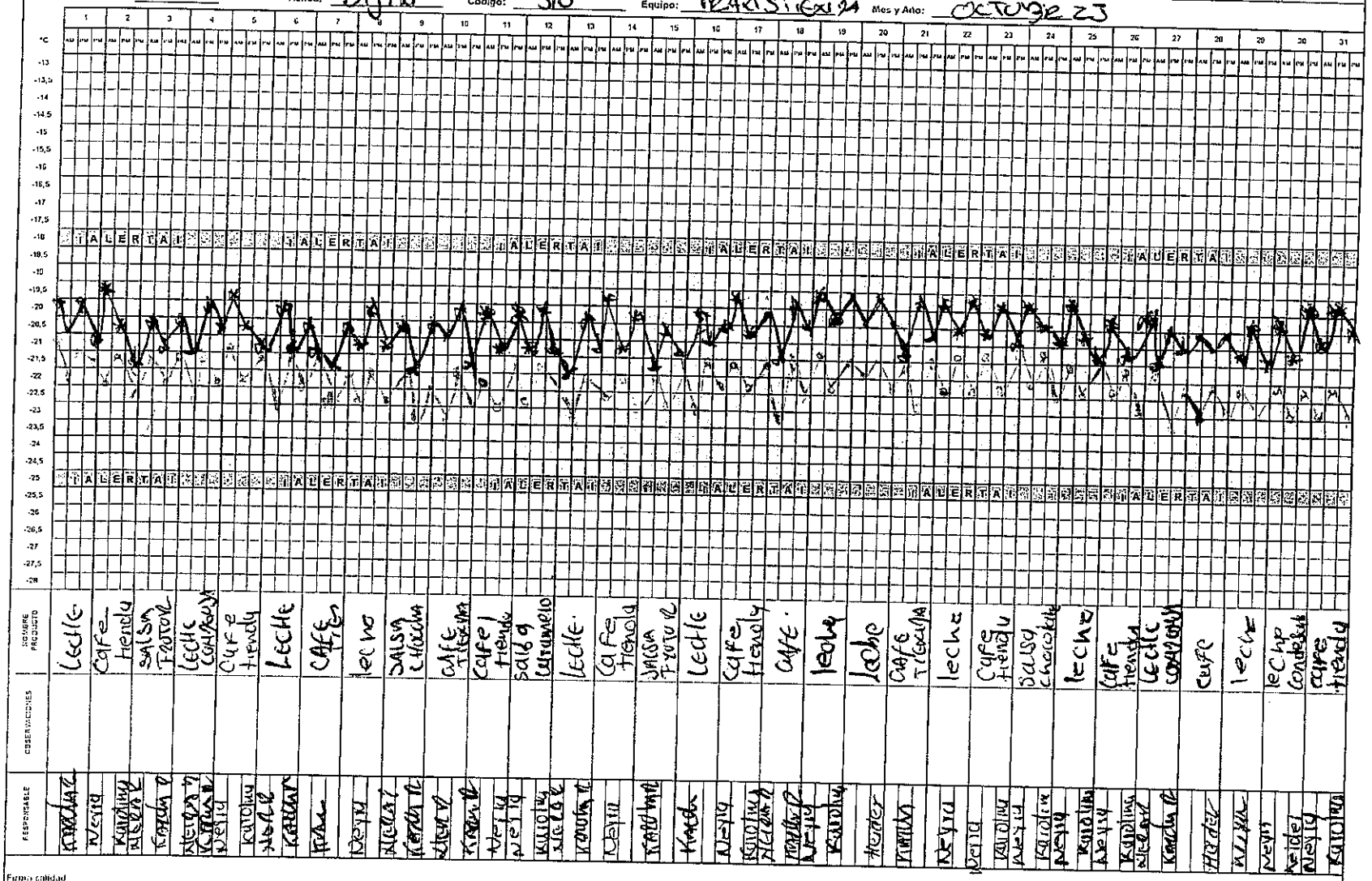
NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido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

TOSTAO'

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CATI-FO-02
VERSION	1
FECHA	27/04/2021

Límite Crítico: -18 a -25°C Tienda: Oy! XL Código: 510 Equipo: NEVERA TIGUA Mes y Año: OCTUBRE 23



Firma calidad: _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (-18 a -25°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
Al final de la semana se trazará la curva, uniendo los puntos de las temperaturas obtenidas, con una línea la del producto y con otra la de la nevera

TOSTAO

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CAT-FD-02
VERSION	1
FECHA	27/09/2021

Limite Critico: -18 a -25°C Tienda: _____ Código: _____ Equipo: _____ Mes y Año: _____

°C	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 PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM	AM PM PM
-13																															
-13,5																															
-14																															
-14,5																															
-15																															
-15,5																															
-16																															
-16,5																															
-17																															
-17,5																															
-18	ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			
-18,5																															
-19																															
-19,5																															
-20																															
-20,5																															
-21																															
-21,5																															
-22																															
-22,5																															
-23																															
-23,5																															
-24																															
-24,5																															
-25	ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			ALERTA			
-25,5																															
-26																															
-26,5																															
-27																															
-27,5																															
-28																															
NOMBRE PRODUCTO																															
OBSERVACIONES																															
RESPONSABLE																															

Firma calidad _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (-18 a -25°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 presentado por el equipo.

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

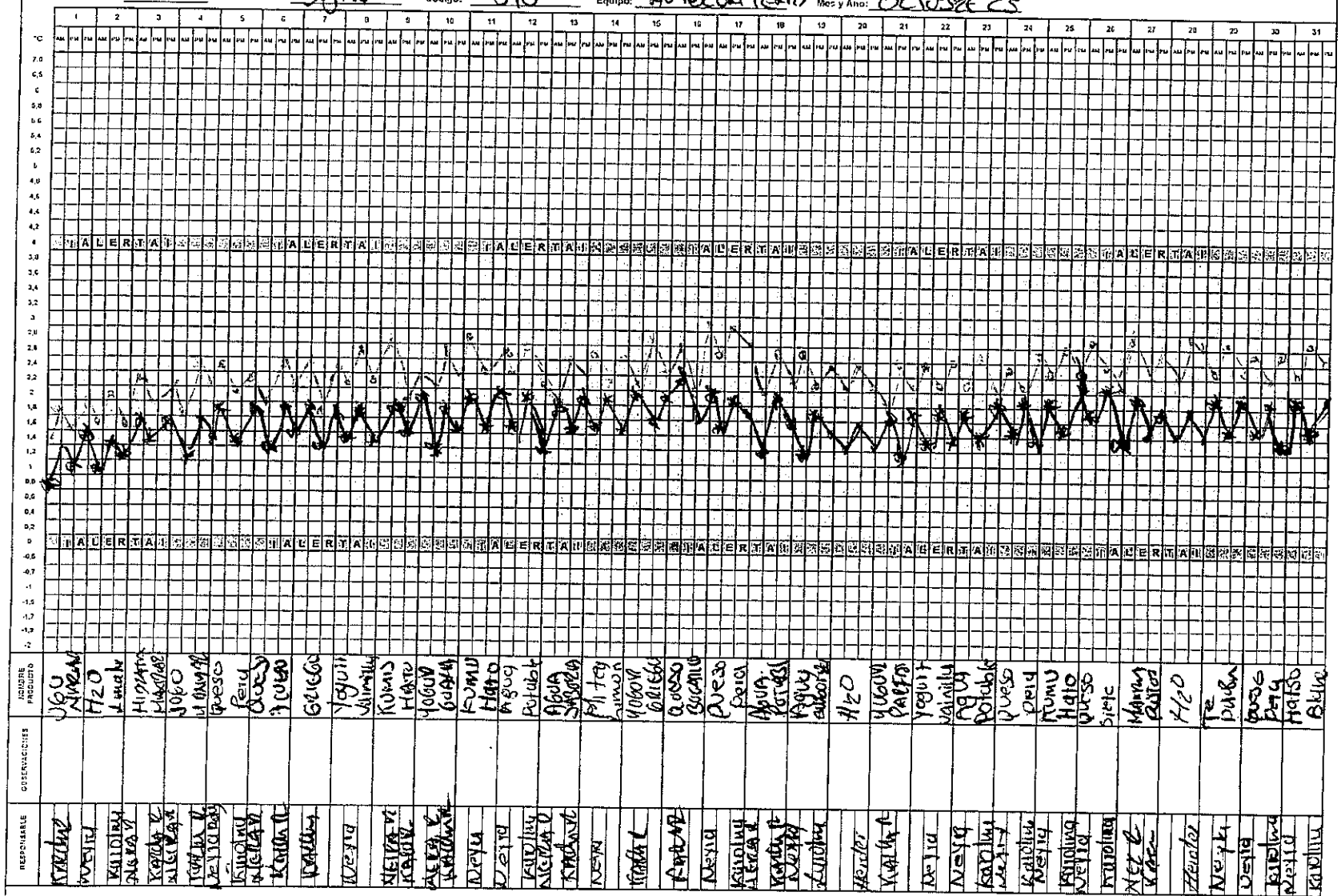
NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera. Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido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

TOSTAO'

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

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

Límite Crítico: 0 a 4.0°C Tienda: Dijin Código: 510 Equipo: AUTOCONTENIDO Mes y Año: OCTUBRE 23



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), Traspaso 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 día 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

Límite Crítico: 0 a 4,0°C Tienda: _____ Código: _____ Equipo: _____ Mes y Año: _____

°C	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
7,0																															
6,5																															
6																															
5,8																															
5,6																															
5,4																															
5,2																															
5																															
4,8																															
4,6																															
4,4																															
4,2																															
4	ALERTA				ALERTA					ALERTA						ALERTA				ALERTA				ALERTA				ALERTA			
3,8																															
3,6																															
3,4																															
3,2																															
3																															
2,8																															
2,6																															
2,4																															
2,2																															
2																															
1,8																															
1,6																															
1,4																															
1,2																															
1																															
0,8																															
0,6																															
0,4																															
0,2																															
0	ALERTA				ALERTA					ALERTA						ALERTA				ALERTA				ALERTA				ALERTA			
-0,5																															
-0,7																															
-1																															
-1,5																															
-1,7																															
-1,9																															
-2																															
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), 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

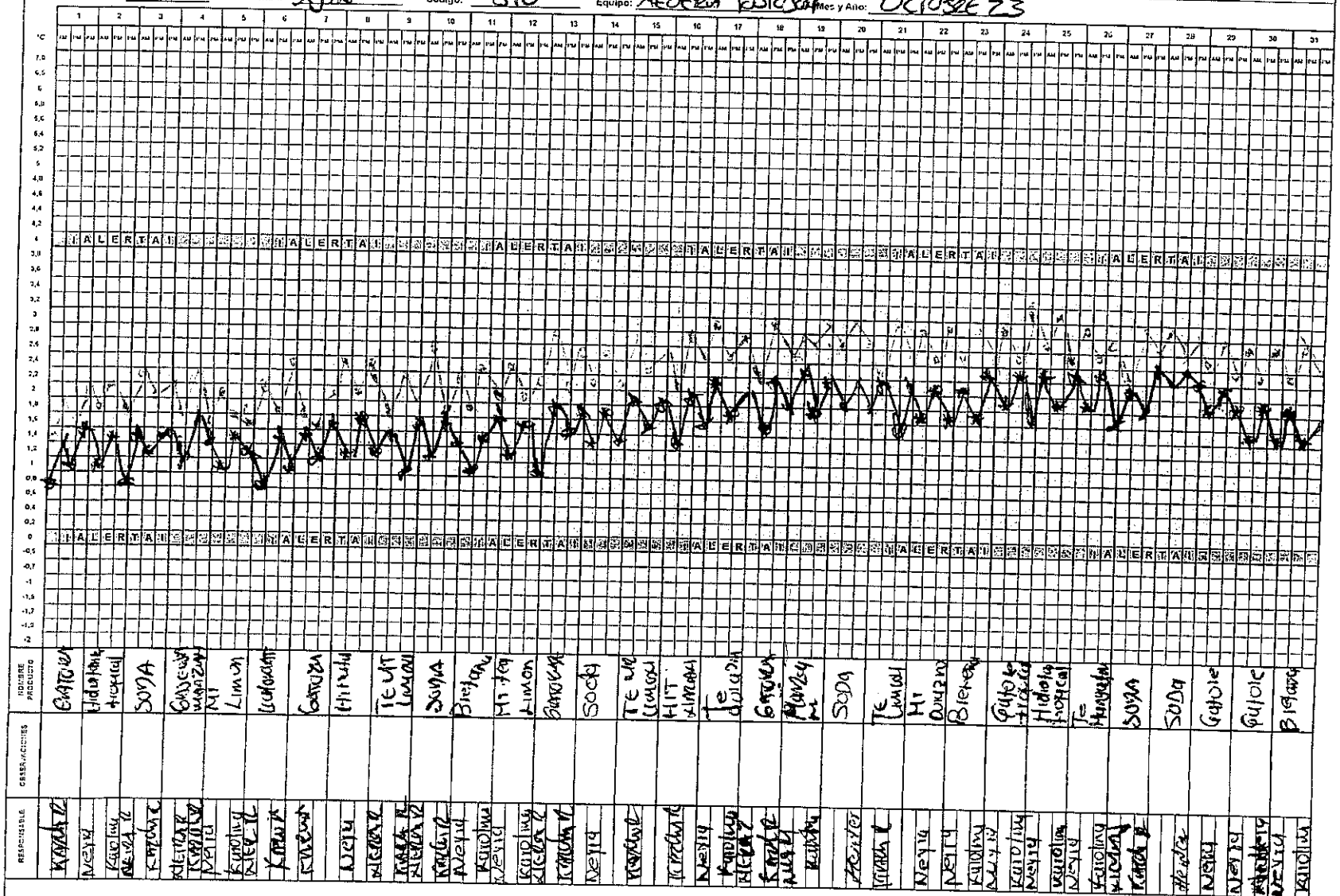
Al final de la semana se tomara la suma aritmética de las temperaturas obtenidas, para una toma del producto y una otra de la misma

TOSTAO'

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

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

Límite Crítico: 0 a 4,0°C Tienda: Quito Código: 510 Equipo: Nevera Postobón Mes y Año: Octubre 23



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), Deshielo (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 sera usado para las 3 tomas del dia. Las 3 tomas del dias 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: Dyial Código: 510 Mes y Año: OCTUBRE 23

SECTOR	EVIDENCIA DE PLAGA																															
	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	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Zona Clientes	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Muebles	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Vitrina	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
POS	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Trastienda	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Oficina	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Baño	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Cuarto Residuos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	SP	SP	SP	SP
Equipos	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	PS	PS	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	ND	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Monitores	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	PS	PS	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Canaletas	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	PS	PS	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Productos	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	PS	PS	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
RESPONSABLE	Kmelia R	Neyra Rojas	Neira Rojas	Neira Rojas	Neyra Rojas	Neira Rojas	Kmelia R	Neyra Rojas	Neira Rojas	Neira Rojas	Neyra Rojas	Neyra Rojas	Neira Rojas	Neyra Rojas	Kmelia R	Kmelia R	Neyra Rojas	Neira Rojas	Neyra Rojas	Hector	Kmelia R	Neyra Rojas	Neyra Rojas	Neyra Rojas	Neyra Rojas	Neyra Rojas	Neira Rojas	Hector Molina	Neyra Rojas	Neyra Rojas	Neyra Rojas

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: Olaya Código: 510 Mes y Año: OCTUBRE 23

AREA	EQUIPO O ZONA	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	C	C
	BAÑOS CLIENTES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
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	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	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	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	C	C
	LOOKERS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	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	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	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	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CUARTO LIMPIEZA	POCETA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	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	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	C	C
ALMACENAMIENTO	CANASTILLAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CANASTILLAS BASE	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C
RESPONSABLE																																																																															

C = CUMPLE, NC = NO CUMPLE, N/A = NO APLICA

TOSTAO' Café & Pan

CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA

Código:	CATI-FO-06
Versión:	3
Fecha:	12/10/2021

Tienda: Dyla Código: 510 Mes y Año: OCTUBRE 23

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	
3-10-23	11:00 AM	SANDW P CERDO	4 UN	2 11 23	3031023	C	14	19	JORGE CARRANZ	EQP 525	N/A	C	C	NEYRA
3-10-23	11:00 AM	YOGUR MORA	4 UN	20 11 23	L796	C	14	2	JORGE CARRANZ	EQP 525	N/A	C	C	Neyra
3-10-23	11:00 AM	AGUA CON GAS	1 P.	6-3-24	080423	C	14	3	JORGE CARRAN	EQP 525	N/A	C	C	Neyra
10 10 23	8:30 AM	JUGO NARANJA	1 P.	24 10 23	235093	C	14	3	JORGE CARRANZA	EQP 523	N/A	C	C	Neyra
10 10 23	8:30 AM	MUFFI	4.	14 12 23		C	14	19°	JORGE CARRANZA	EQP 523	N/A	C	C	Neyra
10 10 23	8:30 AM	MOSTACHA 3 LECHES	10 P.	22 10 23	F300923	C	14	6	JORGE CARRAZ	EQP 523	C.	C	C	Neyra
13-10-23	9:45 AM	HIDRATANTE MANGA	1 P.	12 03 24	H604-B3	C	14	3	CESAR SARAVIA	EQP 418	N/A	C	C.	Neira
13-10-23	9:45 AM	PERA IMPOLTA	2 C.	20 10 23	20 10 23	C	14	3.	CESAR SARAVIA	EQP 418	C	C	C	Neira
13-10-23	9:45 AM	MEZCLA TOSTADO	4 K.	17 08 24	L3398	C	14	6	CESAR SARAVIA	EQP 418	N/A	C	C.	Neira
17 10 23	12:20 PM	CEREZADO POUCH	4.	27 10 23	9121023	C	14	8	CESAR PEREZ	EQP 528	C	C	C.	Neira
17 10 23	12:20 PM	MANTEQUILLA CLASICA	2.	09 24	09 10058	C	14	19	CESAR PEREZ	EQP 528	N/A	C	C.	Neira
17 10 23	12:20 PM	CAFE TIGUANA	5 PQ.	19 8 24	L0004A1	C	14	3.	CESAR PEREZ	EQP 528	C	C	C	Neira
20 10 23	9:30 AM	YOGUR RAFFAT.	2 C.	4-14-23	11 10 23	C	14	2	JESUS FUENTE	EQP 418	N/A	C	C	Nayra
20 10 23	9:30 AM	TORTA MARMOL	2 U.	22 4 24	4230423	C	14	18	JESUS FUENTE	EQP 418	C	C	C	Nayra
20 10 23	4:30 PM	TE TOSTAO	2 P.	9 4 24	11 10 23	C	14	3.	JESUS FUENTE	EQP 418	N/A	C	C	Nayra
24-10-23	11:00 AM	AGUA 625	1 P.	3 AB 24	T007660	C	15°	3.	CESAR PEREZ	EQP 528	N/A	C	C	Neyra R
24-10-23	11:00 AM	JUGO NARANJA	1 P.	8 11 23	AL1255	C	15	3	CESAR PEREZ	EQP 528	N/A	C	C	Neyra R
24-10-23	11:00 AM	SANDW CERDO	4 UN.	22 11 23	4231023	C	15	19°	CESAR PEREZ	EQP 528	N/A	C	C	Neyra R
27-10-23	9:00 AM	PALMA QUESO 300G	1 C.	8 4 24	A1610123	C	12		EDGAR SARAVIA	EQP 418	N/A	C	C	Neira R
27-10-23	9:00 AM	DONUT JAMAICA		12 12 23	L044C	C	12		EDGAR SARAVIA	EQP 418	N/A	C	C	Neira R
27-10-23	9:00 AM	H2O LIMA	1 P.	24 12 23	L61B04	C	12		EDGAR SARAVIA	EQP 418	N/A	C	C	Neira R

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	CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA	Código:	CATI-FO-08
		Versión:	3
		Fecha:	12/10/2021

Tienda: _____ Código: _____ Mes y Año: _____

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	
31-10-23														
31-10-23														
31-10-23														

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-05
		VERSIÓN	5
		FECHA	13/12/2022

Tienda: Oasis Código: 010 Mes y año: OCTUBRE-23

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
1 10 23	7:00 AM	P CARNE	4	2070923	4 2 24	Karolina R	1 10 23	2:00 PM	0
1 10 23	7:00 AM	P MIXTO	6	2140923	26 2 24	KAROLINA R	1 10 23	2:00 PM	0
2-10-23	7:00 AM	PASTEL POLLO	10	0210923	4-3-24	Neira Rojas	2 10 23	8:00 PM	0
2-10-23	7:00 AM	PASTEL MIXTO	10	F160923	28-2-24	Neira Rojas	2 10 23	8:00 PM	0
2+10-23	7:00 AM	HOJALDRE SALCH	4	12-2-24	F160923	Neira Rojas	2 10 23	8:00 PM	0
3-10-23	7:00 AM	PASTEL CARNE	8	2070923	4-2-24	Neira Rojas	3 10 23	8:00 PM	0
3-10-23	7:00 AM	PASTEL POLLO	10	2210923	4-3-24	Neira Rojas	3 10 23	8:00 PM	0
3-10-23	7:00 AM	PASTEL MIXTO	10	F160923	28-2-24	Neira Rojas	3 10 23	8:00 PM	0
4-10-23	7:00 AM	HOJALDRE SALCH	6	F160923	12-2-24	Neira Rojas	4-10-23	8:00 PM	0
4-10-23	7:00 AM	P MIXTO	10	F160923	28-2-24	Neira Rojas	4-10-23	8:00 PM	0
4-10-23	7:00 AM	P POLLO	10	2210923	4-3-24	Neira Rojas	4-10-23	8:00 PM	0
5-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	15	F160923	28-2-24	Neyra Rojas	5-10-23	8:00 PM	0
5-10-23	7:00 AM	Pastel Pollo	15	0210923	4-3-24	Neyra Rojas	5-10-23	8:00 PM	0
5-10-23	7:00 AM	Pastel carne	8	0070923	4-2-24	Neyra Rojas	5-10-23	8:00 PM	0
5-10-23	7:00 AM	Hojaldre Salchicha	6	F160923	12-2-24	Neyra Rojas	5-10-23	8:00 PM	0
5 10 23	2:00 PM	CHAMPITELLY	900	39163202	20 7 24	Karolina R	8-10-23	2:00 PM	0
6 10	7:00 AM	P POLLO	10	2210923	A3 24	Neira Rojas	6-10-23	8:00 PM	200g
6 10	7:00 AM	P MIXTO	10	F160923	28 2 24	Neira Rojas	6-10-23	8:00 PM	0
7 10	7:00 AM	P CARNE	4	2070923	12 2 24	KAROLINA R	7-10-23	2:00 PM	0
7 10	7:00 AM	HOJALDRES	4	F160923	12 2 24	KAROLINA R	7-10-23	2:00 PM	0
8-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	5	F160923	28-2-24	Neyra Rojas	8-10-23	2:00 PM	0
8-10-23	7:00 AM	Pastel carne	5	0070923	4-2-24	Neyra Rojas	8-10-23	2:00 PM	0
9-10-23	7:00 AM	Pastel Pollo	5	0210923	4-3-24	Neyra Rojas	8-10-23	2:00 PM	0
9 10 23	7:00 AM	Pastel Pollo	10	2210923	4 3 24	Neyra Rojas	9 10 23	8:00 PM	0
9 10 23	7:00 AM	Pastel carne	6	2070923	4 2 24	Neyra Rojas	9 10 23	8:00 PM	0
9 10 23	7:00 AM	Pastel Mixto	10	F160923	28 2 24	Neyra Rojas	9 10 23	8:00 PM	0
10 10 23	7:00 AM	Hojal SALCH	6	F160923	12 2 24	Neira Rojas	10 10 23	8:00 PM	0
10 10 23	7:00 AM	Pastel carne	5	2070923	4 2 24	Neyra Rojas	10 10 23	8:00 PM	0
10 10 23	7:00 AM	Pastel Pollo	10	2210923	A 23 24	Neyra Rojas	10 10 23	8:00 PM	0
11-10-23	7:00 AM	HOJALDRE SALCH	6	F160923	29 2 24	Neira Rojas	11 10 23	8:00 PM	0
11-10-23	7:00 AM	PASTEL CARNE	5	2070923	4 2 24	Neira Rojas	11 10 23	8:00 PM	0
11-10-23	7:00 AM	PASTE MIXTO	12	F160923	28 2 24	Neira Rojas	11 10 23	8:00 PM	0
12-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	10	F160923	29 2 24	Neyra Rojas	12-10-23	8:00 PM	0
12-10-23	7:00 AM	Pasta pollo	10	0210923	4-3-24	Neyra Rojas	12-10-23	8:00 PM	0
12-10-23	7:00 AM	Pastel Carne	10	0070923	4-2-24	Neyra Rojas	12-10-23	8:00 PM	0
12-10-23	7:00 AM	Hojaldre Salchicha	6	F160923	29-2-24	Neyra Rojas	12-10-23	8:00 PM	0
12 10 23	4:30 PM	CHAMPITELLY	1	39163202	20 7 24	Karolina R	12 10 23	5:00 PM	0
13 10 23	7:00 AM	PASTEL POLLO	8	2140923	A 2 24	Neira Rojas	13 10 23	8:00 PM	0
13 10 23	7:00 AM	PASTEL CARNE	6	2070923	4 2 24	Neira Rojas	13 10 23	8:00 PM	0

VIDAS ÚTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 4 Horas, ya sea en exhibición en vitrina o modelo caliente
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera
* Calzzone Granizadero: 12 horas
* Tortilla Española 4 Horas. * Arepa 4 Horas. * Burrito por la Champiteria 4 Horas
* Granizado Maracuyá 36 horas
* Hojaldras

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

Tienda: Dalí Código: 510 Mes y año: 2023

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
19-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	6	E290923	13-03-24	Neyra Rojas	19-10-23	2:00 PM	Ø
19-10-23	7:00 AM	Pastel Crime	6	F300923	27-02-24	Neyra Rojas	19-10-23	2:00 PM	Ø
19-10-23	7:00 AM	Pastel Pollo	6	D28923	11-03-24	Neyra Rojas	19-10-23	2:00 PM	Ø
15 10 23	7:00 AM	PAST Pollo	5	M28923	11-03-24	Karla Rojas	15 10 23	2:00 PM	Ø
15 10 23	7:00 AM	PAS QUESO	5	E300923	27-02-24	Karla R	15 10 23	2:00 PM	Ø
16 10 23	7:0 AM	HOJALDRE SAL	5	F100923	29-2-24	Karla R	16 10 23	2:0 PM	Ø
16 10 23	7:0 AM	PASTE MIXTO	8	E290923	12-03-24	Karla L	16 10 23	2:00 PM	Ø
17-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	8	E290923	12-03-24	Neyra Rojas	17-10-23	8:00 PM	Ø
17-10-23	7:00 AM	Pastel Pollo	8	D28923	27-02-24	Neyra Rojas	17-10-23	8:00 PM	Ø
17-10-23	7:00 AM	Pastel Crime	8	F300923	27-02-24	Neyra Rojas	17-10-23	8:00 PM	Ø
18 10 23	7:00 AM	HOJALDRE SA	5	F100923	29-2-24	Neyra Rojas	18-10-23	8:00 PM	Ø
18 10 23	7:00 AM	PASTE MIXTO	10	E290923	12-03-24	Neyra Rojas	18 10 23	8:00 PM	Ø
18-10-23	7:00 AM	Pastel Pollo	8	D28923	11-03-24	Neyra Rojas	18 10 23	8:00 PM	Ø
19-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	8	E290923	12-03-24	Neyra Rojas	19-10-23	8:00 PM	Ø
19-10-23	7:00 AM	Pastel Crime	8	F300923	27-02-24	Neyra Rojas	19-10-23	8:00 PM	Ø
19-10-23	9:00 PM	Chantilly	900 g	L.3916320	20-03-24	Heider Molina	23-10-23	11:00 PM	Ø
20-10-23	12:00 PM	Pastel Mixto	4	E290923	12-03-24	Heider Molina	20-10-23	8:00 AM	Ø
20-10-23	12:00 PM	Pastel pollo	4	D28923	11-03-24	Heider Molina	20-10-23	8:00 AM	Ø
21 10 23	7:00 AM	P POLLO	10	D28923	11-3-24	Karla R	21 10 23	2:00 PM	Ø
21 10 23	7:00 AM	P CARDE	4	F300923	27-02-24	Karla R	21 10 23	2:00 PM	Ø
21 10 23	7:00 AM	HOJARE SALE	3	C5108533	25-01-24	KARLA R	21 10 23	2:00 PM	Ø
22-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	6	E290923	12-03-24	Neyra Rojas	22-10-23	2:00 PM	Ø
22-10-23	7:00 AM	Pastel pollo	8	D28923	27-02-24	Neyra Rojas	22-10-23	2:00 PM	Ø
22-10-23	7:00 AM	pastel Crime	6	b28923	11-03-24	Neyra Rojas	22-10-23	2:00 PM	Ø
23-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	10	E290923	12-03-24	Neyra Rojas	23-10-23	8:00 PM	Ø
23-10-23	7:00 AM	Pastel pollo	10	b28923	11-03-24	Neyra Rojas	23-10-23	8:00 PM	Ø
23-10-23	7:00 AM	Pastel Crime	6	F300923	27-02-24	Neyra Rojas	23-10-23	8:00 PM	Ø
23-10-23	7:00 AM	Hojaldre salchich	4	F100923	12-03-24	Neyra Rojas	23-10-23	8:00 PM	Ø
24-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	10	E290923	12-03-24	Neyra Rojas	24-10-23	8:00 PM	Ø
24-10-23	7:00 AM	Pastel pollo	10	D28923	11-03-24	Neyra Rojas	24-10-23	8:00 PM	Ø
24-10-23	7:00 AM	Pastel Crime	10	F300923	27-02-24	Neyra Rojas	24-10-23	8:00 PM	Ø
24-10-23	7:00 AM	Hojaldre Salchi	6	F100923	11-03-24	Neyra Rojas	24-10-23	8:00 PM	Ø
25-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	9	E29023	12-02-24	Neyra Rojas	25-10-23	8:00 PM	Ø
25-10-23	7:00 AM	Pastel pollo	8	b28923	11-03-24	Neyra Rojas	25-10-23	8:00 PM	Ø
25-10-23	7:00 AM	Pastel Crime	6	F300923	27-03-24	Neyra Rojas	25-1023	8:00 PM	Ø
25-10-23	7:00 AM	Hojaldre Salchi	6	F1009 23	11-03-24	Neyra Rojas	25-10-23	8:00 PM	Ø
26-10-23	7:00 AM	Pastel Mixto	8	E290923	12-03-24	Neyra Rojas	26-10-23	9:00 PM	
26-10-23	7:00 AM	Pastel pollo	8	D28923	11-03-24	Neyra Rojas	26-10-23	8:00 PM	
26-10-23	7:00 AM	Pastel Crime	8	F300923	27-03-24	Neyra Rojas	26-10-23	8:00 PM	

VIDAS UTILES EN EXHIBICION:
* 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.
* Cafeteria Gran cafetal 12 Horas
* Tortilla Española 4 Horas. * Arepa 4 Horas. * Buñuelo pollo Chorrillana 4 Horas.
* Granizado Maracuyá 36 horas.
*Hojaldre 6 Horas

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

PREPARACION Y/O EXHIBICION DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICION		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND) MERMA
26-10-23	10:00AM	Crema Chantilly	1c	39163201	20-07-24	Neyla Rojas	[illegible]	[illegible]	[illegible]
27-10-23	7:00 AM	P. CARNE	8	[illegible]	27-03-24	Neyla Rojas	27-10-23	8:00 PM	0
27-10-23	7:00 AM	P. POLLO	10	0239726	11-3-24	Neyla Rojas	27-10-23	8:00 PM	0
27-10-23	7:00 AM	HOJALDRE DAE	6	0100977	11-03-24	Neyla Rojas	27-10-23	8:00 PM	0
28-10-23	7:00 AM	P. Carne	4	F-300923	27-02-24	Heider Holmes	28-10-23	8:00 PM	0
28-10-23	7:00 AM	P. Pollo	4	E13023	26/03-24	Heider Holmes	28-10-23	8:00 PM	0
28-10-23	7:00 AM	P. Mixto	4	D051023	18-03-24	Heider Holmes	28-10-23	8:00 PM	0
29-10-23	7:00AM	Pastel Carne	6	F300923	27-02-24	Neyla Rojas	29-10-23	2:00PM	0
29-10-23	7:00AM	Pastel Mixto	6	D051023	18-03-24	Neyla Rojas	29-10-23	2:00PM	0
29-10-23	7:00AM	Pastel Pollo	6	E13023	26-03-24	Neyla Rojas	29-10-23	2:00PM	0
30-10-23	7:00AM	Pastel Mixto	10	D051023	18-03-24	Neyla Rojas	30-10-23	8:00PM	0
30-10-23	7:00 AM	Pastel Carne	10	27-02-24	F300923	Neyla Rojas	30-10-23	8:00PM	0
30-10-23	7:00 AM	Pastel Pollo	10	E13023	26-03-24	Neyla Rojas	30-10-23	8:00PM	0
30-10-23	7:00AM	HPJalde Sal	6	D100923	11-03-24	Neyla Rojas	30-10-23	8:00PM	0
31-10-23	7:00AM	Pastel Mixto	10	D051023	18-03-24	Neyla Rojas	31-10-23	8:00PM	0
31-10-23	7:00AM	Pastel Pollo	10	E13023	26-03-24	Neyla Rojas	31-10-23	8:00PM	0
31-10-23	7:00AM	Pastel Carne	5	0230923	27-03-24	Neyla Rojas	31-10-23	8:00PM	0
31-10-23	7:00AM	Hojaldre Salchic	6	D100923	11-27-24	Neyla Rojas	31-10-23	8:00PM	0
31-10-23	5:00 PM	Sandwich Pollo	7	A30102 3	05-11-23	Heider Holmes	31-10-23	8:00PM	0

VIDAS UTILES EN EXHIBICION:
* 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.
* Cafecero Granizadera: 12 horas
* Tortilla Española 4 Horas. * Arepa 4 horas. * Burrito pollo Champiñon 4 Horas
* Empanada Maracay 8 Horas.
* Pollo 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	CATI-FO-05
VERSIÓN	5
FECHA	13/12/2022

Tienda: ____________ Código: ____________ Mes y año: ____________

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

VIDAS ÚTILES 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 sifonera
* Cafecoma Granizadora: 12 horas
* Tortilla Española 4 Horas. * Arepa 4 Horas * Burrito pollo Chamo Asn 4 Horas.
* Granizado Maracuyá 36 horas.
* [illegible]

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

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

VIDAS ÚTILES 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 sifonera.
* Cafecino 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 Cheesecake Tostao.
* Pastel de jamon y queso
* Pastel de carne.
* Hojaldre 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: ____________ Código: ____________ Mes y año: ____________

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

VIDAS ÚTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sanduches todas las referencias 4 Horas, ya sea en exhibición en vitrina o mueble caliente.
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera.
* Cafeccino Granizadora: 12 horas
* Tortilla Española 4 Horas. * Arepa 4 Horas. * Burrito pollo Champiñón 4 Horas.
* Granizado Maracuyá 36 horas.
*[illegible] 8 días.

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

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

VIDAS ÚTILES 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.
* Capuccino Granizadora: 12 horas
* Tortilla Española 4 Horas, * Arepa 4 Horas, * Burrito pollo Champiñón 4 Horas.
* Granizado Maracuyá 36 horas
*Flan 5 días

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

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO'

REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

CODIGO	AMTI-FC-01
VERSION	3
FECHA	17/01/2023

Tienda: Quirá Código: 010 Mes y año: OCTUBRE-23.

FECHA	HORA	RESPONSABLE	DÍA							NUMERO DE BOLSAS			
			LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	VERDE	TRANSPARENTE	BLANCO	NEGRA
1 10 23	2:00 pm	Karen R.							X				X
2 10 23	8:00 pm	Karen R.	X										1
3 10 23	8:00 AM	Karen R.		X								1	1
4 10 23	8:00 AM	Karen R.			X								1
5 10 23	8:00 pm	Karen R.				X						1	1
6 10 23	2:00 pm	Karen R.					X	X					1
7 10 23	6:00 pm	Karen R.							X			1	2
8 10 23	8:00 pm	Karen R.	X									1	2
9 10 23	8:00 pm	Karen R.		X								1	2
10 10 23	8:00 pm	Karen R.	X									1	2
11 10 23	8:00 pm	Karen R.		X									1
12 10 23	8:00 pm	Karen R.			X							1	2
13 10 23	8:00 pm	Karen R.				X							1
14-10-23	2:00 PM	Neyra					X					1	2
15 10 23	2:00 pm	Karen R.						X	X				1
16 10 23	2:00 pm	Karen R.	X									0	2
17-10-23	6:00 pm	Heider		X								1	2
18 10 23	6:00 pm	Heider			X							1	2
19-10-23	6: pm	Heider				X						1	2
20-10-23	6: pm	Heider					X					1	2
21 10 23	2: pm	Karen R.						X				1	3
22-10-23	2:00 PM	Neyra							X			1	2
23 10 23	8:00 pm	Karen R.	X									1	0
24 10 23	8:00 pm	Karen R.		X								1	1
25 10 23	8:00 pm	Karen R.			X								1
26 10 23	8:00 pm	Karen R.				X						1	1
27 10 23	8:00 pm	Karen R.					X			X			1
28 10 23	8: pm	Heider M					X	X		X		1	2
29-10-23	6: pm	Heider M		X								1	2
												1	2

VALIDADO POR EL AREA DE CALIDAD