YENI DEL CARMEN ORTEGA DE CUARAN

YENI DEL CARMEN ORTEGA DE CUARAN NIT 30705648
No somos Gran Contribuyente
No somos Agente Retenedor del Impuesto sobre las Ventas - IVA
No somos Autorretenedor del Impuesto sobre la Renta y Complementarios

Factura Electrónica de Venta REAL - 779

Representación Gráfica
Habilitación Numeración de Facturación Electrónica
No. 18764058030232 de 14/10/2023 - 14/04/2024 autoriza REAL-727 a REAL-2000

Tipo de Operación	Estandar
Fecha de Generación	19/12/2023 17:00
Fecha de Vencimiento	19/12/2023 17:00
Fecha de Validación	19/12/2023 17:01
Forma de Pago	Contado
Medio de Pago	Efectivo
Moneda	COP

DATOS DEL EMISOR

Razón Social	YENI DEL CARMEN ORTEGA DE CUARAN
CC	30705648
Obligación	IVA
Email	jennyortega1@hotmail.com
Teléfono	4295606
Dirección	CALLE 7 # 5 - 26 BARRI CENTRO
Ciudad, Depart.	MOCOA, PUTUMAYO (CO)

DATOS DEL CLIENTE

Razón Social	MUNICIPIO DE MOCOA
NIT	800102891
Obligación	IVA
Email	despachoalcalde@mocoa-putumayo.gov.co
Teléfono	3219686353
Dirección	calle 7 # 6 - 42 Barrio centro Edificio Palacio Municipal
Ciudad, Depart.	MOCOA, PUTUMAYO (CO)

No	REF	DESCRIPCIÓN	CANT	U/M	PRECIO	IMP	SUBTOTAL	TOTAL ITEM
1	013	APOYO A LA POLICIA NACIONAL CON SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PRESTAR SEGURIDAD EN LA CIUDAD DE MOCOA DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO	1	EA	$25,210,084.00	IVA 19%	$25,210,084.00	$30,000,000.00

1

Subtotal	$25,210,084.00
IVA 19%	$4,789,916.00
Total a Pagar	**$30,000,000.00**

Unidades de medida: EA = cada

FIRMA EMISOR

FIRMA CLIENTE

CUFE: dc53c4ebae734717a2d1fec50092e158ffe4d99a0d695eec35142d5c903204dce0bac6387f7b8dfcc2a82837254d9318
Software DATAICO fabricado por Proveedor Tecnológico DATAICO SAS 901223648

HOTEL FONTANA REAL

Nit: 30705648-8

INFORME DE TECNICO Y FINANCIERO
CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS No. 454 DE 2023

CONTRTO No:	No. 454 DE 2023
CONTRATANTE:	ALCALDIA MUNICIPAL DE MOCOA
CONTRATISTA:	
REPRESENTANTE LEGAL:	YENI DEL CARMEN ORTEGA DE CUARAN
NIT.	30705648-8
OBJETO:	APOYO A LA POLICIA NACIONAL CON SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PRESTAR SEGURIDAD EN LA CIUDAD DE MOCOA DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO
VALOR INICIAL DELCCONTRATO:	**TREINTA MILLONES DE PESOS ($30.000.000)**
PLAZO DE EJECUCIÓN:	UN (1) MES O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO
SUPERVISOR	SECRETARIA DE GOBIERNO Y POLITICA SOCIAL MUNICIPAL
LOCALIZACIÓN	MUNICIPIO DE MOCOA

. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

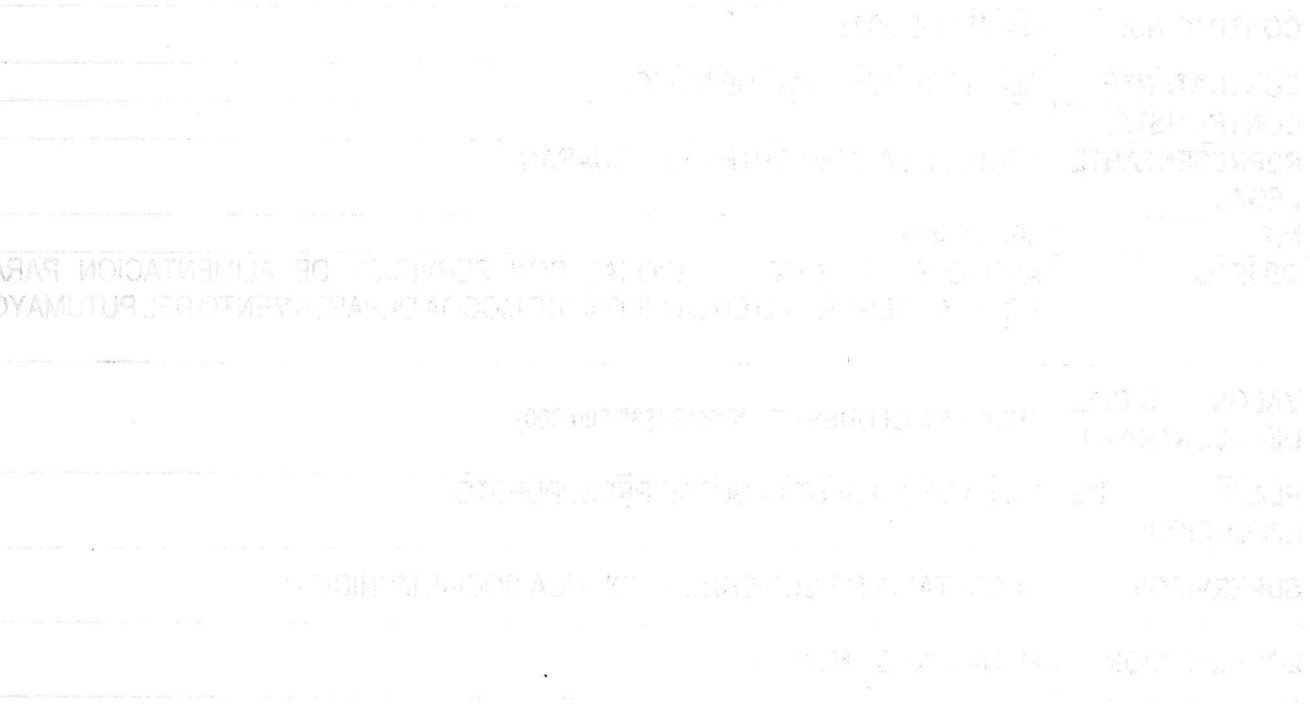
El Contratista deberá dar cumplimiento a lo pactado en el objeto contractual y deberá tener en cuenta las siguientes obligaciones:

1.Suministrar la alimentación con el máximo de diligencia y responsabilidad, en los plazos pactados y dar cumplimiento a todas las especificaciones y características técnicas señaladas por el Municipio de Mocoa.

2. Garantizar una alimentación adecuada, que incluya el desayuno, almuerzo y cena, durante el tiempo establecido por el Municipio, en las condiciones técnicas establecidas por el Municipio de Mocoa.

3.Presentar un informe a la Secretaría de Gobierno y Política Social designada como supervisora donde se informe la ejecución y cumplimiento del objeto contractual, acompañando los respectivos soportes documentales.

4.El contratista conforme a su propuesta asumirá todos los gastos de personal, administrativos, transporte de alimentos y demás necesarios para el cumplimiento del objeto de contrato.



HOTEL FONTANA REAL

Nit: 30705648-8

5. Atender los requerimientos que realice el supervisor, referente a la ejecución de las actividades e Informar oportunamente al supervisor del contrato, de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.

6. Presentar los documentos y/o soportes necesarios para el perfeccionamiento y la legalización del contrato

7. El contratista se obliga a afiliarse al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Laborales de conformidad con la normatividad vigente.

8. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales a que hay lugar respecto del personal que emplee para la ejecución del contrato.

9. Cumplir con las obligaciones frente al sistema de seguridad social integrada parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF), cuando de conformidad con la ley corresponda.

Se brindó durante veinticinco (25) días el servicio de setecientos cincuenta (750) desayunos, setecientos cincuenta (750) almuerzos y setecientos cincuenta (750) cenas a treinta (30) uniformados de la Policía Nacional, para un total de 2.250 comidas entregadas entre el 25 de noviembre del 2023 al 19 diciembre del 2023

DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ALIMENTACIÓN: a personal de la Policia Nacional	**Desayuno - Opciones: 1.** Huevo al gusto, acompañado de arroz, tajadas o arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche o jugo. **2.** Tamal acompañado con arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche, o jugo. **3.** Caldo de costilla, acompañado de arroz, arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche o jugo.	Unidad	750	12.000,00	$9.000.000
	Almuerzo - Opciones: 1. Arroz blanco o amarillo, (pollo o carne de res, pescado - sudado o frito, pechuga a la plancha) granos (lenteja o frijol, blanquillo o garbanzo) o verdura guisada, ensalada (variada,) sopa (variada,) jugos naturales en agua (variados). **Opción 2.** Arroz con pollo, sopa (variada), jugo de frutas (variado).	Unidad	750	14.000,00	$10.500.000
	Cena - Opciones: 1. Arroz blanco o amarillo, (pollo o carne de res, pescado - sudado o frito, pechuga a la plancha) granos (lenteja o frijol, blanquillo o garbanzo) o verdura guisada, ensalada (variada,) sopa (variada,) jugos naturales en agua (variados).	Unidad	750	14.000,00	$10.500.000
TOTAL				$ 40.000	**$30.000.000**

HOTEL FONTANA REAL

Nit: 30705648-8

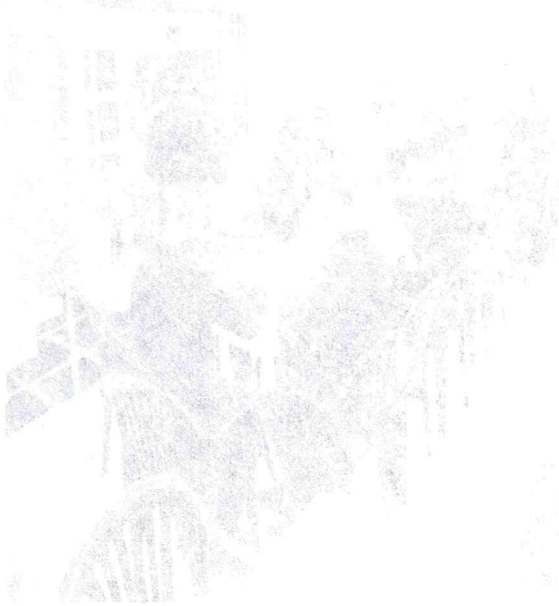
Teniendo en cuenta la población a la cual está dirigida y por ende la importancia del APOYO A LA POLICIA NACIONAL CON SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PRESTAR SEGURIDAD EN LA CIUDAD DE MOCOA DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO. lograron permanecer dentro de un espacio adecuado y óptimo para el desarrollo y entrega de los alimentos.

REGISTRO FOTOGRAFICO **Ítem 1**





Se realizó la respectiva entrega de los alimentos con diferentes tipos de menú como: Tamal o huevos al gusto, acompañado de arroz, tajadas o arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche o jugo en horas del **desayuno** a treinta uniformados de la Policía Nacional. Se logró cumplir de tal manera con todas las medidas sanitarias y de higiene, durante el trasporte hasta el servido a la mesa.



HOTEL FONTANA REAL

Nit: 30705648-8

Se logró el cumplimiento de las actividades coordinadas con la supervisora, Secretaria de Gobierno y Política Social municipal, a través de la doctora María Cristina Buen Día, teniendo en cuenta las especificaciones, cantidades y unidades indicadas y puestas en sitio para su respectivo uso.

Se brindó durante veinticinco (25) días el servicio de setecientos cincuenta (750) desayunos, setecientos cincuenta (750) almuerzos y setecientos cincuenta (750) cenas a treinta (30) uniformados de la Policía Nacional, para un total de 2.250 comidas entregadas entre el 25 de noviembre del 2023 al 19 diciembre del 2023, Dentro del marco de los tiempos estipulados en el contrato. A demás se resalta que se deja anexo a este informe, el certificado firmado de entrega de conformidad a la institución por parte del comandante de estación.

No	ESPECIFICACION	CANTIDAD POR PERSONA	COMIDAS ENTREGADAS POR PERSONA Y POR DIA	DURANTE	TOTAL COMIDAS	TOTAL
1	DESAYUNOS	30	DESAYUNO AMUERZO Y CENA	25 DIAS	750	2.250 COMIDAS
2	ALMUERZOS	30		25 DIAS	750	
3	CENAS	30		25 DIAS	750	

Atentamente,

YENI DEL CARMEN ORTEGA DE CUARAN
30705648-8
Dirección: Calle 6 No 9 – 52 Barrio Kenedy
Teléfono: 3112300324
Email. jennyortega1@hotmail.com

ADJUNTO: Certificado de entrega de conformidad por parte de la institución por parte del comandante de estación Mocoa.

La salud es de todos

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD PUTUMAYO
ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO
ESTABLECIMIENTOS DE VIVIENDA TRANSITORIA

CIUDAD: Mocoa | FECHA: 21/09/23 | ACTA N°: 0225

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hotel	X	Aparta hotel		Complejo Turístico		Hostal	
Residencias		Hospedaría		Centro Vacacional		Pensión	
Campamentos		Alojamientos		Moteles		Amoblados	
Campamentos		Otro					

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Departamental

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Yeni del Carmen Ortega de Cuellar

*CÉDULA / NIT: 30705648-8 | *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: E8C6136705648

*NOMBRE COMERCIAL: Hotel Fontana Real

*DIRECCIÓN: Calle 7 Nº 5-26 | MATRICULA MERCANTIL: 29595

*DEPARTAMENTO: Putumayo | *MUNICIPIO: Mocoa

Barrio: Centro | Vereda: / | Comuna: / | Localidad: /

Sector: / | Corregimiento: / | Caserío: / | UPZ: /

Otro: / | Cual: /

TELÉFONOS: 3133542824 | CORREO ELECTRÓNICO: jennyortega1@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO/ REP LEGAL: Yeni del Carmen Ortega de Cuellar

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. / | NIT / | *Número de documento: 30705648

*NOMBRE DEL ADMINISTRADOR: Sonia Lopez Mojana

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Número de documento: 69009652

CORREO ELECTRÓNICO: solaymi@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Vda Kamiyaro

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI X | NO /

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: jennyortega1@hotmail.com

*DEPARTAMENTO: Putumayo | *MUNICIPIO: Mocoa

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L - D 24 horas | N° DE TRABAJADORES: Admón. 1 | Operativos 2

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES: 3

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 3

CÓDIGO CIIU: SI X | NO / | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD: I5511 Alojamiento en hoteles

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO: Numero de Habitaciones: 25 | Numero de Salones de Eventos: / | Numero de Estructuras Acuaticas (piscinas, jacuzzis): / | Numero de Restaurantes: /

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16/01/23 (día/mes/año)	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
N°ACTA DE ULTIMA VISITA	0264		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO	/	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	/
SOLICITUD OFICIAL	/	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA	/	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	/

OTRO: | Especifique:

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar la evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota:(para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)			
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)			
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas. (Artículo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993).			
Manifiesto de recolección de residuos por gestor, Actas de tratamiento y disposición final aplica para ámbito de aplicación decreto 351 de 2014			
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)			
En caso de que el servicio de lavandería sea tercerizado presentar contrato, concepto sanitario de la empresa con que se tiene contratado el servicio			
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción			

I. CONDICIONES LOCATIVAS SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 180, 182,183 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.2	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, instalados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	2	1	1		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 190 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
1.4	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores son accesibles cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas (Art 96 Ley de 1979)	3	1.5	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	2	1	0		
1.7	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (Art 93 ley 9 de 1979) ; Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 de la Ley 9)	3	1.5	0		
1.9	La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso (Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.10	La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25		La calificación del bloque corresponde al ___25___ % del total del acta

2.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores,huespedes, visitantes y población con discapacidad (Inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	4	2	0		
2.2	En las habitaciones el mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.3	La ropa de cama, lenceria, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, asi como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.4	Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame.(Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.5	Los baños de habitaciones el material es de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado, aseados y dotados con elementos de aseo personal. (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.6	Si cuenta con zonas húmedas estas son de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado y aseadas (Art 207 ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.7	Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados (Art 199 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.8	El aire acondicionado de las habitaciones se encuentra en buen estado, en condiciones de aseo y limpieza y con mantenimiento permanente	2	1	0		
2.9	Disponer de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito	1	0.5	0		
2.10	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	3		0		C
2.11	Los artículos para los huéspedes se en cuentran en buenas condiciones, así como los alimentos y bebidas son almacenados en buenas condiciones que cumplen con las fechas de caducidad y rotulado	2	1	0		
2.12	En el área de lavandería se cuenta con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (Art 91, Art 112 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				30		La calificación del bloque corresponde al ___30___ % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos	2	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4		0		C
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presion de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 178 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. Art 10 Decreto 1575 de 2007	2	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		No se evidencia la implementacion.

	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado ú otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	3	1.5	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado (tener presente en los objetos de IVC aquellos que estén en el ámbito de aplicación del artículo artículo 2.8.10.2 decreto 780 de 2016)	3	1.5	0		
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979) ((Resolución 1184 de 2002- MPGIRH Numeral 7.2.6)	2	1	0		
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilite su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		Ajustar al codigo de colores
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art. 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	1	0		se evidencia soportes pero no esta implementado
2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art. 168 Ley 09 de 79)	4		0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2	7	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	3	1.5	0		
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 240 de ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.6	El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas. (Art 121 de ley 9 de 1979) y estas se encuentran rotuladas e identificadas	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				1	5	La calificación del bloque corresponde al 15 % del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir:		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
97 % 0,0	FAVORABLE	X	95%-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—	50%-94%	
	DESFAVORABLE	—	< 49,9%	

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Acciones realizadas al cumplimiento en la Circular conjunta externa 013 del 2013 para el control de Dengue

Por parte del Establecimiento:

Agradecer a la secretaria de Salud Departamental por esta labor que estan realizando en las visitas de inspección, vigilancia y control a Hoteles.

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA: —

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	—
FECHA LIMITE DE PLAZO	—

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de 04 del año 2023 en la Ciudad de Monteria.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:	CAROLINA CARRION	FIRMA:	
NOMBRE:	Carolina Carrion Urdugo	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.121.820.399	CÉDULA:	
CARGO:	P. Apoyo Salud Ambiental	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.C.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Sonia Lopez Mejano	NOMBRE:	
CÉDULA:	6000637	CÉDULA:	
CARGO:	Recepcionista	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	H. El Portal Real	INSTITUCIÓN:	

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD PUTUMAYO
ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO
ESTABLECIMIENTOS DE VIVIENDA TRANSITORIA

CIUDAD: Mocoa | FECHA: 21/09/23 | ACTA N°: 0225

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hotel	X	Ajanta hotel	/	Complejo Turistico	/	Hostal	/
Residencias	/	Hospedaria	/	Centro Vacacional	/	Posadas	/
Campamentos	/	Alojamientos	/	Moteles	/	Amoblados	/
Campamentos	/	Otro	/				

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Departamental

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Yeni del Carmen Ortega de Cuaran
*CEDULA / NIT: 30705648-9 | *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 86001307056 48
*NOMBRE COMERCIAL: Hotel Fontana Real
*DIRECCIÓN: Calle 7 Nº 5-26 | MATRICULA MERCANTIL: 29545
*DEPARTAMENTO: Putumayo | *MUNICIPIO: Mocoa
Barrio: Centro | Vereda: / | Comuna: / | Localidad: /
Sector: / | Corregimiento: / | Caserio: / | UPZ: /
Otro: / | Cual: /
TELÉFONOS: 3133542824 | CORREO ELECTRÓNICO: jennyortega1@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO/ REP LEGAL: Yeni del Carmen Ortega de Cuaran
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. / | NIT / | *Numero de documento: 30705648
*NOMBRE DEL ADMINISTRADOR: Sonia Lopez Mojana
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Numero de documento: 69009652
CORREO ELECTRÓNICO: solaymi@gmail.com
*DIRECCION DE NOTIFICACIÓN: Vda Kumiyaco

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI X | NO /
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: jennyortega1@hotmail.com
*DEPARTAMENTO: Putumayo | *MUNICIPIO: Mocoa
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L - D 24 horas | Nº DE TRABAJADORES: Admón. 1 | Operativos 2
Nº DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES: 3
Nº DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 3
CÓDIGO CIIU: SI X | NO / | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD: I5511 Alojamiento en hoteles
INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO: Numero de Habitaciones: 25 | Numero de Salones de Eventos: / | Numero de Estructuras Acuaticas (piscinas, jacuzzis): / | Numero de Restaurantes: /

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (día / mes / año)	16/01/23	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
N°ACTA DE ULTIMA VISITA	0264		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

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

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota:(para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio del Trabajo)			
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)			
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas. (Artículo 102 de la Ley 9 de 1979) (Art 8 ley 55 de 1993)			
Manifiesto de recolección de residuos por gastos, Actas de tratamiento y disposición final exigida para ámbito de aplicación decreto 351 de 2014			
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)			
En caso de que el servicio de lavandería sea tercerizado presentar contrato, concepto sanitario de la empresa con que se tiene contratado el servicio			
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.			

I. CONDICIONES LOCATIVAS SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 180, 182 183 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.2	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	2	1	1		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
1.4	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores son accesibles cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas (Art 96 Ley de 1979)	3	1.5	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.7	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (Art 93 ley 9 de 1979) . Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (art 117 de la Ley 9)	3	1.5	0		
1.9	La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso (Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.10	La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25		La calificación del bloque corresponde al ___25___ % del total del acta

2.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores,huespedes, visitantes y población con discapacidad (Inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	4	2	0		
2.2	En las habitaciones el mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.3	La ropa de cama, lenceria, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.4	Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame.(Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.5	Los baños de habitaciones el material es de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado, aseados y dotados con elementos de aseo personal. (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.6	Si cuenta con zonas húmedas estas son de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado y aseadas (Art 207 ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.7	Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados (Art 199 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.8	El aire acondicionado de las habitaciones se encuentra en buen estado, en condiciones de aseo y limpieza y con mantenimiento permanente	2	1	0		
2.9	Disponer de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	1	0.5	0		
2.10	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	3		0		C
2.11	Los artículos para los huéspedes se en cuentan en buenas condiciones, así como los alimentos y bebidas son almacenados en buenas condiciones que cumplen con las fechas de caducidad y rotulado	2	1	0		
2.12	En el área de lavandería se cuenta con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (Art 91, Art 112 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				30		La calificación del bloque corresponde al ___30___ % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos	2	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 185 Ley 9 de 1979)	4		0		C
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. Art.10 Decreto 1575 de 2007	2	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable. (revisar soportes). (Art.10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		No se evidencia la implementacion.

	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado o otro sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	3	1.5	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado (tener presente en los objetos de IVC aquellos que estén en el ámbito de aplicación del artículo artículo 2.8.10.2 decreto 780 de 2016)	3	1.5	0		
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979) ((Resolución 1164 de 2002- MPGIRH Numeral 7.2.6)	2	1	0		
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		Ajustar al codigo de colores
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	1	0		Se evidencia soportes pero no esta implementado
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagacion (Art 168 Ley 09 de 79)	4		0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2	7	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

	4. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO					
	ASPECTO A VERIFICAR	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	3	1.5	0		
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 240 de ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.6	El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas. (Art 121 de ley 9 de 1979) y estas se encuentran rotuladas e identificadas	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				1	5	La calificación del bloque corresponde al 15 % del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
97 % 0,0	FAVORABLE	X	95%-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		50%-94%	
	DESFAVORABLE		< 49,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Acciones realizadas al cumplimiento en la Circular conjunta externa 013 del 2013 para el control de Dengue.

Por parte de Establecimiento:

Agradecer a la secretaria de Salud Departamental por esta labor que estan realizando en las visitas de inspección, vigilancia y control a Hoteles.

VI. INFORMACION DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA: —

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DIAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	—
FECHA LIMITE DE PLAZO	—

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de 09 del año 2023 en la Ciudad de Norcia

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:	CAROLINA BARON	FIRMA:	
NOMBRE:	Carolina Baron Urdugo	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.124.620.309	CÉDULA:	
CARGO:	P. Apoyo Salud Ambiental	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.D	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Sandra Lopez Moreno	NOMBRE:	
CÉDULA:	60309617	CÉDULA:	
CARGO:	Recepcionista	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	H. Intl Tequendama Real	INSTITUCIÓN:	

e	Mocoa, Putumayo-20 de diciembre de 2023
Unidad:	Departamento de Policía Putumayo
Tipo de contrato	<table><tr><th>Tipo de contrato</th><th>Marque el tipo de contrato</th></tr><tr><td>Orden de compra</td><td></td></tr><tr><td>Contrato de obra</td><td></td></tr><tr><td>Contrato de consultoría</td><td></td></tr><tr><td>Contrato de prestación de servicios</td><td></td></tr><tr><td>Contrato de compraventa</td><td></td></tr><tr><td>Contrato de suministro</td><td>No.454 de 24 noviembre de 2023 MUNICIPIO DE MOCOA-YENI DEL CARMEN ORTEGA DE CUARÁN</td></tr><tr><td>Contrato interadministrativo</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>
Contrato /aceptación de oferta u orden de compra No.	No.454 de 24 noviembre de 2023
Constancia de recibido No.	01
Contratista:	Yeni del Carmen Ortega de Cuarán
NIT del contratista:	30705648-8
Objeto del contrato o aceptación de oferta:	APOYO A LA POLICIA NACIONAL CON SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PRESTAR SEGURIDAD EN LA CIUDAD DE MOCOA DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO
Instrumento de agregación y número del Acuerdo Marco de Precios (aplica sólo para órdenes de compra):	N/A
Valor del contrato / aceptación de oferta u orden de compra:	TREINTA MILLONES DE PESOS ($30.000.000) MDA/CTE.
Plazo de ejecución:	23/12/2023
Fecha de vencimiento	N/A

<table>
<tr><td>(aplica solo para órdenes de compra)</td><td></td></tr>
<tr><td>Lugar de ejecución y/o entrega</td><td>La entrega del suministro de alimentación se hizo en la Estación de Polícica Putumayo, ubicado en la carrera 8 calle 8 esquina barrió centro del Municipio de Mocoa Departamento de Putumayo, teléfono 3178189150 previo requerimiento del supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>Incumplimiento del plazo de ejecución SI __ NO X</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Nombre del supervisor/coordinador del contrato y cargo que desempeña:</td><td>Dra. María Cristina Buendía- Secretaria de Gobierno y Política Social Municipal</td></tr>
<tr><td>Fecha de entrega certificada:</td><td>Del: 25/11/2023 AL: 19/12/2023</td></tr>
<tr><td>Valor que se está certificando con la presente constancia de recibido de la vigencia (25/11/2023 AL: 19/12/2023)</td><td>
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DESCRIPCION</th><th>UNIDAD</th><th>CANT</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td rowspan="3">ALIMENTACIÓN: a personal de la Policia Nacional</td><td>Desayuno - Opciones: 1. Huevo al gusto, acompañado de arroz, tajadas o arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche o jugo. 2. Tamal acompañado con arepa o pan, chocolate, o café negro, o cafe en leche, o jugo. 3. Caldo de costilla, acompañado de arroz, arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche o jugo.</td><td>Unidad</td><td>Por Evento</td><td>12.000,00</td></tr>
<tr><td>Almuerzo - Opciones: 1. Arroz blanco o amarillo, (pollo o carne de res, pescado - sudado o frito, pechuga a la plancha) granos (lenteja o frijol, blanquillo o garbanzo) o verdura guisada, ensalada (variada,) sopa (variada,) jugos naturales en agua (variados). Opción 2. Arroz con pollo, sopa (variada), jugo de frutas (variado).</td><td>Unidad</td><td>Por Evento</td><td>14.000,00</td></tr>
<tr><td>Cena - Opciones: 1. Arroz blanco o amarillo, (pollo o carne de res, pescado - sudado o frito, pechuga a la plancha) granos (lenteja o frijol, blanquillo o garbanzo) o verdura guisada, ensalada (variada,) sopa (variada,) jugos naturales en agua (variados).</td><td>Unidad</td><td>Por Evento</td><td>14.000,00</td></tr>
<tr><td colspan="4">TOTAL</td><td>40.000</td></tr>
</table>
Valor total ejecutado: TREINTA MILLONES DE PESOS ($30.000.000) MDA/CTE.
Se brindó el servicio de alimentación preparada puesta en sitio para 30 policías durante 25 días (25/11/2023 al 19/12/2023).

Discriminados de la siguiente manera:
750 desayunos: $9.000.000, 00
750 almuerzos: $10.500.000, 00
750 cenas: $10.500.000, 00
</td></tr>
<tr><td>Acta de recepción de bienes</td><td>N/A</td></tr>
</table>

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
		$ 30.000.000	N/A	$ 30.000.000
Valor total bienes y/o servicios recibidos				$ 30.000.000

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO: Por medio de la presente certifico que la señora Yeni del Carmen Ortega de Cuarán ejecutó a entera satisfacción y dentro del plazo establecido el contrato en mención, cumpliendo con cada una de las especificaciones técnicas y condiciones estipuladas en el contrato.

Por medio de la presente constancia de recibo a satisfacción y certifico que los bienes y servicios relacionados cumplen con las especificaciones técnicas contratadas.

<table>
<tr><th>No.</th><th>Obligación Contractual o especificación técnica</th><th>CUMPLIO
si__
No__</th><th>Observaciones y Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DESCRIPCION</th><th>UNIDAD</th><th>CANT</th></tr>
<tr><td rowspan="3">ALIMENTACIÓN: a personal de la Policía Nacional</td><td>Desayuno - Opciones: 1. Huevo al gusto, acompañado de arroz, tajadas o arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche o jugo. 2. Tamal acompañado con arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche, o jugo. 3. Caldo de costilla, acompañado de arroz, arepa o pan, chocolate, o café negro, o café en leche o jugo.</td><td>Unidad</td><td>Por Evento</td></tr>
<tr><td>Almuerzo - Opciones: 1. Arroz blanco o amarillo, (pollo o carne de res, pescado - sudado o frito, pechuga a la plancha) granos (lenteja o frijol, blanquillo o garbanzo) o verdura guisada, ensalada (variada,) sopa (variada,) jugos naturales en agua (variados) Opción 2. Arroz con pollo, sopa (variada), jugo de frutas (variado)</td><td>Unidad</td><td>Por Evento</td></tr>
<tr><td>Cena - Opciones: 1. Arroz blanco o amarillo, (pollo o carne de res, pescado - sudado o frito, pechuga a la plancha) granos (lenteja o frijol, blanquillo o garbanzo) o verdura guisada, ensalada (variada,) sopa (variada,) jugos naturales en agua (variados).</td><td>Unidad</td><td>Por Evento</td></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>N/A</td></tr>
</table>

Capitán. Publio Ernest Vallejo Astudillo
Comándate Departamento de Policía Putumayo

CERTIFICACION

La suscrita YUDI CONSTANZA CHAVEZ CALDERON, actuando en calidad de contador público de YENI DEL CARMEN ORTEGA DE CUARAN, identificada con NIT número 30.705.648-8

Certifico que existen un contrato vigente de suministro de bienes y servicios No.454 de 2023 (MC-047 de 2023) con el MUNICIPIO DE MOCOA PUTUMAYO, cumpliendo a cabalidad de manera oportuna y completa con los aportes al sistema de seguridad social, cuando ha sido el caso; aplicando lo estipulado en el artículo 4° de la resolución 209 del 12 de febrero de 2020 expedida por la UGPP. Y cumpliéndose el artículo 107 del estatuto tributario nacional.

Ingresos por contratos:	30.000.000
Costos de contratos	21.000.000
Legalización	4.500.000
Pólizas e impuestos	42.000
Costos directos	1.558.000

UTLIDAD DEL CONTRATO $ 2.900.000

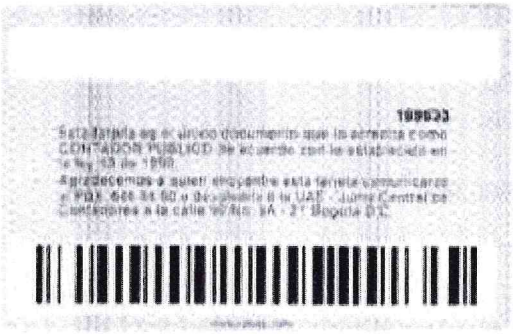
MES	INGRESOS	COSTOS	UTILIDAD	IBC	PLANILLA
DICIEMBRE	$ 30.000.000	$ 27.100.000	$ 2.900.000	$ 1.160.000	28096689

Lo anterior acorde con lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de diciembre de 2002.

Dada en Mocoa Putumayo, a los veintiún (21) días del mes de diciembre del dos mil veintitrés (2023).

YUDI CONSTANZA CHAVEZ CALDERON
Contador Público TP. No. 198.300 – T
Salvedad: Datos suministrados por el cliente.


JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
198300-T
YUDI CONSTANZA
CHAVEZ CALDERON
C.C. 36293876
RESOLUCION INSCRIPCION 1757
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FECHA 23/12/2014
DIRECTOR GENERAL
JULIO CESAR ACUÑA GONZALEZ


198833

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	ORTEGA DE CUARAN YENI DEL CARMEN
IDENTIFICACIÓN:	CC-30705648
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2023-12-19
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2023-12-13
FECHA DE PAGO:	2023-12-01
ENTIDAD DE PAGO:	BBVA COLOMBIA S.A.
PERÍODO PENSIÓN:	2023-11
PERÍODO SALUD:	2023-12
NÚMERO PLANILLA:	28353961
TOTAL COTIZANTES:	2
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	28353961
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
ESSC18	901021565	EPS-S EMSSANAR	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
Subtotal Salud		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
230301	800224808	PORVENIR	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 371.200	$ 371.200
Subtotal Pensión		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 371.200	$ 371.200
14-23	860011153	POSITIVA	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 18.300	$ 18.300
Subtotal ARL		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 18.300	$ 18.300
CCF63	891200337	COMFAMILIAR PUTUMAYO	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
Subtotal CCF		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 0	$ 575.100	$ 575.100

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	12/01/2024

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	ORTEGA DE CUARAN YENI DEL CARMEN
IDENTIFICACIÓN:	CC-30705648
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2023-11-21
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2023-11-14
FECHA DE PAGO:	2023-11-01
ENTIDAD DE PAGO:	BBVA COLOMBIA S.A.
PERÍODO PENSIÓN:	2023-10
PERÍODO SALUD:	2023-11
NÚMERO PLANILLA:	28088071
TOTAL COTIZANTES:	2
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	28088071
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
ESSC18	901021565	EPS-S EMSSANAR	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
Subtotal Salud		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
230301	800224808	PORVENIR	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 371.200	$ 371.200
Subtotal Pensión		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 371.200	$ 371.200
14-23	860011153	POSITIVA	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 18.300	$ 18.300
Subtotal ARL		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 18.300	$ 18.300
CCF63	891200337	COMFAMILIAR PUTUMAYO	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
Subtotal CCF		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 0	$ 575.100	$ 575.100

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	13/12/2023

ASOPAGOS s.a.

RAZON SOCIAL :	ORTEGA DE CUARAN YENI DEL CARMEN
IDENTIFICACION:	CC-30705648
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2023-11-21
FECHA LIMITE DE PAGO:	2023-12-13
FECHA DE PAGO:	2023-11-01
ENTIDAD DE PAGO:	BBVA COLOMBIA S.A.
PERIODO PENSION:	2023-11
PERIODO SALUD:	2023-11
NUMERO PLANILLA:	27832910
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	27832910
TIPO DE PLANILLA:	I

CODIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NUMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VA
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	$ 1.160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 145.000	
				Total a pagar	$ 0	$ 0	$ 0	$ 145.000	

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	08/01/2024

ASOPAGOS s.a.

RAZON SOCIAL :	ORTEGA DE CUARAN YENI DEL CARMEN
IDENTIFICACION:	CC-30705648
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2023-12-19
FECHA LIMITE DE PAGO:	2024-01-12
FECHA DE PAGO:	2023-12-01
ENTIDAD DE PAGO:	BBVA COLOMBIA S.A.
PERIODO PENSION:	2023-12
PERIODO SALUD:	2023-12
NUMERO PLANILLA:	28096689
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	28096689
TIPO DE PLANILLA:	I

CODIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NUMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VA
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	$ 1.160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 145.000	
				Total a pagar	$ 0	$ 0	$ 0	$ 145.000	

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	12/01/2024