Página 1 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

778941181

No. GS – 2023 - - SUDIE – COAGR 29.25

Soledad, 16 de enero del 2024

Señor coronel
GUILLERMO ALEJANDRO CARREÑO ARBELÁEZ
Director de Educación Policial (E)
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. **80-1-30063-23** diciembre

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**13/12/2023**	**Hasta**	**13/01/2023**

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-2023-008140-DIEPO** del 31/08/2023, la señora Capitán SINDY ISABEL ARAUJO PINEDA de la Dirección de Educación Policial, obrando en calidad de Jefe Grupo de Contrato de la Dirección de Educación Policial, nombró como supervisor del contrato No. **80-1-30063-23** cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL POLICIAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No. 45-300 SOLEDAD- ATLÁNTICO"** al señor Mayor WALTER FABIÁN PUGLIESE DÌAZ, Jefe Administrativo de la Escuela de Policía Antonio Nariño.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 06

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/06/2023 y el 13/07/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-005463-ESANA

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/07/2023 y el 13/08/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-005587-ESANA.

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/08/2023 y el 13/09/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-006121-ESANA.

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/09/2023 y el 13/10/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-006211-ESANA.

5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/10/2023 y el 13/11/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-006611-ESANA.

6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/11/2023 y el 13/12/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-007147-ESANA.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30063-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL POLICIAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO
Contratista	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante legal	N/A
Valor inicial del contrato u orden de compra	$100.245.600,00
Valor reducción del contrato u orden de compra	$16.005.600,00 Por concepto de reducción de IVA.
Valor total del contrato u orden de compra	$84.240.000,00
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR Y ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	13 de junio de 2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	13 de junio de 2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A

7789411381

Modificatorios	CLÁUSULA TERCERA Y CUARTA DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30063-23 RESPECTIVAMENTE, **"VALOR DEL CONTRATO"** LA CUAL QUEDARÁ ASÍ, OCHENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL PESOS ($ 84.240.000.00) EXCLUIDO DE IVA. **"FORMA DE PAGO**": EL ARRENDATARIO PAGARÀ A LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL EN MONEDA LEGAL COLOMBIANA EL VALOR EN DOCE (12) MENSUALIDADES ANTICIPADAS POR LA SUMA DE SIETE MILLONES VEINTE MIL PESOS ($7.020.000.00) EXCLUIDO IVA.
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

El día 13/12/2023 mediante visita de supervisión se evidenció la capacitación recibida por parte del personal que labora en el comedor sobre CONDICIONES INSEGUERAS.

El día 15/12/2023 mediante visita de supervisión, se puede evidenciar que el personal que labora en el comedor realizó la revisión de botiquines y extintores contra incendios.

- Mediante comunicación oficial Nro. GS-2023-006050-ESANA del 23/10/2023, se solicitó al arrendatario, viabilidad para modificar el contrato, reduciendo el valor IVA en el valor total del contrato, reflejándose en el pago del canon de arrendamiento, según lo estipulado en la modificación del contrato, se estableció el descuento de los intereses cancelados según las fechas, así:

Valor cancelado				
Fechas	**fecha**	**cancelado**	**Valor real sin IVA**	**Valor cancelado IVA**
13/06/2023	13/07/2023	$ 8.353.800,00	$ 7.020.000,00	$ 1.333.800,00
13/07/2023	13/08/2023	$ 8.353.800,00	$ 7.020.000,00	$ 1.333.800,00
13/08/2023	13/09/2023	$ 8.353.800,00	$ 7.020.000,00	$ 1.333.800,00
13/09/2023	13/10/2023	$ 8.353.800,00	$ 7.020.000,00	$ 1.333.800,00
13/10/2023	13/11/2023	$ 8.353.800,00	$ 7.020.000,00	$ 1.333.800,00
13/11/2023	13/12/2023	$ 8.353.800,00	$ 7.020.000,00	$ 1.333.800,00
TOTAL		**$50.122.800,00**	**$42.120.000,00**	**$8.002.800,00**

Valor pendiente por cancelar				
Fechas	**fecha**	**VALOR**	**Valor real sin IVA a favor contratista**	**Valor cancelado IVA**
13/12/2023	13/01/2024	0	$ 7.020.000,00	No aplica
Total, a pagar			**$ 7.020.000,00**	No aplica

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Cumplir con el objeto contractual	SI	Para el periodo informado, arrendatario ha desarrollado el objeto contractual de acuerdo

7789411381

		condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	Para el periodo informado arrendatario en sus actuaciones ha obrado con lealtad y buena fe.
3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago	SI	Planillas de Pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 28651705, la cual se anexan como soporte al presente informe.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Arrendatario cumplió con la presentación de las pólizas contractuales y extracontractuales No. 21-44-101414485.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	En la propuesta del contrato se entregó acuerdo de confiabilidad por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	En la propuesta del contrato se entregó el compromiso anticorrupción por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado	SI	Para el periodo informado no se ha requerido la restitución de elementos
10. Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado no se presentaron novedades frente a la ejecución del contrato.
11. Permitir al supervisor la revisión de los documentos concernientes al contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
12. Tener presente las obligaciones y demás disposiciones establecidas en el artículo 1982 y siguientes del Código Civil	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

7789411381

Colombiano, en lo referente al contrato de arrendamiento		
13. Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ESANA a los puntos de servicio o durante el tiempo que se realice la actividad y permanezca en el punto de servicio.	SI	Durante el presente periodo fueron verificados protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ESANA
14. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado y la Resolución No. 000042 del 05 de junio de 2020, "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
15. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual	SI	Para el periodo informado arrendatario ha cumplido con las obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
16. Efectuar aportes al Sistema de Seguridad Social Integral sobre una base del 40% del valor mensual del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el IVA	SI	Planillas de pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 28651705, la cual se anexan como soporte al presente informe.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, evidenciando que cumplen con el carnet de manipulación de alimentos y buen manejo de las BPM ofrecido para la prestación del servicio del comedor.

7789411381

2. El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulado, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos años	SI	El arrendatario cuenta con los servicios del señor JESUS ANTONIO ALZATE MORALES con cc con cc # 71.776.323 con experiencia acreditada.
3. Un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un Mínimo de experiencia 2 años certificados	SI	El arrendatario cuenta con los servicios del señor JUBIZ PALIS, CARLOS DE JESUS identificado con cc # 8747111 01 el cual funge como chef del restaurante
4. Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Se verificó que el arrendatario tuviera debidamente formalizado el contrato con sus trabajadores mediante la figura de contrato de trabajo por obra y labor determinada.
5. El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993	SI	Se verificó que el arrendatario tuviera debidamente formalizado el contrato con sus trabajadores mediante la figura de contrato de trabajo por obra y labor determinada
6. Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Para el periodo informado arrendatario no realizó desvinculaciones laborales con su personal
7. El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo DIEPO Y ESANA	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, verificando exámenes médicos y de laboratorio
8. El servicio de comedor (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos, se compromete a garantizar un mínimo de personal en su nómina de empleados así: Un(a) administrador, Un(a) supervisor o jefe de cocina, Un(a) nutricionista, Servicios Generales (02), Auxiliares de preparación o cocineros (04) y personas para la atención los comensales (04), o en su defecto la cantidad de cocineros y personal de atención a comensales suficientes, que garanticen la preparación y el suministro de los alimentos la certificación de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos al personal que aplique (auxiliares de preparación, cocineros o personas para la atención los comensales), Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad. Según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad de la Unidad, los régimen internos de las compañías y los mismos Estudiantes
9. El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros).	SI	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.

7789411381

- Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
10. El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.
11. El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	Realizadas las verificaciones para el periodo informado el contratista ha cumplido con las obligaciones derivadas de la relación laboral con el personal bajo su cargo para prestar el servicio objeto de) contrato.
12. La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo.	SI	A través del comunicado oficial No GS-2023-003717-ESANA, se solicitó se realice el respectivo estudio.
13. El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El arrendatario hizo entrega de la minuta de alimentos en donde se evidencia el cumplimiento a esta cláusula.
14. El contratista deberá tener en su inventario, un sistema de entretenimiento, 03 televisores con sonido adecuado a su espacio, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario para su uso durante la ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
15. El arrendatario deberá tener en su inventario, la cantidad de 10 mesas con su juego de sillas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.

7789411381

comprometerá a mantener este mobiliario para su uso. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
16. El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisi6n para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere productos de marcas reconocidas en el mercado.
17. Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
18. El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
19. El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, lo anterior viene siendo objeto de verificación constante por parte de los diferentes servicios de la unidad.
20. El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	Después de haber verificado las instalaciones de los cuartos fríos, se evidencia que el contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
21. El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el	SI	Según verificaciones realizadas para el periodo informado el arrendatario, ha cumplido con esta condición técnica realizando, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones.

7789411381

supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
22. El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm  Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
23. El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones mensuales y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	SI	Con fecha 23/12/2023 el contratista a través de la empresa Mata plagas S.A.S, con NIT. 9001179315-2 realizó la respectiva fumigación con el fin de realizar manejo de plagas.
24. El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	El contratista cumple con esta condición suministrando información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas.
25. En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados der inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

7789411381

26. MENU Y GRAMAJE: El contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional vigencia 2023.	SI	El arrendatario hizo entrega de la minuta de alimentos en donde se evidencia el cumplimiento a esta cláusula.
27. COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
28. CAMBIO DE MINUTAS: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de policía Antonio Nariño.	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
29. El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
30. **MATERIAS PRIMAS** -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). -Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

7789411381

-Se verificará su cumplimiento con el formato VERIFICACIÓN FECHAS DE VENCIMIENTO Y ROTACIÓN DE INVENTARIO Código: 3HE-FR-00 entregar al supervisor del contrato.		
31. El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisi6n para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere productos de marcas reconocidas en el mercado.
32. El arrendatario se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados en la entrega diaria de alimentación por ningún motivo.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, dado que durante el mes de junio no se presentaron afectaciones a la salud de Estudiantes o Auxiliares de Policía.
33. MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección Nacional de Escuelas a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación.
34. **TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así	SI	El contratista adquirió 01 vehículo el cual cumple con las condiciones técnicas definidas en el presente numeral.

como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. **Nota:** el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Policía Antonio Nariño a un lugar diferente al -DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
35. **CONTRAMUESTRAS**: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.	SI	Se vienen realizando las respectivas muestras diarias que permitan realizar los análisis pertinentes a los alimentos.
36. **EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLÁSTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS**.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato.	SI	Se evidenció con fecha 28/12/2023, que contratista cuenta con los utensilios y especificaciones descritas, en cuanto al aseo se puede observar el buen estado de presentación de las instalaciones dispuestas para la preparación, servicio de entrega y consumo de los alimentos. De lo anterior se anexa material fotográfico que evidencia el cumplimiento de lo expuesto.

7789411381

-Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos. **ASEO Y LIMPIEZA (espacios)** COMEDOR: Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
37. **DESPERDICIOS**: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.
38. El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

778941181

óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
39. El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
40. El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, para lo cual se aportan los respectivos recibos los cuales son anexados al presente informe de supervisión.
41. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección Nacional de Escuelas, sin costo alguno para la Institución.	SI	Según verificaciones realizadas para el periodo informado el arrendatario, ha cumplido con esta condición técnica realizando, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones.
42. Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección Nacional de Escuelas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
43. El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados	SI	El arrendatario Cumple con lo establecido, según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad de la unidad.
44. Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
45. El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
46. El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
47. Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, se verifica la afiliación del personal a la compañía de seguros Positiva.
48. Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y	SI	El arrendatario viene adelantando actividades tendientes a capacitar a su personal en lo relacionado con los temas de salud ocupacional, esto re puede evidenciar en el informe suministrado por el arrendatario.

7789411381

prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		
49. En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.	**SI**	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
50. Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	N/A	El comedor no tiene relación con la actividad descrita.
51. Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, verificando exámenes médicos y de laboratorio.
52. Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se	SI	Después de revisar la documentación aportada por el contratista se evidencia que el personal que labora en el comedor cumple con las condiciones descritas en el presente numeral, al estar debidamente capacitados en lo que respecta a la manipulación de alimentos.

7789411381

tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		
53. El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
54. Se debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraría incluyendo el valor de Desayunos y Almuerzos para el personal Profesional.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
55. El arrendatario durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
56. Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG- SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	N/A	Para este contrato no se realizan actividades alturas, eléctrico, etc.
57. El arrendatario deberá tener Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	Después de revisar la documentación aportada por el contratista se evidencia que el personal que labora en el comedor cuenta con los elementos de protección personal conforme a las tareas propias de la actividad que realiza.

7789411381

58. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	SI	Después de haber realizado una inspección en compañía del funcionario encargado del SGSST, se puede evidenciar que el contratista cumple con las condiciones que exige el presente numeral.
59. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar	SI	Durante la ejecución del contrato no se han presentado incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales.
60. Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, para lo cual como evidencia, se anexa al presente informe, el pago de la seguridad social de los trabajadores.
61. El arrendatario se compromete a darle cumplimiento a lo dispuesto en materia de SGSST así: ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES • responsable del SGSST. • Asignación de recursos para el SGSST. • Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. • Conformación COSST. • Conformación Comité de Convivencia Laboral. • Programa Capacitación promoción y prevención PYP. • Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST. • Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST • Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud • Actividades de Promoción y Prevención en Salud • Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros-Periodicidad- Comunicación a Trabajador • Restricciones y recomendaciones médico laborales • Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral • La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo • Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral • Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa • Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas. • Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas. • Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias. • Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada. • Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.		Al revisar la información entregada por parte del contratista, se evidencia que cuentan con todo lo concerniente al SGSST, el cual es liderado por la señorita LAURA VANESSA LOPEZ VERGEL con CC # 1.042.457.240, Administradora Integral de Riesgos SST, la cual viene dando cumplimiento a cada uno de los puntos expuestos en la presente clausula.

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO

7789411381

Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del sistema de gestión y seguridad en el trabajo, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clase de riesgo nivel V puede ser realizado por un profesional o especialista en seguridad y salud en el trabajo SST, con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo que acredite mínimo un año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo	Se verifica la hoja de vida de la funcionaria la cual se anexa al presente informe		
Asignación de recursos para el SGSST	El contratista elaborara una certificación firmada del presupuesto asignado para el recurso anual en materia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	Certificación firmada por el representante legal		
Conformación COSST	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 30 día.	Se efectuó comité de alimentos		
Conformación Comité De Convivencia Laboral	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 90 día	Certificación documento soporte		
Afiliación al sistema de seguridad social integral	Afiliación a los sistemas de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Solicitar documento soporte de la afiliación y el pago correspondiente		
Capacitación en SST	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención que incluya como mínimo lo referente a los peligros / riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control	Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas (Planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores)		
Pla anual de trabajo	Elaborar el plan anual de trabajo de sistema de gestión de seguridad y salud	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo.		

teofilo.aguirre

	en el trabajo firmado por el empleador o contratante en el que se identifiquen como mínimo: responsabilidades, objetivos, metas, recurso y cronograma anual.			
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad, peligros / riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales		
Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL	Solicitar documento con la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos, constancia del acompañamiento de la ARL –Acta de visita de la ARL		
Medidas de prevención y control frente a peligros / riesgos identificados	Ejecutar actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de riesgos	Solicitar documento soporte con acciones ejecutadas		
62. 1.3.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato, quienes a su vez son los responsables de garantizar el cumplimiento de los criterios antes expuestos. NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL: FIRMA DEL REPRESENTANTE: EMPRESA: FECHA:			SI	En coordinación con el responsable de SGSST se vienen adelantando visitas al comedor, que permitan evidenciar los posibles riesgos a los que el personal pudiera verse expuesto, para lo cual se están adelantando inducciones en materia de SGSST, así mismo se anexa documento firmado por el representante legal de la empresa.
63. Así mismo, el Responsable SGSST de la ESANA y supervisor del contrato, deberán tener en cuenta durante el desarrollo de la prestación del servicio			SI	Para el periodo informado en coordinación con el responsable de SGSST, se cumplió a cabalidad con la

7789411381

implementar los aspectos conforme a la guía 1DH-GU-0021 “GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SGSST”, documento que se encuentra en la Suite Visión Empresarial, el cual establece entre otros aspectos, lineamientos sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y que “Para establecer las directrices que se deben seguir para la producción y prestación del servicio de alimentos y bebidas las unidades que cuenten con cafeterías, casinos, restaurantes, entre otros, se deben tener en cuenta lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” y los documentos 3HE-PR-0004 “Metodología establecida en centros sociales y vacacionales” y 3CVPR-0003 “Ofrecer servicios de alimentos y bebidas en centros vacacionales”		condición exigida en el presente numeral, para lo cual se anexa informe material fotográfico en donde se evidencia el correcto manejo de plagas y vectores, manejo de residuos sólidos y buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
64. En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 “Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 “Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014”, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:		
65. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales relacionadas con el servicio de restaurante, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño, máxime en cumplimiento a la normatividad relacionada con la regulación para la mitigación de los impactos ambientales los recursos naturales, así: AGUA: • Resolución 1433 de 2004 Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Planes de Saneamiento y Manejo de Vertimientos, PSMV. • Resolución 631 de 2015, Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público. AIRE: • Resolución 909 de 2008, Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones. • Resolución 6982 De 2011 Por la cual se dictan normas sobre prevención y control de la contaminación atmosférica por fuentes fijas y protección de la calidad del aire. RUIDO: • Resolución 627 de 2006, Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental. RESIDUOS SÓLIDOS:	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.

7789411381

• Decreto 838 de 2005 por el cual se modifica el decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones • Resolución 1402 DE 2006, Por la cual se desarrolla parcialmente el Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005, en materia de residuos o desechos peligrosos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
66. Criterios para compras públicas sostenibles El arrendatario deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. **Nota 2:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	Después de haber realizado visita de supervisión, se puede observar que el arrendatario no hace uso de este tipo de elementos, debido a que la alimentación es servida y consumida in sitio, por tanto no es necesario la utilización de elementos de un solo uso.
67. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.
68. Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Uso de elementos de protección personal • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.
69. Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.

7789411381

77. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista	SI	El arrendatario presentó el plan de manejo ambiental, el cual tiene fecha abril de 2023 y es anexado al presente informe.
78. Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 3**: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	Todos los productos e insumos utilizados contarán con sus respectivas hojas de seguridad dispuestas en un lugar visible, clasificadas y ubicadas en el lugar de almacenamiento de la correspondiente sustancia, la cual indica el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.
79. En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”. Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles	si	Arrendatario cuenta con un posible gestor para el manejo y disposición final de los residuos peligrosos o especiales generados: C.I Recyclables S.A.S, es importante aclarar los residuos peligrosos generados, aún no han sido entregados al gestor hasta que se logre tener una cantidad considerable para la recolección, al momento de realizar la visita de supervisión se evidencio que estos elementos se encuentran almacenados en el centro de acopio de residuos en bolsas rojas.
80. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos l, ll y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por [as consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, dado que recoge sus basuras con características especiales, en los términos que señale el Ministerio de Salud, serán responsables de su recolección, transporte y disposición final.

7789411381

perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1 986.		
81. El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	El arrendatario realizó mantenimiento de los equipos de refrigeración con la empresa GM SOLUCIONES TÈRMICAS S.A.S. NIT 901.208.472-6 el pasado 14/11/2023.
82. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página def IDEAM, www.Ceam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2 6.1 .2 4 del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"	SI	El arrendatario no cuenta con equipos de medición que necesiten calibración, por tanto no se requiere emplear laboratorios acreditados para certificación de resultados, por otra parte, es importante resaltar que para el desarrollo del contrato no se requiere capacitación de agua superficial o subterránea, ya que el agua requerida es suministrada por la empresa triple A.
83. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, para lo cual como soporte se anexa la información en donde se evidencia el manejo que se le está dando a las sustancias peligrosas.
84. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones	SI	El arrendatario no genera aguas residuales no domésticas, las aguas residuales son producto de los baños las cuales se envían al sistema de alcantarillado municipal.
85. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará	SI	El arrendatario cuenta con los servicios de la empresa hidroambiente ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en óptimas condiciones. Se adjunta certificado de la empresa con fecha 02/12/2023.

7789411381

el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección		
86. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos	SI	El arrendatario cuenta con los servicios de la empresa hidroambiente ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en óptimas condiciones. Se adjunta certificado de la empresa con fecha 02/12/2023.
87. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parárnetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en loá /ertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximo o permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, café o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, de lo anterior se anexa la documentación requerida.
88. Atendiendo lo dispuesto e Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:	SI	En las instalaciones se cuenta con un punto ecológico para el manejo de los residuos sólidos generados en el comedor: Aprovechables (recipiente blanco), no aprovechables (recipiente negro), y orgánicos (recipiente verde); los residuos convencionales son recolectados y dispuestos con la empresa de aseo del municipio con frecuencia de recolección de tres veces por semana los días martes, jueves y domingo; los residuos aprovechables son entregados con la asociación de recicladores de barranquilla puerta de oro.

7789411381

• Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
89. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1 .15.1 del Decreto 1076 del 26 de junio de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".	SI	El arrendatario realizó mantenimiento de los equipos de refrigeración con la empresa GM SOLUCIONES TÈRMICAS S.A.S. NIT 901.208.472-6 el pasado 14/11/2023.
90. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 - ICONTEC	SI	El arrendatario ha venido realizando mantenimiento preventivo trimestralmente, actividad descrita en el presente numeral, con la empresa Nachos soluciones a su alcance, nit 70.287.947-6, siendo el último el pasado 17/11/2023.
91. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.

7789411381

de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".		
92. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 1 70 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
93. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el articulo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 'Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones	SI	En relación con el punto en particular, se pudo evidenciar el cumplimiento al presente numeral, situación que puede ser verificada en el informe que suministra el arrendatario.
94. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NT C 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado - RE TIQ-	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
95. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario	SI	En la propuesta del contrato se entregaron los documentos de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, los cuales reposan en la carpeta del contrato en DIEPO.
96. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, además de capacitar a su personal en esta materia.
97. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)'	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.

7789411381

98. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 201 5 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RE TIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su cornercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.
99. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: •Identidad del producto •Información sobre componentes •Identificación de peligros •Primeros auxilios •Inflamabilidad y explosión •Medidas en caso de derrames o escapes •Manipulación y almacenamiento •Control de exposición / protección personal •Propiedades físicas y químicas •Estabilidad y reactividad •Información toxicológica •Información ecológica •Consideraciones relativas a la eliminación •Información relativa al transporte •Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	Todos los productos e insumos cuentan sus respectivas hojas de seguridad, las cuales están ubicadas en un lugar visible, los productos de aseo como limpia pisos, limpia vidrios y blanqueador se encuentran debidamente etiquetados y rotulados de acuerdo al sistema globalmente armonizado SGA.
100. El arrendatario, cumplirá lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321* , emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.

778941181

101. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.
102. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de junio de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".	SI	El arrendatario se compromete a realizar la actividad con la porosidad descrita en el presente numeral.
103. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.

778941181

104. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.	SI	El arrendatario se cumple con los equipos eléctricos necesarios para el desarrollo de su actividad comercial ajustados a las condiciones que se exigen en el presente numeral.
105. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	N/A	En la propuesta del contrato se entregaron los documentos de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, los cuales reposan en la carpeta del contrato en DIEPO.
106. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
107. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".*	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
108. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA.

Se le recuerda al arrendatario la obligación que le asiste respecto del pago oportuno del canon de arrendamiento el cual deberá realizarse los 05 primeros días hábiles al inicio del contrato el cual inicio el día 08 de junio de 2023 con la aprobación de la garantía única tal como se estipula en la cláusula quinta en donde se establece plazo y forma de ejecución.

Mediante anexo de modificación No. 1 contrato de arrendamiento Nro. DIEPO 80-1-30063-23 celebrado entre la Dirección de Educación Policial y el señor JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, cuyo objeto es el "Arrendamiento de un local con destinación y uso del comedor de personal policial de la Escuela de Policía

Antonio Nariño ubicado en la Avenida Circunvalar 45-300 Soledad-Atlántico, se dispone reducir el IVA al contratista en su canon de arrendamiento, modificando las cláusulas tercera y cuarta VALOR DEL CONTRATO y FORMA DEL CONTRATO; por tal motivo el valor del contrato se modifica de $100.245.600.00 a $84.240.000.00, generando un saldo a favor del contratista, quien ha cancelado su sexto canon de arrendamiento.

No.	CONCEPTO	FECHA DE PAGO	VALOR CANCELADO INCLUYE IVA	SOPORTE DE PAGO
1	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	5/06/2023	8.353.800,00	00000078703
2	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	7/07/2023	8.353.800,00	00000052506
3	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	26/07/2023	8.353.800,00	2012
4	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	3/09/2023	8.353.800,00	0000066893
5	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	5/10/2023	8.353.800,00	0000003335
6	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	1/11/2023	8.353.800,00	0000032321
TOTAL			**50.122.800,00**	

El canon de arrendamiento mensual en adelante será de $7.020.000 excluido de IVA, por tal motivo la consignación correspondiente del periodo comprendido entre el 13/12/2023 y el 13/01/2024 será $0, con un saldo a favor del contratista por $982.800.00 y el compromiso de consignar en el periodo correspondiente del 13/01/2024 al 13/02/2024 un valor de $6.037.200.00.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido ciento nueve (169) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando un total de doscientos cincuenta y siete (196) días calendario para que finalice el plazo de ejecución acordado.

4. **TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:**

Cláusula SEGUNDA. - **VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo Nro.1 DATOS DEL CONTRATO **PARÁGRAFO**: todos los precios aquí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el **ARRENDATARIO** pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias.

Cláusula TERCERA. - **FORMA DE PAGO**: el **ARRENDATARIO** pagará a la **POLICÍA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, el valor del canon de arrendamiento mensual, en doce (12) mensualidades, cada una por valor de OCHO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL

OCHOCIENTOS PESOS ($8.353.800,00) Moneda Legal Colombiana incluido IVA, en mensualidades anticipadas a la Dirección de Educación Policial., pagaderos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas ni el servicio de recolección de basuras, las cuales deberá cancelar el ARRENDATARIO de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato**. PARÁGRAFO PRIMERO**: al aceptar el canon de arrendamiento la **POLICIA NACIONAL - DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, con posterioridad al plazo señalado en esta cláusula, no se entenderá como modificación a la obligación del **ARRENDATARIO** conforme a lo aquí convenido. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: en caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el **ARRENDATARIO**, reconocerá intereses moratorios a la **POLICIA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$ 84.240.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 50.122.800.00	59.5%
Valor total facturado	$ 50.122.800.00	59.5%
Valor pendiente de pago	$ 34.117.200,00	40.5%
Valor pagado	$ 50.122.800.00	59.5%
Valor pendiente de entrega	$ 34.117.200,00	40.5%

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

No. De acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. Orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		No. DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
1	2023	13/06/2023	13/07/2023	1	$8.353.800,00	05/06/2023	0000078703
2	2023	13/07/2023	13/07/2023	2	$8.353.800,00	01/07/2023	0000052506
3	2023	13/08/2023	13/09/2023	3	$8.353.800,00	26/07/2023	0000002012
4	2023	13/09/2023	13/10/2023	4	$8.353.800,00	03/09/2023	0000066893
5	2023	13/10/2023	13/11/2023	5	$8.353.800,00	13/10/2023	0000003335
6	2023	13/11/2023	13/12/2023	6	$8.353.800,00	01/11/2023	0000032321
7	2023	13/12/2023	13/01/2024	7	$0	N/A	N/A

El canon de arrendamiento mensual en adelante será de $7.020.000 excluido de IVA, por tal motivo la consignación correspondiente del periodo comprendido entre el 13/01/2024 y el 13/02/2024 será $6.037.200,00, considerando que se contaba con un saldo a favor del contratista por $982.800.00 y se cumplió el compromiso de consignar en el periodo correspondiente del 13/01/2024 al 13/02/2024 un valor de $6.037.200.00.

7789411381

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)*** No Aplica

5. RECOMENDACIONES

En el presente contrato se viene registrando el cumplimento contractual, teniendo en cuenta que el personal beneficiado con los servicios de comedor ha sido bien atendido por los funcionarios del contrato, a su vez se cumple con los productos que se tenían dispuestos, con buenos estándares de calidad en su disposición y verificación de calidad, por lo que no se reciben quejas del servicio contratado para la calidad de vida en este centro docente.

En atención al desarrollo del contrato en mención y para el buen seguimiento del mismo se percibe que el contratista cumplió con el canon de arrendamiento los cinco primeros días del mes, teniendo en cuenta que debe ser mes adelantado al cancelar y enviar los soportes al supervisor del contrato de manera inmediata, con el fin de ser tramitado a la Oficina de Tesorería de la Dirección de Educación policial. Lo anterior con el objetivo de evitar posibles incumplimientos contractuales.

Esta supervisión como compromiso una vez realizado y recibido el pago del canon arrendamiento de manera oportuna que permita el correcto desarrollo del presente negocio jurídico; se procederá a enviar el soporte de pago a la Tesorería de la Dirección de Educación Policial - DIEPO con el fin de que esta última expida la correspondiente factura electrónica.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,



Firma _____
Mayor **WALTER FABIAN PUGLIESE DIAZ**
Jefe Administrativo Escuela de Policía Antonio Nariño
Supervisor contrato No. 80-1-30063-23
Correo electrónico: Walter.pugliese@correo.policia.gov.co

Anexos:

- Copia del pago de canon de arrendamiento enero.
- Copia del pago de servicio público de gas mes de diciembre de 2023
- Copia del pago de servicio público de agua mes de diciembre de 2023
- Copia del pago de servicio público de energía eléctrica mes de diciembre de 2023
- Copia de la planilla de pago de la seguridad social de los trabajadores

7789411381

- Copia de informe de seguridad y salud en el trabajo
- Informe de nutrición.
- Copia menú mes de diciembre de 2023
- Copia de informe de sistema ambiental
- Certificado de fumigación
- Certificado de mantenimiento trampa de grasa.
- Certificado mantenimiento equipos de enfriamiento.
- Copia de relación de empleados actualizado con teléfonos y direcciones.

RESTAURANTE DUK'S

Juan Gabriel Duque Alzate
Nit· 72·042·502-8
3006000042 - 3006464943
Av· circunvalar #45-300
Soledad-Atlántico

Barranquilla, 5 de enero del 2024

Señor:
MAYOR WALTER PUGLIECER
SUPERVISOR COMERDOR

REFERENCIA: INFORME MENSUAL PARA AUDITORIA DEL SUPERVISOR

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, mayor de edad y vecino de la ciudad de Barranquilla, Atlántico, identificado como aparece al pie de mi correspondiente firma, actuando en calidad de contratista y proveedor del COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA ANTONIO NARIÑO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, con la presente me permito entregar toda la documentación pertinente al cumplimiento mensual de las obligaciones contractuales como contratista, los cuales enlisto de la siguiente manera:

- COPIA DEL PAGO DE CANON DE ARRENDAMIENTO DEL MES DE ENERO DEL 2024: *Aquí es importante indicar que a raíz de la modificación del canon de arrendamiento realizado entre las partes a raíz de la deducción del IVA quedo un saldo a favor de 8.002.800, por ello en el mes de noviembre no se anexó soporte de pago dado que será suplido con el sobrante anteriormente mencionado, es de aclarar que el canon de arrendamiento quedo por el valor de 7.020.000, por ello quedó un saldo a favor de 882.800 que serán deducidos para el canon de arrendamiento correspondiente del mes de enero del 2023, por ello para este mes se canceló un valor de 6.037.200*
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE GAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2023
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE AGUA DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2023
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE LUZ DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2023
- COPIA DE INFORME DE SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO
- INFORME CHEF CARLOS JUBIS
- FOTOGRAFIAS GESTIÓN CHEF.
- INFORME INGENIERO ALIMENTOS JESUS ANTONIO ALZATE
- COPIA DE INFORME DE NUTRICIÓN
- COPIA DE MENU MES DE DICIEMBRE DE 2023
- COPIA DE INFORME DE SISTEMA AMBIENTAL
- CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN
- FICHAS TÉCNICAS
- PLANILLAS DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL Y SOPORTE DE PAGO.
- COPIA DE RELACIÓN DE EMPLEADOS ACTUALIZADO, CON TELEFONOS Y DIRECCIONES

778941181

RESTAURANTE DUK´S

Juan Gabriel Duque Alzate
Nit· 72·042·502-8
3006000042 - 3006464943
Av· circunvalar #45-300
Soledad-Atlántico

Todo lo anterior en aras de cumplir con los requerimientos establecidos en la relación contractual que actualmente ostentan las partes.

Cordialmente,

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
C.C. 72.042.502 de Malambo
CONTRATISTA

778941181



teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre
778941181

Comprobante

de pago en línea

Gases del Caribe SA Empresa de Servicios Publicos

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 2946772150

Descripción del pago: Pago cupón #228563099

Nro. de referencia: 228563099

Nro. de referencia 2: 0, SOLEDAD - ATL

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Jueves 4 de Enero de 2024 10:25:49 AM

Nro. de comprobante: 0000051423

Valor pagado: $ 4,034,699.00

Producto: *******2323

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellín 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 2525 - Pereira 340 1213 - El resto del país 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospechoso@bancolombia.com

778941181

Kit-161

NIT 8001359131
BARRANQUILLA

116 TripleApp www.aaa.com.co @SomosTripleA

Póliza: 758880

DATOS DEL CLIENTE

Nombre del cliente:
COMEDOR DE ESTUDIANTES ESCUELA POLICIA ANTONIO N.
Dirección donde se presta el servicio:
CR 40 45 300
Ciclo de facturación / Barrio
05 - SO EL PARQUE
Recorrido:
3001103367
Dirección de envío de facturas:
CR 40 45 300

SERVICIOS FACTURADOS

No. de factura 50085052

SERVICIO DE ACUEDUCTO	$712,776
SERVICIO DE ALCANTARILLADO	$0
SERVICIO DE ASEO	$0
SERVICIO OTROS CONCEPTOS	$-9,422
OTRAS VENTAS	$0
TOTAL FACTURA SERVICIOS DEL PERIODO	$703,354
TOTAL DEUDA	$0
TOTAL FACTURA A PAGAR	$703,354

CLASIFICACIÓN DEL PREDIO

Tipo de servicio	Clase de servicio	Estrato	Unidades
INDIVIDUAL	Oficial		1

INFORMACIÓN DE PAGO

Fecha de emisión	Periodo facturado	Fecha de vencimiento
Diciembre 7-23	Diciembre-2023	Dic 18-23
Fecha último pago	**Último pago**	**Fecha de suspensión**
Diciembre 4-23	$281,119	Dic 19-23

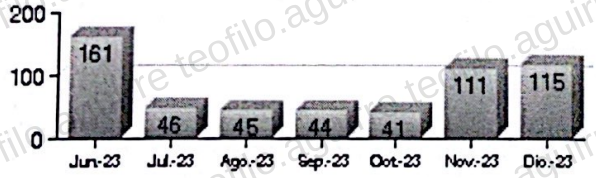
DATOS DEL MEDIDOR

Marca	Serial	Fecha de instalación
VOL > 1/2" S	016-15SC005406-758880	29-03-2016

DATOS DEL CONSUMO ACUEDUCTO - ALCANTARILLADO

MES	FECHA DE LECTURA	LECTURA (m3)	PROMEDIO (m3)
Anterior	27-10-2023	0	67
Actual	27-11-2023	11,531	DÍAS DE CONSUMO: 31
CONSUMO DEL MES:		115	CONSUMO REAL/ESTIMADO: RECUPERADO

HISTORIAL DE SUMINISTROS (M3)



HISTÓRICO DE FACTURACIÓN POR CONSUMO ($)

MESES	Jun.-23	Jul.-23	Ago.-23	Sep.-23	Oct.-23	Nov.-23
TOTAL	$673,769	$192,505	$194,321	$190,420	$177,438	$272,628

DEUDA

Facturas vencidas	Deuda vencida acue/ alc
1	$0
Deuda vencida aseo	**Deuda anterior**
$0	$0



Total factura a pagar

CUPON DE PAGO	3428780259
PÓLIZA	758880
PERIODO	
TOTAL	$703,354

ESCANEA PARA PAGOS POR PSE

(415)7707241493549(8020)003428780259(3900)0000703354

778941181

Powered by CamScanner

NIT 8001358131
BARRANQUILLA

116 TripleApp www.aaa.com.co @SomosTripleA

Póliza:758880

DATOS DEL CLIENTE

Nombre del cliente:
COMEDOR DE ESTUDIANTES ESCUELA POLICIA ANTONIO N.
Dirección donde se presta el servicio:
CR 40 45 300
Ciclo de facturación / Barrio
05 - SO EL PARQUE
Recorrido:
3001103367
Dirección de envío de facturas:
CR 40 45 300

SERVICIOS FACTURADOS

No. de factura 49290878

SERVICIO DE ACUEDUCTO	$281,119
SERVICIO DE ALCANTARILLADO	$0
SERVICIO DE ASEO	$0
SERVICIO OTROS CONCEPTOS	$0
OTRAS VENTAS	$0
TOTAL FACTURA SERVICIOS DEL PERIODO	$281,119
TOTAL DEUDA	$0
TOTAL FACTURA A PAGAR	$281,119

CLASIFICACIÓN DEL PREDIO

Tipo de servicio	Clase de servicio	Estrato	Unidades
INDIVIDUAL	Oficial		1

INFORMACIÓN DE PAGO

Fecha de emisión	Periodo facturado	Fecha de vencimiento
Noviembre 7-23	Noviembre-2023	Nov 14-23
Fecha último pago	**Último pago**	**Fecha de suspensión**
Noviembre 2-23	$185,929	Nov 15-23

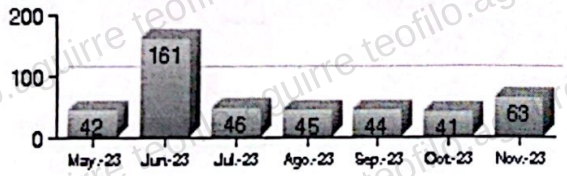
DATOS DEL MEDIDOR

Marca	Serial	Fecha de instalación
VOL > 1/2" S	016-15SC005406-758880	29-03-2016

DATOS DEL CONSUMO ACUEDUCTO - ALCANTARILLADO

MES	FECHA DE LECTURA	LECTURA (m3)	PROMEDIO (m3)
Anterior	27-09-2023	11,305	63
Actual	27-10-2023		DÍAS DE CONSUMO: 30
CONSUMO DEL MES:		63	CONSUMO REAL/ESTIMADO: ESTIMADO

HISTORIAL DE SUMINISTROS (M3)

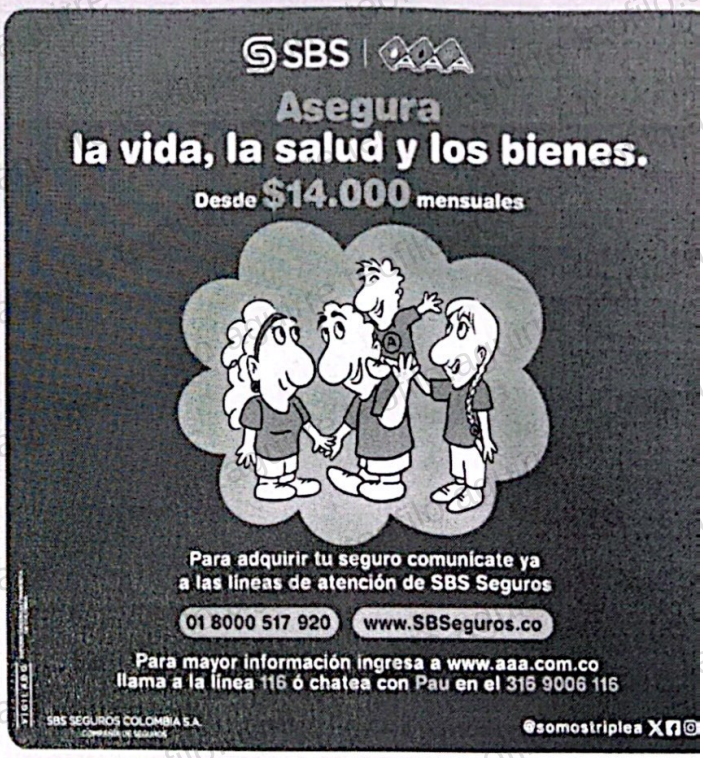


HISTÓRICO DE FACTURACIÓN POR CONSUMO ($)

MESES	May.-23	Jun.-23	Jul.-23	Ago.-23	Sep.-23	Oct.-23
TOTAL	$175,766	$673,769	$192,505	$194,321	$190,420	$177,438

DEUDA

Facturas vencidas: 0	Deuda vencida acue/ alc: $0
Deuda vencida aseo: $0	Deuda anterior: $0



Total factura a pagar

CUPON DE PAGO	3427652457
PÓLIZA	758880
PERIODO	
TOTAL	$281,119

ESCANEA PARA PAGOS POR PSE

(415)7707241493549(8020)003427652457(3900)0000281119

778941181

Powered by CamScanner


RECIB: 003080 05/01/2024 10:15:55
credibanco
TRIPLE ASA ESP
VENTA APROBADA COPIA
TER: 000AVHN0 AUT: 101555
CU: 020311965 VER: SFNV02_CA1 A0wC1LeQ
TOTAL (COP): $697.771
DEBITO MASTERCARD ••1258

(415)7707241493549(8020)003429681590(3900)0000697771

Triple A S.A. E.S.P.

ESTADO DE CUENTA

Póliza	758880
Nombre	COMEDOR DE ESTUDIANTES ESCUELA POLICIA ANTONIO N.
Identificación	900263078_9200544
Dirección de Facturación	CR 40 45 300 / SOLEDAD
Ciclo de Facturación	05 - SO

Total a Pagar	$ 697,771.00

Emisión Ultima Factura	05/01/2024
Vencimiento de la Ultima Factura	18-12-2023

ESTADO DE CUENTA CON DETALLES DESDE

Detalle del estado de la cuenta

FACTURA	PERIODO	SALDO
49290878	Noviembre 2023	$ 192711
50085052	Diciembre 2023	$ 505060

Resumen del estado de la cuenta

Información del último pago

Monto	$ 281,119.00
Pagado el	04-12-2023
Punto de pago	PSE- pagos en Línea - Bco Colpatria

Estado actual de la cuenta

Saldo actual	$ 697,771.00
Saldo en Reclamación	$ .00
Saldo Convenio	$

Somos grandes contribuyentes segun resolución 009061 del 10 de diciembre del 2020.
Somos autoretenedores por servicios públicos DEC. 2885 dic/24/2001 y Res. DIAN 547 Ene/ 25/2002

Pagos con cheques a nombre de Fiduciaria Bancolombia S.A Sociedad Fiduciaria Cuenta de Efectivo Triple A S.A E.S.P

778941181
Powered by CamScanner

Air-e
La fuerza que transforma

Vigilado Superservicios

Air-e S.A.S. E.S.P. • NIT. 901.380.930 - 2

SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
RESOLUCIÓN DIAN 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022

Operador de Red: Air-e S.A.S. E.S.P.
Dirección: Calle 77B No 59B 27 B/quilla
Oficina Villa Country

NIC O CUENTA: 7951313

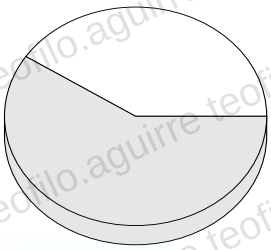
Documento Equivalente: 70011836
ID de Cobros: 8038735180
Fecha de Emisión: 16/12/2023

Llame al 115 ó desde cualquier lugar del país al 605 3225016

Ingresa a www.air-e.com:
Oficina Virtual | Videollamada

3134300000 WhatsApp AVA | AireEnergiaCo | @Aire_energia | @Aire_energia

Valor a pagar



Energía $2.908.289

Otros Servicios
Alumbrado Público $407.161
Seguridad $0
Aseo $0

Total Mes $3.315.450

Deuda	Documentos en deuda	Anterior Consumo	Actual Consumo	Variación (KW/h)
$0	0	1.739,00	2.570,00	831,00

Pago oportuno: 02/01/2024
Suspensión a partir de: 03/01/2024
¡Paga a tiempo! Evita la suspensión

TOTAL A PAGAR $3.315.450

DATOS DEL USUARIO Y/O SUSCRIPTOR

Titular de Pago
NACIONAL POLICIA
Usuario o suscriptor
NACIONAL POLICIA
Estrato / Clasificación: No resid. Oficial

Dirección de suministro
AV CIRCUNVALAR 45 - 300 LOC CAN1 CX5752
EL PARQUE
EL PARQUE
SOLEDAD
NIU: 21329507

Dirección de Envío
AV CIRCUNVALAR 45 - 300 LOC CAN1 CX5752
SOLEDAD
ATLÁNTICO

Propiedad del Activo: PE

INFORMACIÓN DEL CONSUMO

Concepto	Tarifa ($/kWh)	Consumo (kWh)	Valor ($)
Consumo activa	1.130,4345	2.570,00	$2.905.216,67

INFORMACIÓN DE LECTURA

Fecha Lectura Anterior: 10/11/2023 Fecha Lectura Actual: 13/12/2023 Días Facturados: 33

Medidor	Tipo	Lectura Actual	Lectura Anterior	Factor Múltiplo	Consumo KWh
34017343	ENERGÍA ACTIVA	12159	9589	1	2.570,00

Valor consumo mes: $ 2.905.217
Valor consumo día: $ 88.037

Consumo Calculado: REAL

Novedad en Lectura:

Consumos últimos 6 meses kWh



Promedio Día: 77,88

DE ÍNTERES

Air-e

A partir de la fecha el incumplimiento del pago del servicio energía eléctrica generará reportes negativos a las Centrales de Información Crediticia y de Riesgo. Como lo respalda la Ley 1266 de 2008 y Contrato Condiciones Uniforme, Cláusula 60ª.

Ruta de Lectura

Itinerario 2740 de la ruta 116503



IMPRESO POR RICOH COLOMBIA S.A.

116503 91165032740 13361450

Documentos vencidos: 0
Total a pagar: $3.315.450

Para consultas sobre su facturación llame al Call Center:
Teléfonos fijos: 115 Desde un Celular: 605 3225016

NIC O CUENTA: 7951313
ID de Cobros: 8038735180 **Titular:** NACIONAL POLICIA

Somos autoretenedores del impuesto sobre la renta, según decreto 2201 de diciembre 30 de 2016, abstenerse de practicar retencion a titulo de impuesto de renta sobre el servicio de energia. Esta factura presta merito ejecutivo, art: 130 ley 142 de 1.994. Para todos los efectos el presente documento se denominara "documento equivalente a la factura de servicios publicos" de conformidad con lo establecido en el dur 1625 de 2016 y guarda los mismos efectos de la factura de servicios publicos contemplada en el capitulo VI de la ley 142 de 1.994.

Pago oportuno: 02/01/2024
Total Mes: $3.315.450

Cupón Pago Mínimo

Representante Legal

(415)7709998310896(8020)803873518000000(3900)0003315450(96)20240102

(415)7709998310896(8020)803873518000000(3900)0003315450(96)20240102

DETALLE CONCEPTOS FACTURADOS

ENERGÍA

Consumo activa	$2.905.216,67
AJUSTE MONETARIO	$0,10
Interés por Mora	$3.072,72

Valor Total Energía: $2.908.289

ASEO

Valor Total Aseo: $0

ALUMBRADO PÚBLICO

Impuesto Alumbrado Publico	$406.730,33
Interes de Mora AP	$430,18

Acuerdo Municipal:
ACUERDO 000211 DE 2016/RESOLUCION 00012
Contacto: 3204671
Correo Electrónico: Pagina Web: www.ismsaconcesionap.com

Valor Total Alumbrado Público: $407.161

SEGURIDAD

Valor Total Seguridad: $0

TOTAL A PAGAR MES: $3.315.450

CALIDAD DEL SERVICIO Y TARIFA

Componentes del Costo Unitario

Generación:	382,5099
Transmisión:	46,2510
Pérdidas:	210,2536
Restricciones:	2,5435
Distribución:	171,3784
Comercialización:	128,5271
CU Aplicado:	1.130,4345
CU Calculado:	941,4635

Circuito / Transformador:
Código Trafo Conexión:
Grupo:

DIUG: **DIU:** **FIUG:** **FIU:**

El precio o costo unitario que pagan los usuarios del servicio de energía, se determina con base en metodologías, fórmulas definidas por la comision de regulación de energía y gas CREG

NIC O CUENTA: 7951313

Vencimiento	02/01/2024
Suspensión desde:	03/01/2024
Total a pagar mes:	$3.315.450
TOTAL A PAGAR:	$3.315.450

El no pago oportuno de la factura, dará lugar a la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada en esta. Contra esta decisión procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelación ante la SSPD, dentro de los cinco días siguientes al recibo de esta factura. En caso en padecer una situación de vulnerabilidad que pueda afectar sus derechos fundamentales con ocasión de la suspensión deberá acreditarlo antes de la fecha de suspensión.
En atención a la ley 2300 de 2023, Air-e modificó el Contrato de condiciones uniformes para informarle los canales para cobranza y publicidad, puedes elegir cuales autorizas en el WhatsApp AVA (3134300000

INFORMACIÓN REGULATORIA

En cumplimiento de las resoluciones CREG 015 del 2018, 010 del 2020, 024 y 078 del 2021, en esta factura se aplican, si se dan las condiciones establecidas en la regulación, las compensaciones por calidad del servicio. Acordes con los requerimientos establecidos en la regulación vigente.

ESTADO DE CUENTA

Tasa por mora vigente:	2,69%
Fecha último pago:	04/12/2023
Valor último pago:	$2.227.670
Saldo a favor:	$0
Financiaciones pendientes:	0
Monto deuda Financiada:	$0
Documentos en reclamo:	0
Monto deuda Reclamada:	$0
Documentos vencidos:	0
Monto deuda vencida:	$0

PUNTOS DE PAGO

Bancarios y Corresponsales
BANCOLOMBIA
BANCO DE BOGOTA
DAVIVIENDA
BBVA
BANCO GNB SUDAMERIS
AV VILLAS
CAJA SOCIAL

No Bancarios
SUPERGIROS
EFECTY
REFACIL
OLIMPICA
PUNTO RED

Portal de pagos AIR-E
PSE
Tarjeta de crédito VISA y MasterCard
Puntos de pago Air-e ubicados en Oficina Comercial

Billeteras
Daviplata
Nequi
RappiPay

Para pago en cheque girese a Fiduoccidente Air-e SAS ESP NIT 830054076
Pago con tarjeta de crédito en canales de pago Air-e

Paga tu factura de energía a tráves de PSE

PAGA AQUÍ

F_96

Comprobante

de pago en línea

FIDEICOMISOS SOCIEDAD FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 11138968

Descripción del pago: pago factura 70011836

Nro. de referencia: 179.19.148.68

Nro. de referencia 2: 70011836

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Jueves 4 de Enero de 2024 09:50:33 AM

Nro. de comprobante: 0000051135

Valor pagado: $ 3,315,450.00

Producto: *******2323

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellín 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 2525 - Pereira 340 1213 - El resto del país 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospechoso@bancolombia.com

778941181

	RESTAURANTE DUK´S	
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión de servicio mensual**		Versión: 02 Revisión: 05/04/2021

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 30/12/2023
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

ASUNTO: INFORME DE GESTION DE SERVICIOS CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE
Cordial saludo,

Como parte del compromiso de informar sobre el Diseño, implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo describimos las actividades en el mes de DICIEMBRE de 2023

En el presente informe de gestión se enunciarán un listado de las actividades realizadas durante el proceso del mes de DICIEMBRE del año 2023 con el propósito de mantener el Sistema de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente y se diseñan los planes de implementación, ejecución y seguimiento para dar cumplimiento al plan de trabajo anual 2023.

El **SG-SST de RESTAURANTE DUKS** es liderado e implementado con la participación de los trabajadores garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

Para tal efecto, **RESTAURANTE DUKS** aborda la prevención de los accidentes y las enfermedades laborales y también la protección y promoción de la salud de los trabajadores a través de la implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión cuyos principios estén basados 'en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar).

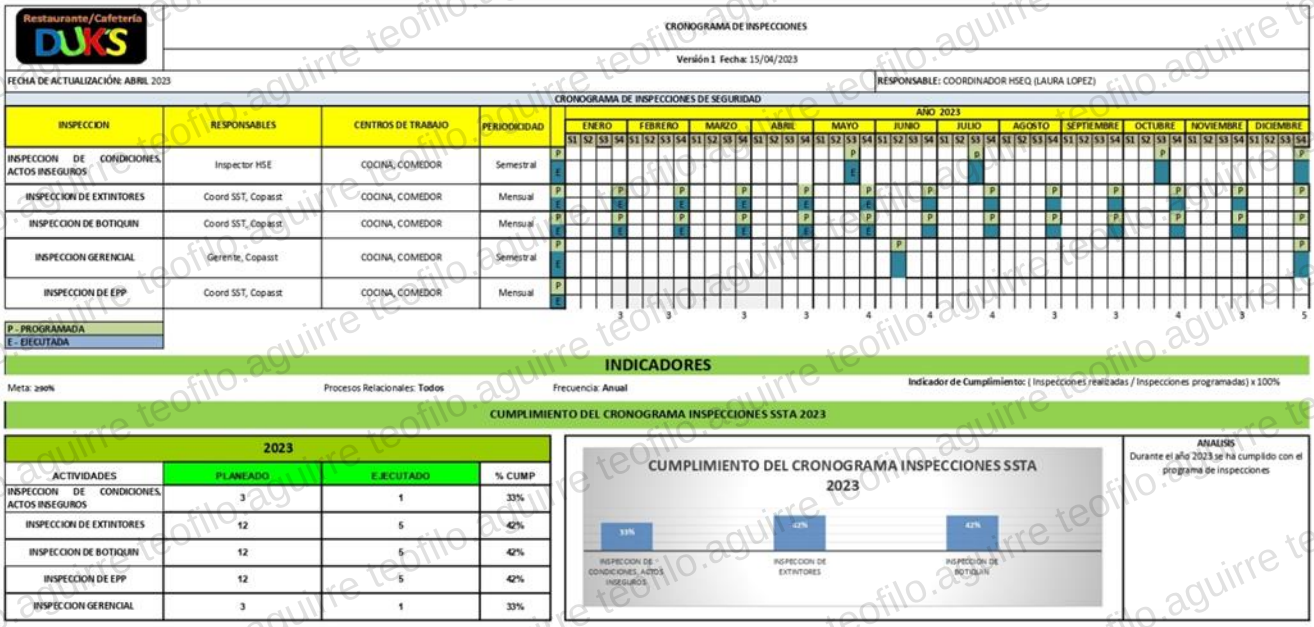
El presente informe está basado en lo establecido en el decreto 1072 de 2015 y especial en el capítulo 6 en lo referente a Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo, resolución 0312 de 2019.

778941181

RESTAURANTE DUK´S	**RESTAURANTE DUK´S**	
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión de servicio mensual**		Versión: 02
		Revisión: 05/04/2021

1. SEMANA DEL 01 AL 09 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2023

Se realizan inspecciones de botiquín, camilla y extintor de acuerdo al cronograma de inspecciones SSTA dando cumplimiento a nuestro plan de trabajo anual y se le da cierre al programa de inspección.



Restaurante/Cafetería DUK'S

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

Versión 1 Fecha: 15/04/2023

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: ABRIL 2023

RESPONSABLE: COORDINADOR HSEQ (LAURA LOPEZ)

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

INSPECCION	RESPONSABLES	CENTROS DE TRABAJO	PERIODICIDAD	AÑO 2023 (ENERO S1 S2 S3 S4 · FEBRERO S1 S2 S3 S4 · MARZO S1 S2 S3 S4 · ABRIL S1 S2 S3 S4 · MAYO S1 S2 S3 S4 · JUNIO S1 S2 S3 S4 · JULIO S1 S2 S3 S4 · AGOSTO S1 S2 S3 S4 · SEPTIEMBRE S1 S2 S3 S4 · OCTUBRE S1 S2 S3 S4 · NOVIEMBRE S1 S2 S3 S4 · DICIEMBRE S1 S2 S3 S4)
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	Inspector HSE	COCINA, COMEDOR	Semestral	P E
INSPECCION DE EXTINTORES	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P E
INSPECCION DE BOTIQUIN	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P E
INSPECCION GERENCIAL	Gerente, Copasst	COCINA, COMEDOR	Semestral	P E
INSPECCION DE EPP	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P E

P - PROGRAMADA
E - EJECUTADA

INDICADORES

Meta: 100% | Procesos Relacionales: Todos | Frecuencia: Anual | Indicador de Cumplimiento: (Inspecciones realizadas / Inspecciones programadas) x 100%

CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA INSPECCIONES SSTA 2023

2023			
ACTIVIDADES	PLANEADO	EJECUTADO	% CUMP
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	3	1	33%
INSPECCION DE EXTINTORES	12	5	42%
INSPECCION DE BOTIQUIN	12	5	42%
INSPECCION DE EPP	12	5	42%
INSPECCION GERENCIAL	3	1	33%

ANALISIS
Durante el año 2023 se ha cumplido con el programa de inspecciones

778941181

2. SEMANA DEL 11 AL 17 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2023
SE RALIZA CAPACITACION CONDICIONES INSEGURAS

Se lleva a cabo capacitación con la ARL positiva, donde se les explica cómo prevenir los actos y condiciones inseguras en el área de trabajo, donde participaron auxiliares, cocineras y mantenimiento, donde pudieron dar ejemplos y se realizó actividad lúdica.





teofilo.aguirre 778941181

3. SEMANA DEL 18 AL 23 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2023
SE REALIZAN PAUSAS ACTIVAS CON EL EQUIPO DE TRABAJADORES

Se realiza pausas activas, para mitigar la fatiga muscular y los movimientos repetitivos y se les dicta charla de autocuidado dentro de las instalaciones del comedor y cocina.









778941181

4. SEMANA DEL 25 AL 31 - DE DICIEMBRE DEL AÑO 2023

SE REALIZA AUTOEVALUACION DE ESTANDARES MINIMOS RES. 0312 DEL 2019

Se realiza la autoevaluación de estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, con una puntuación del 100% demostrando nuestro cumplimiento a nuestro plan de trabajo

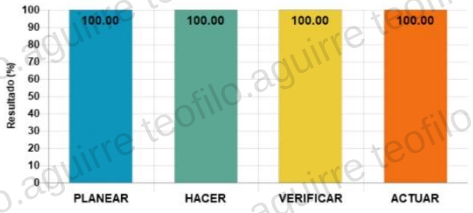
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

CONSTANCIA

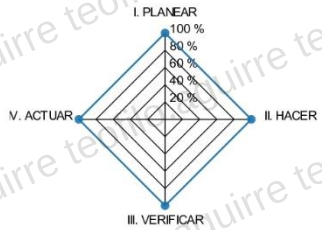
Positiva Compañía de Seguros S.A. hace constar que la empresa **Juan Gabriel Duque Alzate**, identificada con **NI 72042502** afiliada en el ramo de riesgos laborales, aplicó el **26/12/2023** la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para la vigencia **2023** conforme a la Resolución **0312 del 2019**. Aplicando el capítulo **II** y obteniendo un resultado del **100,00%, ACEPTABLE**.

La presentación de los resultados de los Estándares Mínimos con su Plan de Mejoramiento a POSITIVA ARL lo realizó la empresa el

Resultados Evaluación por Ciclo



VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA



CICLO	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL CICLO OBTENIDO
PLANEAR	25,00%	25,00%	100,00%
HACER	60,00%	60,00%	100,00%
VERIFICAR	5,00%	5,00%	100,00%
ACTUAR	10,00%	10,00%	100,00%
TOTAL	100%	100,00%	100,00%

778941181

RESTAURANTE DUK´S	**RESTAURANTE DUK´S**	
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión de servicio mensual**		Versión: 02
		Revisión: 05/04/2021

INDICADORES DE GESTION

En el año 2023 a la fecha los indicadores del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo se cierra en el mes de DICIEMBRE en un 97% dando cumplimiento a las actividades programadas que se ejecutaron, seguiremos haciendo gestión para garantizar el bienestar y seguridad de todos nuestros colaboradores

FICHA TÉCNICA DE INDICADORES DE GESTIÓN
Versión 2 Fecha: Abril de 2023

PROCESO
GESTION INTEGRAL

DEFINICIÓN DEL INDICADOR
NOMBRE DEL INDICADOR
Frecuencia de los Accidentes de Trabajo o Laborales

OBJETIVO DEL INDICADOR	TIPO DE INDICADOR	LINEA BASE	META OBJETIVO		
			META	PLAZO DE CUMPLIMIENTO	VIGENCIA DE CUMPLIMIENTO
Numero de veces que ocurre un accidente de trabajo en el mes	RESULTADO	80%	100%	01/06/2023	30/06/2023

INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR

UNIDAD DE MEDIDA	FRECUENCIA	META VIGENCIA	RESPONSABLE MEDICIÓN	RESPONSABLE ANÁLISIS	ACTORES INTERESADOS EN EL RESULTADO
PORCENTAJE	MENSUAL	100%	COORDINADOR HSEQ	COORDINADOR DEL HSEQ	Gerencia

FUENTE DE INFORMACIÓN	FORMULA DE CÁLCULO
Matriz de Accidentalidad	(N°. De AT que se presentaron en el mes /N° de trabajadores en el mes) x 100

COMPORTAMIENTO INDICADOR

Meses	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOT	SEPT	OCT	NOV	DIC
Dato Numerador	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dato Denominador	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0

MEDICION

Periodo	Datos	Meta Vigencia	Meta Objetivo
Ene	0%	100%	100%
Feb	20%	100%	100%
Mar	0%	100%	100%
Abr	0%	100%	100%
May	10%	0%	0%
Jun	0%	0%	0%
Jul	0%	0%	0%
Ago	0%	0%	0%
Sep	0%	0%	0%
Oct	0%	0%	0%
Nov	0%	0%	0%
Dic	0%	0%	0%



En el presente año 2023 no se han presentado accidentes de trabajo para un cumplimiento del 100% en el primer trimestre.

Análisis/Interpretación de Resultados del Indicador
Por cada 6 trabajadores que laboraron en el mes no se presentaron accidentes

En este mes de enero no se presentaron accidentes	En este mes de mayo no se presentaron accidentes	En este mes de septiembre no se presentaron accidentes
En este mes de febrero no se presentaron accidentes	En este mes de junio no presentaron accidentes	En este mes de octubre no se presentaron accidentes
En este mes de marzo no se presentaron accidentes	En este mes de julio no se presentaron accidentes	En este mes de noviembre no se presentaron accidentes
En este mes de abril no se presentaron accidentes	En este mes de agosto no se presentaron accidentes	En este mes de diciembre no se presentaron accidentes

Observaciones

Requiere Acción Correctiva, Preventiva o de Mejora: NO: ☐ SI ☐

Notas:

Cualquier inquietud o soporte de nuestra parte quedamos a sus órdenes.

Atentamente,



Laura Lopez Vergel
Coordinador HSEQ
Restaurante DUKS
Tel: 301 331 4750

778941181

Carlos Jubiz Palis
Chef International

Barranquilla, 26 de diciembre de 2.023.-

INFORME GENERAL DE COCINA

Presento informe general de manejo y manipulación de alimentos del Restaurante Duk's que presta sus servicios a la Escuela de Policías Antonio Nariño.

Objetivo:

- Cumplimiento con los deberes apropiados de un excelente trabajo
- Las minutas totalmente balanceadas
- Organización en las servidas de los alimentos y cumpliendo con el horario estipulado por la escuela

Locación:

Excelente infraestructura física para la preparación de alimentos, suficiente espacio para laborar cómodamente, buena iluminación, excelente ventilación, agua 100% potable y acta para el uso de alimentos

La barra de los alimentos se encuentra en perfecto estado y con higiene óptima para su servicio

Bodega apta con las normas de colocación, usando estibas plásticas a la altura adecuada

El área de preparación cuenta con las normas para el correcto manejo y elaboración de los alimentos

Capacito el personal mensualmente en manipulación e higiene de los alimentos.

Equipos:

Utilizo equipos en perfectos estados para la preparación de los alimentos.

Los equipos generadores de calor como estufas, planchas y fogones

Dirección: Cra 50 # 84-16
Email.: chefjubiz@gmail.com
Cel. 3013808548

778941181

Carlos Jubiz Palis

Chef International

Equipos de generadores de frio:

- Refrigeradores
- Cuarto frio de verduras
- Cuarto frio de carnes

El área de lavado de las vajillas se encuentra en óptimas condiciones de higiene

Se cuenta con un estilo de buffet servido apropiadamente.

Las frutas y hortalizas tienen un buen manejo de higiene y es garantizada la calidad de los productos

Las carnes, pollo y embutidos son aptos y adecuados para su consumo

El personal de cocina usa la indumentaria idónea

El personal de mantenimiento y aseo usa el uniforme apropiado para dicho servicio

Para preparar los arroces se escoge el arroz entero de muy buena calidad realizando un lavado profundo para desechar bacterias y gérmenes.

En hortalizas y verduras seleccionamos la de mejor calidad y se lavan sumergiéndolas en agua y un antioxidante como el vinagre, para matar todas las bacterias y proceder al picado y preparación de las verduras que nos sirven la gran mayoría para las ensaladas con preparación de salsas y vinagretas

En las carnes utilizamos carne de res, cerdo y de corral, convirtiéndolas en exquisitos manjares para el consumo de los comensales, tenemos variedad de preparación en guisos, asados, fritos entre otros.

Los acompañamientos que manejamos siempre son claves para los platos a preparar ya que complementan el cuadro nutritivo, usando plátano verde y maduro convirtiendo en patacón y monedas de plátanos, tajadas, la yuca hervida, la papa se prepara de diferentes formas: cocida, pure, frita

Las bebidas que manejamos son jugos naturales, refrescos y agua de panela
Los desayunos siempre son balanceados con chocolate con leche descremada y café, se realizan desayunos de revoltillos de huevos con chorizo, mozarela, huevo en perico, con butifarra, para complementar

Usamos granos como lentejas, palomito, zaragoza preparadas con guisos especiales de la casa

Nota:

Dirección: Cra 50 # 84-16
Email.: chefjubiz@gmail.com
Cel. 3013808548

778941181

Carlos Jubiz Palis

Chef International

En la cocina del restaurante Duk´ estamos atentos con la escogencia de los productos que manejamos para darle el mejor trato y poder satisfacer a los comensales.

Atentamente,

Carlos Jubiz Palis
Chef International
Cc.: 8.747.111

CARLOS JUBIZ PALIS
CheF Internacional
RUT. 8.747.111-5

Dirección: Cra 50 # 84-16
Email.: chefjubiz@gmail.com

778941181
teofilo.aguirre

GESTION CHEF









778941181









778941181

BARRANQUILLA

27 DICIEMBRE 2023

INFORME DE SATISFACCION Y CALIDAD RESTAURANTE DUK´S

OBJETIVO: Realizar el proceso de evaluación del servicio de Cafetería que se presta sus servicios a la Escuela de Policia Antonio Nariño

SOBRE LAS INSTALACIONES

Referente a las instalaciones, únicamente se evaluó el mobiliario ya que la distribución de las instalaciones y espacios, la conservación del local / instalaciones y la accesibilidad al lugar fueron evaluados positivamente en el año anterior, sin aspectos por mejorar.

SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Con relación a la prestación de del servicio, también se tuvo en cuenta solamente un aspecto "Tiempo de espera para pedir", los demás (la rapidez a la hora de servir, presentación del personal que atiende), fueron evaluados satisfactoriamente por los usuarios.

SOBRE EL PRODUCTO

Los productos en la cafetería y restaurante DUK¨s, se tuvieron en cuenta dos aspectos únicamente; la variedad de la oferta de productos y la cantidad de los alimentos servidos acorde a la necesidad y recomendacion nutricional; tienen la presentación de los alimentos (Empaque seguro e higiénico, conservación), la calidad de los alimentos (Frescura, Sabor, Olor y condiciones de almacenamiento), y la oferta de platos del menú diario en el restaurante cohinciden con la exigencias y regulacion establecida para estos establecimientos.

SOBRE LA HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

Para evaluar la higiene del establecimiento se tuvo en cuenta únicamente la Limpieza del mobiliario (sillas y mesas) ya que la Higiene general del establecimiento (Pisos, Paredes, cocinas, Vitrinas, Neveras) y la Manipulación de los alimentos higiénico por parte del personal que interviene en el servicio fueron evaluados en su mayoría de manera satisfactoria.

778941181
Powered by CamScanner

SOBRE EL PERSONAL

La manipuladora cumple con el uso de la dotación requerida: pantalón y camisa de color claro, gorro, tapabocas, delantal y zapatos antideslizantes, de la misma manera se pudo observar que cuenta con uñas cortas sin esmalte, ausencia de maquillaje y cualquier tipo de accesorios.

CONCLUSIONES

Se pudo observar que los alimentos tenían muy buen aspecto antes de la preparación y una vez listos para ser repartidos , además las manipuladoras cumplían con los protocolos de limpieza y preparación establecidos para cada uno.

El alimento se distribuye atendiendo las porciones estipuladas en el contrato. Cuentan con análisis nutricional de las raciones, lista de intercambios, control de fechas de vencimiento, fichas técnicas de los alimentos que hacen parte de las minutas así mismo de los productos químicos, diferentes instructivos (aplicación y preparación de soluciones y lavado de manos.), por otra parte se evidenció el informe de interventoría

Dentro de la cocina hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos, el cual cumple con las especificaciones requeridas.

Los pisos y paredes están enchapados lo que permite que sean de fácil limpieza, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo I. Artículo 6. Condiciones Generales. "La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento. Por otra parte, no poseen estibas, usan las canastillas para no poner en contacto directo con el piso contendores con alimento o el alimento mismo.

El almacenamiento de productos que se encuentran en los refrigeradores o congeladores se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura. Se mantienen en buenas condiciones higiénicas. Se pudo revisar las planillas de control de temperatura. Se hizo revisión de las neveras y no se encontró contaminación cruzada al igual que los congeladores (en uno se maneja la pulpa y en el otro carne y pollo).

Se pudo observar la limpieza y desinfección del lugar de entrega de la alimentación y de la preparación. Se están utilizando el protocolo de limpieza como lo establece la minuta. Los detergentes, desinfectantes, jeringas y útiles de aseo se encuentran etiquetados con rótulos y se encuentran almacenados en un lugar aislado del sitio de preparación y de entrega de alimentos.

JESUS ALZATE MORALES

INGENIERO AGROINDUSTRIAL ESPECIALISTA EN LOGISTICA

3103303094

778941181

Powered by CamScanner

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL RESTAURANTE DUK´S EN EL MES DE DICIEMBRE

El presente documento es para presentar el informe del mes de Diciembre de 2023, del servico de alimentacion prestado por el Restaurante Duk´s a la Escuela de Policia Antonio Nariño.
Se le realizo entrega a el administrador del servicio el señor Jose Gabriel Duque la minuta patron a utilizar en el mes de Enero del año 2024 para la Escuela Antonio Nariño y se entrega informe del mes de Diciembre del año 2023, incluyendo la minuta usada durante dicho mes.

OBJETIVOS :

1- CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2023

Cumplimos con la elaboración de la minuta patron diseñada para el mes de diciembre en un 98 %
Se dio cumplimiento del aporte nutricional del alimento proteico, brindando 100 gr de este por comida servida en los diferentes horarios de comida. Se cumple con el aporte de verduras en los diferentes horarios. Se cumple con el aporte normocalorico en cada uno de las comidas servidas.
De forma puntual se realizo el servicio en los horarios impuestos por la escuela, para su cumplimiento.

2- INFRAESTRUCTURA:

La infraestructura fisica para la distribución y preparación de los alimentos, cuenta con el tamaño, iluminación y ventilación adecuada.
Contamos con área de recepción y preparación de los alimentos.
Estanteria adecuada en la zona de almacenamiento de la materia prima, con el distanciamiento adecuado para su limpieza y movilidad .
Se tienen en cuenta el entorno para el recibo de los insumos para la preparación de la materia prima.
Se realiza la fumigacion mensual del servicio de alimentacion para evitar la prolifleración de moscas y roedores.
Se manejan capacitaciones a los operarios del adecuado manejo de la infraestructura y materia prima del servicio.

3 EQUIPAMIENTO:

Se cuenta con el menaje adecuado para prestar el servicio de preparacion de materia prima
Se cuenta con el numero de menajes para la servida de las comidas según el numero de estudiantes de la escuela.

Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

778941181

Equipos generadores de calor :Estufas o fogones , planchas
Equipos generadores de frio : Refrijeradores, cuartos frios
Área de lavado y sanitización de la vajilla

4. EVIDENCIA







Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

778941181
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

5- MENU USADO MES DE DICIEMBRE

SEMANA 1								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8
BEBIDA 250 ML	AGUA DE ARROZ	AVENA	AGUA DE ARROZ	AVENA	CHOCOLATE	JUGO DE FRUTA	CAFÉ CON LECHE	AVENA
PROTEÍNA 100 GR	CHORIZO Y BUTIFARRA CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	SALCHICHON FRITO	HUEVOS A LA JARDINERA	QUESO	SALCHICHA FRITA	HUEVO PERICO	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE 150 GR	ARROZ Y PAPA COCIDA	ARROZ Y TAJADAS	ARROZ DE FIDEO Y YUCA	BOLLO DE MAIZ BLANCO	YUCA	ARROZ y PAPA EN PALITOS	ARROZ Y TAJADA	BOLLO MAIZ
ALMUERZO								
SOPA 250 CC				SOPA				
PROTEINA 100 GR	CHULETA	CARNE CUADRITOS	CERDO GUISADO	CALLOS A LA MADRILEÑA	PECHUGA	CERDO	CARNE CUADRITOS	CHULETA
CEREAL 150GR	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ PERLADO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
GRANOS	PALOMITO		FRIJOLES					LENTEJAS
ACOMPAÑANTE 60 G		ENSALADA PAPA Y ZANAHORIA		ENSALADA PEPINO CON TOMATE Y CEBOLLA	MONEDITAS VERDES	ENSALADA		
VERDURA 100 G		CEBOLLA	ZANAHORIA CON HABICHUELAS	VERDURAS SALTEADAS		PIMENTON, ZANAHORIA, CEBOLLA	LENTEJAS	CILANTRO, CEBOLLA PIMENTON
BEBIDA 250 ML	AGUA DE PANELA	JUGO	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO	CHICHA PIÑA	JUGO DE FRUTA	LIMONADA	CHICHA DE MARACUYA
CENA								
PROETINA 100 GR	HIGADO	MIXTO CARNES	QUESO RALLADO	CHORIZO DE CERDO	MUSLO DE POLLO	PECHGA	QUESO	PECHUGA CUADRITOS
CEREAL 120 G	ARROZ BLANCO	ARROZ DE PEREJIL O CILANTRO	SPAGUETTE	ARROZ PERLADO	ARROZ	ARROZ BLANCO	SPAGUETTE	ARROZ BLANCO
ACOMPAÑANTE 60 G	PAPA CHIPS		PAN	PALITOS DE YUCA	PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	PAN	GUINEO MADURO
VERDURA 100 G		GUINEO MADURO	TOMATE CEBOOLA PIMENTON				CEBOLLA, PIMENTON, CEBOLLIN	CEBOLLA, PIMENTON, CEBOLLIN
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	LIMONADA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTAS	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

778941181

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 2								
DESAYUNO								
COMPONENTE	**MENU 9**	**MENU 10**	**MENU 11**	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**	**MENU 15**	**MENU 16**
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AGUA DE PANELA FRIA	CHICHA DE MARACUYA	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLISTO	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE	GUAYABA	AGUA DE ARROZ
PROTEINA 100GR	HUEVOS EN PERICO	QUESO	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO COCIDO	SALCHICHA FRITA	QUESO RALLADO	CHORIZO Y BUTIFARRA	HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	AREPA	YUCA COCIDA CON ARROZ	ARROZ BLANCO Y TAJADA VERDE	AREPA QUESO	PAN	ARROZ Y YUCA	ARROZ MIXTO Y TAJADA	ARROZ Y PLATANO COCIDO
ALMUERZO								
SOPA 250 CC						SOPAS		
PROTEINA 100 GR	PANZA	CARNE CUADRITOS	CERDO AL HORNO	CARNE GUISADA	PECHUGA CON VERDURAS	CARNE CUADRITOS	HIGADO BISTECK	PECHUGA CON PAPA
CEREAL 150 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
GRANOS		ZARAGOZA					ZARAGOZA	
ACOMPAÑANTE 60 G	ENSALADA VERDE		ENSALADA DE PEPINO		ENSALADA REMOLACHA	ENSALADA DE PAYASO		ENSALADA DE PEPINO
VERDURA 100 G		PIMENTÓN CEBOLLA CILANTRO ZANAHORIA APIO	PEPINO TOMATE Y CEBOLLA	PIMENTÓN CEBOLLA CILANTRO ZANAHORIA APIO	ZANAHORIA PIMENTON , CILANTRO Y PIMENTÓN	ZANAHORIA PIMENTON , CILANTRO Y PIMENTÓN	ZANAHORIA	
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	PANELADA	JUGO DE FRUTA	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	REFRESCO	AGUA PANELA	JUGO NATURAL
CENA								
PROTEINA 100 GR	CARNE , PECHUGA, CERDO, SALCHCHON	PECHUGA APANADA	ATUN GUISADO	CHORIZO DE CERDO	BOFE GUISADO	ALITAS BROSTER	ALITAS BROSTER	CARNE MOLIDA
CEREAL 150 GR	ARROZ GUISADO	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	MONEDITAS VERDES	YUCA COCIDA	PAPA EN CASCO	PAPA GUISADA	TAJADA VERDE	PAPA COCIDA	YUCA	PAPA CHIPS
VERDURA 100 G	PIMENTON, CEBOLLA , APIO, PEREJIL, ZANAHORIA		TOMATE Y CEBOLLA		CEBOLLA Y TOMATE			TOMATE, CEBOLLA Y PIMENTON
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO MARACUYA	REFRESCO	AGUA DE ARROZ	JUGODE FRUTA	REFRESCO	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

778941181

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 3								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21	MENU 22	MENU 23	MENU 24
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE ARROZ	JUGO DE FRUTA	CHOCOLISTO	AVENA EN LECHE O COLADA	JUGO DE FRUTA	JUGO NATURAL	AVENA EN AGUA
PROTEINA 100 GR	QUESO RALLADO	HUEVOS CON SALCHICHDO	CHORIZO Y BUTIFARRA FRITA	CHORIZO Y BUTIFARRA CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO PERICO	QUESO RAYADO	HUEVO COCIDO	JAMON Y MOZARELLA
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	ARROZ Y YUCA COCIDA	ARROZ Y TAJADAS	YUCA Y ARROZ	AREPA DE QUESO	PAN	ARROZ FIEDOY YUCA	AREPA DE QUESO	PAN(SANDWISH)
ALMUERZO								
SOPA 250 CC							SOPA	
PROTEINA 100 GR	CARNE DESMECHADA	PECHUGA GUISADA	CHULETA ASADA	CARNE CUADRITOS	MUSLO GUISADO	HIGADO EN BISTECK	CALLOS A LA MADRILEÑA	CERDO ASADO
CEREAL 150 GR	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
GRANOS	LENTEJAS		ARVEJAS		FRIJOLES			PALOMITO
ACOMPAÑANTE 60 G		ENSALADA				LENTEJA	BANANO	
VERDURA 100 G		PEPINO, TOMETE, CEBOLLA		VERDURAS SALTEADAS AL VAPOR		TOMATE Y CEBOLLA		
BEBIDA 250 ML	JUGO	JUGO	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO	CHICHA PIÑA	JUGO DE FRUTA	LIMONADA	CHICHA DE MARACUYA
	CENA							
PROTEINA 100 GR	PECHUGA AGRIDULCE	PECHUGA	CARNE MOLIDA	BOFE FRITO	CARNE EN POSTA	PECHUGA	CARNE MOLIDA	CERDO, POLLO,CARNE
CEREAL 150 GR	ARROZ	SPAGUETTE	ARROZ	ARROZ PERLADO	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ MIXTO
ACOMPAÑANTE 60 G	PAPA CHIPS		MONEDITA PLATANO	YUCA	PAPA EN CASCO	PAPA CHIPS	TAJADAS	GUINEO MADURO
VERDURA 100 G	CEBOLLA, PIMENTON, ZNAHORIA	PAN					CEBOLLA, PIMENTON, CEBOLLIN	PIMENTON, CEBOLLA, ZANAHORIA, CEBOLLIN
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	JUGO MORA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTAS	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACIÓN BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDÁD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

778941181

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 4							
DESAYUNO							
COMPONENTE	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30	MENU 31
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	CHOCOLATE	JUGO DE FRUTA	COLADA DE AVENA	CAFÉ CON LECHE	AVENA EN AGUA	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE
PROTEINA 100 GR	HUEVO CON CHORIZO	MORTADELA Y MOZARELLA	QUESO RAYADO	CHORIZO Y BUTIFARRA FRITA	HUEVOS PERICO	SALCHICHA TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO
CEREAL ACOMPAÑANTE 150	ARROZ Y PAPA COCIDA	PAN	ARROZ DE FIDEO Y YUCA	ARROZ Y PAPA COCIDA	PAN	ARROZ Y YUCA	PAN TAJADO
ALMUERZO							
SOPA 250 CC						SOPAS	
PROTEINA 100 GR	CERDO AL HORNO	CARNE EN CUADRITOS	PECHUGA, CARNE, CERDO, SALCHICHON	CERDO ASADO	PANZA GUISDA	PECHUGA	CARNE GUISADA
CEREAL 150 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ TRIFASICO	ARROZ VERDE	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE ZANAHORIA
GRANOS	LENTEJA			ZARAGOZA		PALOMITO	
ACOMPAÑANTE 60 G		ENSALADA TOMATE Y CEBOLLA	TAJADAS		ENSALADA PEPINO		ENSALADA
VERDURA 100 G	ENSALADA DE PAYASO (ZANAHORIA CON REMOLACHA	MIX DE VERDURAS	PIMENTÓN CEBOLLA CILANTRO ZANAHORIA APIO		PIMENTÓN CEBOLLA CILANTRO ZANAHORIA APIO	CEBOLLA	MIX
BEBIDA 250 ML	LIMONADA	PANELADA	JUGO	JUGO NATURAL	JUGO	REFRESCO	PANELADA
CENA							
PROTEINA 100GR	PECHUGA EN CUADRITOS	CERDO ENCEBOLLADO	MIX EMBUTIDOS	MUSLO APANADO	HIGADO ENCEBOLLADO	CARNE MOLIDA	CHORIZO
CEREAL 150 GR	ARROZ DE CEBOLLIN	ARROZ BLANCO	SPAGUETTE	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ DE PEREJIL
ACOMPAÑANTE 60 G	MONEDITAS VERDES	TAJADA MADURA	PAN	PAPA COCIDA	TAJADA VERDE	PAPA FRITAS EN MONEDITAS	PAPA COCIDA
VERDURA 100 G	CEBOLLIN	CEBOLLA	TOMATE Y CEBOLLA		CEBOLLA Y TOMATE		
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	JUGO NATURAL	AGUA DE PANELA	REFRESCO	AGUA DE ARROZ	JUGODE FRUTA	JUGO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

Victoria Meriño
Nutricionista - Dietista
MND 01782
Cel :3005605171

778941181

RESTAURANTE DUK´S	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL No. 8	
	PERIODO 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2023	

RESTAURANTE DUKS



INFORME MENSUAL AMBIENTAL N°8

DICIEMBRE, 2023

Restaurante Duk´s

Avenida Circunvalar No. 45-300, Soledad, AtlánticoTel:
3015637533

778941181

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO 3
3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL 4
..... **¡Error! Marcador no definido.**

778941181

1. INTRODUCCIÓN

El presente informe incorpora las variables ambientales en la ejecución de las actividades relacionadas con el uso del comedor de estudiantes y auxiliares de policía de la escuela de policía Antonio Nariño.

A continuación, se desarrollan fichas ambientales que van midiendo el progreso de la calidad ambiental del contrato, adicional a esto los anexos que complementa la información plasmada en el documento.

2. OBJETIVO

Describir las actividades realizadas de acuerdo con las características del medio biótico, abiótico en el área de influencia donde se realizan las actividades del comedor.

778941181

3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

Restaurante Ducks se compromete a dar cumplimiento a los programas contemplados en el Plan de Manejo Ambiental, las políticas o lineamientos ambientales, de conformidad con lo solicitado por la Policía Nacional.

PROGRAMA N°1. CAPACITACIONES

Objetivo: Capacitar a todo el personal en temas ambientales y de seguridad y salud en el trabajo

Acciones Ejecutadas:

Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de diciembre de 2023, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Tema:

Importancia de la gestión ambiental dentro del restaurante.

Fecha: 30 de diciembre de 2023.

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA				ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Diciembre, 2023					4	Importancia de la gestión ambiental en el restaurante

778941181 teofilo.aguirre



Ilustración 1. Capacitaciones ambientales.

En el anexo A, se comparte la lista de asistencia como soporte de la capacitación realizada a los trabajadores.

Seguimiento y monitoreo:

Capacitaciones ejecutadas: 1

Capacitaciones programadas: 1

$$\frac{1}{1}\ x\ 100 : 100\%$$

Se ejecutó la capacitación programada en el mes de diciembre.

778941181

PROGRAMA N°2 CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS LEGALES

Objetivo: Cumplir con la normatividad vigente relacionada con las diferentes actividades del restaurante.

Acciones Ejecutadas:

En el mes de diciembre se verificó que el contrato cumpla con todos los requerimientos legales, sin embargo, se aclara que éste no requiere de permisos o autorizaciones.

Seguimiento y monitoreo:

No se tienen autorizaciones o permisos otorgados por la autoridad ambiental competente.

PROGRAMA N°3 MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS CONVENCIONALES Y ESPECIALES.

Objetivo: Cumplir con la política de gestión integral de residuos sólidos.

Acciones Ejecutadas:

En las instalaciones se cuenta con un punto ecológico para el manejo de los residuos sólidos generados en el comedor: Aprovechables (recipiente blanco), no aprovechables (recipiente negro), y orgánicos (recipiente verde).

Los residuos convencionales son recolectados y dispuestos con la empresa de servicio de aseo del municipio (INTERASEO S.A. E.S.P), con una frecuencia de recolección de tres veces por semana los martes, jueves y domingos.

Los residuos aprovechables son entregados con la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro. A continuación, se comparte la información del gestor:

778941181

ASOCIACIÓN DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO A.R.P.O
Nit: 802. 013.146 - 2
Dirección: Calle 29 No. 32 – 60 San Roque
Representante Legal: Karoll Gutiérrez Sánchez
Teléfono: 3791894 – 3005372207
asopuertadeoro@hotmail.com

En el mes de diciembre se entregaron los siguientes residuos aprovechables a la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro:

- Cartón
- Pasta
- Chatarra.
- PET



Ilustración 2. Entrega de residuos aprovechables

778941181

En el anexo B, se comparte el certificado de aprovechamiento del mes de noviembre debido a que el gestor lo entrega mes vencido. Así mismo se comparte el soporte de la entrega realizada en el mes de diciembre.

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 36

Kg de residuos aprovechables generados: 36

$$\frac{36}{36}\ x\ 100 : 100\%$$

Todos los residuos aprovechables generados fueron dispuestos adecuadamente.

Dentro del cronograma de capacitaciones se encuentra relacionado el manejo adecuado del punto ecológico.



Ilustración 4. Punto Ecológico

778941181

En el mes de diciembre se realizaron actividades de orden y aseo con el fin de mantener un lugar de trabajo limpio y aseado.



Ilustración 5. Actividades de aseo y limpieza

- **Manejo de Residuos Peligrosos y Especiales**

Se cuenta con un gestor para el manejo y disposición final de los residuos peligrosos o especiales generados: CI RECICLABLES S.A.S

El cual cuenta con las siguientes resoluciones u autorizaciones para la disposición final de los residuos:

- Resolución No. 548 de 2009 "Por medio de la cual se otorga licencia ambiental a la empresa C.I Recyclables S.A.S para el proyecto recepción, procesamiento, y comercialización de chatarra

778941181
teofilo.aguirre

electrónicay similares y se dictan otras disposiciones" – otorgada por el Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena.

- Resolución No. 0388 de 2011 "Por medio de la cual se modifica una licencia ambiental y se dictan otras disposiciones" – otorgada por el Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena.

- Resolución No. 304 de 2008 "Por medio de la cual se establece plan de manejo ambiental y se dictan otras disposiciones" – otorgada por el Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena.

En el informe del mes de julio se entregaron los permisos o licencias del gestor de residuospeligrosos.

Es importante aclarar que los residuos peligrosos generados como lámparas, envases de productos de aseo, aún no han sido entregados al gestor hasta que se logre tener una cantidad considerable para la recolección.

Mientras son retirados están siendo almacenados en el punto de acopio de residuos.

La empresa Mata Plagas S.A.S, es la encargada de realizar la fumigación mes a mes en el establecimiento con el fin de realizar manejo de plagas: cucarachas, hormigas o roedores.



Ilustración 6. Actividades de fumigación

778941181

En el anexo C, se comparte el certificado correspondiente al mes de diciembre y las fichas técnicas de los productos utilizados a la hora de realizar la fumigación.

PROGRAMA N°4 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS, DOMÉSTICOS E INDUSTRIALES.

Objetivo: Prevenir, controlar y mitigar los impactos generados por los vertimientos residuales resultantes del funcionamiento del restaurante.

Acciones Ejecutadas:

En el mes de diciembre no se realizaron vertimientos de sustancias peligrosas, ni de aceites de cocina.

Se cuenta con la empresa Hidroambiente Ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en optimas condiciones.

Diariamente se realiza limpieza y mantenimiento a la trampa de grasa (portátil).

El personal de mantenimiento se encuentra capacitado en cuanto al manejo de aguas residuales y trampa de grasa.



En el anexo D, se comparte el certificado emitido por la empresa encargada de realizar la limpieza a las trampas de grasa del comedor.

En las instalaciones del comedor se cuenta con baños para el uso del personal, los residuos líquidos provenientes de las unidades sanitarias son vertidos al sistema de alcantarillado del municipio.

778941181 teofilo.aguirre

PROGRAMA N°5 MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS.

OBJETIVO: Definir y establecer los lineamientos para la manipulación, almacenamiento de sustancias químicas y/o peligrosas utilizadas en el restaurante, con el objeto de mitigar las amenazas que representa para los trabajadores y el ambiente.

ACCIONES EJECUTADAS

Todos los productos e insumos utilizados cuentan con sus respectivas hojas de seguridad.

Las hojas de seguridad están dispuestas en un lugar visible, clasificadas y ubicadas en el lugar de almacenamiento de la correspondiente sustancia.

Los productos de aseo como limpia pisos, limpiavidrios y blanqueador se encuentran debidamente etiquetado y rotulado de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado SGA.



Ilustración 7. Productos de aseo etiquetados

778941181

Seguimiento y monitoreo:

Número de medidas propuestas: 1

Número de medidas ejecutadas: 1

$$\frac{1}{1}\,x\,100:100\%$$

Se ejecutó la actividad programada en el mes de diciembre: Etiquetar productos químicos.

En el informe ambiental N°2 se entregaron las hojas de seguridad de los productos de aseo utilizados en el mes de diciembre.

778941181

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIONES.

ANEXO B. SOPORTES RECOLECCIÓN DE RESIDUOS APROVECHABLES.

ANEXO C. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN Y HOJAS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS.

ANEXO D. CERTIFICADO TRAMPA DE GRASA MES DE DICIEMBRE.

Elaborado por:

Laura Escorcia

Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

778941181

RESTAURANTE DUK´

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01 | **FECHA: 04/01/2023**

CLASE

- [ ] Capacitación
- [x] Charla
- [ ] Inducción
- [ ] Reentrenamiento
- [ ] Taller/Actividad

- [ ] SISO
- [x] AMBIENTAL
- [ ] OPERACIONAL
- [ ] GENERAL

FECHA: 30 - 12 - 2023

TEMA: Importancia de la Gestión Ambiental dentro del Restaurante

RESPONSABLE: Laura Escorcia Bolívar

LUGAR: Comedor

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Yurany mosquera Guerra	cocinera.	Yurany mosquera
2	Paola. Albino Vergara.	Auxiliar.	Paola Albino
3	Carmelo Serna	Mantenimiento	[firma]
4	Daniel Orozco Rivillas	Jefe de mantenimiento	Daniel Orozco

OBSERVACIONES:

Laura Escorcia Bolívar.

FIRMA CAPACITADOR

teofilo.aguirre
778941181

ASOCIACIÓN DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO A.R.P.O

Puerta de Oro

NIT: 802.013.146-2

Calle 29 No. 32 - 60 San Roque •Tel.: 3791894 Cel.: 300 537 2207 •B/quilla.

FUENTE: Resturante y Cafeteria DUKS

FECHA: 17 de diciembre 2023 **NIT.**

MATERIAL	KILOS	Vr.UNITARIO	Vr. TOTAL	OBSERVACIONES
MATERIAL				
PERIODICO				
ARCHIVO				
PLEGADIZA				
CARTÓN	22.8	100	2.280	
PLASTICO BLANCO				
PLASTICO COLOR				
PET	7.2	400	2.880	
VIDRIO				
PASTA	2	400	800	
CHATARRA	4	500	2.000	
COBRE				
ACERO				
BRONCE				
MONITOR				
CANASTAS				
SILLAS				
ALUMINIO GRUESO				
MATERIAL SUCIO				
COBRE FORRADO				
ANTIMONIO				
TRANSFORMADOR				
BATERIA CARRO				
…DOR MIXTO				
BALASTRO				
PVC				
TARJETAS				
MALETIN				
PLOMO				
OTROS				
TOTAL	36		7.960	

ENTREGA [illegible signature]

FIRMA C.C

RECIBE Carolina

FIRMA C.C

teofilo.aguirre

778941181

NIT. 802.013.146-2
Calle 29 # 32 – 60 - Sede principal
Barrio San Roque
(5)379 1894 - 300 5372207 - 304 538 3253
asopuertadeoro@hotmail.com
www.asopuertadeoro.org
Barranquilla - Atlántico

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

En conformidad con la autorización otorgada por la Superintendencia de Servicios Públicos según RUPS N° **20201132233377234 De 09/3/2020 ID 32233**, en cumplimiento del Decreto nacional de aprovechamiento 596 de Abril de 2016, Resolución CRA 720 de 2015, AUTO 275 de 201, la **ASOCIACION DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO** con **NIT: 802.013.146-2** y su representante legal **KAROL JOHANNA GUTIERREZ SANCHEZ** identificada con cedula de ciudadanía **Nº 1.045.669.308** de Barranquilla, certifica que en el mes de **noviembre 2023** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 56Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
Cartón	30	100	3.000
Pasta	13	400	5.200
Pet	11	400	4.400
Plegadiza	2	50	100

La venta de estos materiales suma un total de $12.700 son comercializados con la industria para su disposición final: el archivo y el periódico con, el cartón y la plegadiza con **FIBRAS Y PAPELES DE COLOMBIA S.A.S**, la chatarra con **RECUPERADORA LA MANO DE DIOS** el Pet con **Ekored**, la madera con **ESTIBAS POR LA PAZ**, la pasta **COMERCIALIZADORA DE MATERIALES PLASTICOS** el vidrio con **RAFAEL MENDOZA POLO** el plástico se le realiza un proceso de pele tizado para la fabricación de Bolsa.

El personal cuenta con certificación de Competencias Laborales- SENA- 220201033, 220201034. **El presente certificado es válido solamente por el ingreso del material señalado.**

Se expide la presente certificación a los (04) días del mes de diciembre del 2023

La actividad realizada por puerta de oro, está avalada por la Alcaldía de Barranquilla y Barranquilla Verde.

778941181
Vigilado Superservicios

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

NIT. 802.013.146-2
Calle 29 # 32 – 60 - Sede principal
Barrio San Roque
(5)379 1894 - 300 5372207 - 304 538 3253
asopuertadeoro@hotmail.com
www.asopuertadeoro.org
Barranquilla - Atlántico

BENEFICIOS DE RECICLAR

Al reciclar una tonelada de papel o cartón ustedes construyen al medio ambiente, pues se salvan en promedio 15 árboles; se disminuyen el consumo de energía en un 60% y el de agua en un 80%, además disminuyen las emisiones de gases efecto invernadero, que provocan el calentamiento global del planeta, gracias a una menor utilización de recursos naturales

BENEFICIOS SOCIALES

Con los Ingresos obtenidos se benefician los asociados de puerta de Oro en el mejoramiento de la calidad de vida de los mismos y sus familias y la obtención de fuentes de trabajo estables.

DESARROLLO SOSTENIBLE



Atentamente,

KAROL GUTIERREZ SANCHEZ
Representante Legal

778941181
ALIANZA GLOBAL DE RECICLADORES
RED LATINOAMERICANA DE RECICLADORES
Asociación Nacional de Recicladores
PACTO GREMIAL RECICLADORES 3D
PREMIO AMBIENTAL THE GOLDMAN ENVIRONMENTAL PRIZE
NONRA PADILLA HERRERA NOBEL AMBIENTAL ALTERNATIVO 2013 CENTRO Y SUR AMERICA
ISO 9001 icontec SC-CER366 '27
CERTIFICADO IQNet
Vigilado Superservicios

MATA PLAGAS SAS

Nit: 901179315-2
Email: Mataplagas.s.a.s@gmail.com
Cel.: 3233998125 - 3213553582

CERTIFICADO DE TRABAJO
001
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD
N° 0369

FECHA EJECUCION DE TRABAJO	**23/12/2023**
FECHA PROXIMA DE FUMIGACION	**23/01/2024**

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	**RESTAURANTE ESCUELA**		
PROPIETARIO:	**JUAN DUQUE**	**C.C./ NIT:**	**72042502**
DIRECCION:	**AV circunvalar # 45- 30**	**TELEFONO**	**3107188968**

SERVICIO PRESTADO
Manejo de plagas: cucarachas, hormigas y roedores

Mata Plagas S.A.S PEREZ

MAURICIO ZAMORA URREGO
Representante Legal
Cel. 3213553582 3233998125

778941181



FICHA TECNICA

Blattanex® Gel Cucarachicida

(Imidacloprid 2,15 g/Kl)
Uso doméstico
Registro Sanitario RGSP-113-2000
Reg. INVIMA No. V-004633
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



778941181
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

1. INFORMACION GENERAL

Blattanex® Gel Cucarachicida, es un cebo listo para usar, altamente atractivo y eficaz contra las cucarachas en el hogar o en pequeños establecimientos comerciales, provocando su muerte en muy pocas horas y cuyo ingrediente activo es de baja toxicidad para el hombre.
Blattanex® Gel Cucarachicida, posee una avanzada tecnología de control, con grandes ventajas para resultados profesionales.
Una gota mata más de 100 cucarachas, por su efecto no inmediato, y por los hábitos de estos insectos, llega hasta los nidos, eliminando poblaciones ocultas.

2. INGREDIENTE ACTIVO

Nombre IUPAC: 1-(6-chloro-3-pyridymethyl)-N-nitro-2-imidazolidinimine
Nombre común: Imidacloprid
Concentración: 2,15 gr/k
Imidacloprid 0,215%
Excipientes c.s.p. 100

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

El ingrediente activo Imidacloprid pertenece al grupo químico de insecticidas, Neonicotinoides, los cuales causan un bloqueo irreversible de los receptores nicotinérgicos postsinápticos de la acetilcolina. Es decir que la molécula de Imidacloprid bloquea la llegada de acetilcolina a los receptores nerviosos.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta.

Blattanex® Gel Cucarachicida, es un cebo contenido en una jeringa plástica de 5 g, listo para usar. No necesita preparar mezclas ni equipos especiales. Simplemente aplíquelo en los sitios donde observe la presencia de cucarachas americanas, orientales y/o alemanas (conocidas comúnmente como chiripas):

- En grietas, hendiduras y rendijas en cocinas, repisas y gabinetes.
- Bajo cubiertas de mesas.
- Detrás y debajo de artefactos y equipos como refrigeradores, hornos, electrodomésticos, computadores, etc.
- En ángulos de muros, cielos rasos, marcos de puertas y ventanas.
- Sobre y bajo campanas extractoras, etc.

778941181

A diferencia de aerosoles y productos tradicionales, que exigen cuidados previos y posteriores a su aplicación, con **Blattanex® Gel Cucarachicida** no se requiere preparación especial.

No es necesario cubrir utensilios de cocina en los lugares de aplicación. **Blattanex® Gel Cucarachicida** no contamina el aire ni superficies del área. Remueva la tapa de la punta y aplique el gel directamente sobre los puntos de aplicación, presionando suavemente el émbolo de la jeringa. El gel se adhiere a todo tipo de superficie y al conservar su humedad, se mantiene atractivo para las cucarachas por mucho tiempo.

Aplicación:

La cantidad de **Blattanex® Gel Cucarachicida** a aplicar dependerá del tipo de cucarachas y del nivel de infestación. Aplique pequeñas gotas de 5 mm de diámetro por m² o metro lineal en repisas, gabinetes, etc.

Nivel de infestación	Cucarachas pequeñas	Cucarachas grandes
Bajo	1 gota	2 gotas
Alto	2 gotas	3 gotas

Revise periódicamente los puntos de aplicación y reaplique mientras observe que el **Blattanex® Gel Cucarachicida**, ha sido consumido. De ser necesarios, el Gel se puede remover, limpiar con una solución de sal común al 5% en agua.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).

Indicaciones:

Blattanex® Gel Cucarachicida es un producto novedoso, listo para ser usado en el control de cucarachas en el hogar o pequeños establecimientos comerciales.

Blattanex® Gel Cucarachicida posee una avanzada tecnología de control, con grandes ventajas en seguridad y eficacia, permitiéndoles lograr resultados profesionales.

778941181
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

Blattanex® Gel Cucarachicida se mantiene atractivo para las cucarachas por mucho tempo.

Para mayor información consulte folleto informativo o inserto.

6. BENEFICIOS

- **Blattanex® Gel cucarachicida** es in insecticida listo para usar no requiere ningún tipo de mezcla ni equipos de aplicación.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** no exige cuidados previos ni posteriores a su aplicación.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** ofrece más residualidad por su legítima e inimitable fórmula
- **Blattanex® Gel cucarachicida** proporciona un control efectivo a largo plazo, ya que permanece activo y apetecible por 25 a 40 días, dependiendo de las condiciones del lugar de aplicación.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** tiene mayor atracción tiene una formulación única, cuyos inertes específicos le otorgan el mayor poder de atracción del mercado de geles.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** es seguro previniendo accidentes ya que posee amargante que previene la ingestión accidental por humanos.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** es ideal para áreas sensibles, no deja insecticida en el aire, no contamina el entorno, recomendable para sitios en los que los aerosoles y productos tradicionales no son adecuados.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** ofrece alto rendimiento con solo 5 gramos para puede tratar un recinto de 50 mt2, sin olor y sin manchas.

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.

778941181

- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.

- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.

- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, que dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.
Se deben cumplir los siguientes principios generales, de acuerdo siempre a las normas locales:

- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, ganado doméstico, fauna silvestre, alimentos almacenados o fuentes de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.
- Preguntar al proveedor si puede aceptarlo para su destrucción.
- Si no puede, preguntar si existe un incinerador AUTORIZADO disponible, donde se puedan eliminar los plaguicidas sin riesgo, quemándolos a altas temperaturas.

DESTRUCCION DE ENVASES

LOS ENVASES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS NUNCA DEBEN SER UTILIZADOS PARA CONTENER AGUA O ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O DE ANIMALES.

778941181

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.
Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con Abundante agua y jabón.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Debe evitarse el contacto con todos los productos alimenticios o utensilios de cocina, o donde se envasan productos alimenticios.
- No arrojar residuos a los ríos.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Tratamiento sintomático.

EN CASO DE INTOXICACIÓN DERRAME O INCENDIO COMUNICARSE CON CISPROQUIM: Línea 01 8000 916012 O EN BOGOTÁ AL Tel. (1) 288 60 12. ATENCIÓN 24 HORAS. LINEA BAYER CROPSCIENCE DE SERVICIO AL CLIENTE: 01 8000 111212.

teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre
778941181

8. PRESENTACION:

Jeringa plástica x 5 gr.

9. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275
Mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Tels: 3174326282, 1-4234536

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.

teofilo.aguirre 778941181

Ge&Mor



Reviews (0)

Reviews

There are no reviews yet.

Su dirección de correo no se hará público. Los campos requeridos están marcados *

778941181
Translate »

Your review *

Name *

Email *

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Submit

Related products

778941181

Translate »



Topin Cola

Read more



Gomin Fly

Read more

778941181
Translate »



Gomín Cola Atrapamoscas

Read more

Acerca de GE&MOR

Somos una empresa dedicada a la fabricación y distribución de productos de limpieza para el hogar y la industria, con amplia experiencia en el mercado, nuestro objetivo es satisfacer la necesidad de nuestros clientes ofreciéndoles productos de excelente calidad y buen servicio.

Buscar

Buscar …

778941181
Translate »

© Copyright 2019 - Este sitio web es administrado por Socialbrand

778941181

Translate »



FICHA TECNICA

SOLFAC® EC050

(Cyfluthrin 50 g/Litro)
Emulsión Concentrada
RGSP- 0071-97. Registro INVIMA V-000964-R2
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



778941181
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

1. INFORMACION GENERAL

Solfac® EC050 es un insecticida piretroide, concentrado emulsionable, que actúa por contacto e ingestión. Es muy estable a la luz solar. De amplio espectro de acción contra plagas en diferentes instalaciones. Rápido efecto inicial sobre los insectos.

Solfac® EC050 aplicado según las recomendaciones de uso, se caracteriza por su benevolencia con las personas y el ambiente. Su acción residual combinada con bajas frecuencias de aplicación y a concentraciones muy bajas hacen que sea un insecticida adecuado para ser usado en múltiples áreas.
No hay manchado de las superficies tratadas, deja un mínimo olor, hay desalojo de los insectos de sus escondrijos, facilitando las labores de higiene.

Solfac® EC050 es un insecticida para el control de plagas en aplicaciones domésticas, en la industria de alimentos e industria en general.

CARACTERISTICAS GENERALES:

Amplio espectro de acción.
Toxicidad muy benevolente para humanos y animales de sangre caliente
No deja olores desagradables
No oxida
No mancha
Rápido reingreso a las áreas tratadas
Controla por períodos prolongados de tiempo por su alto poder residual
Excelente efecto de repelencia
Bajas reacciones alérgicas

2. INGREDIENTE ACTIVO

INGREDIENTE ACTIVO: Cyfluthrin

Cyfluthrin: (RS)-α-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropaneacarboxylate ……. 50 gramos por litro de formulación a 20ºC.

CONCENTRACION: 50 g de i.a. x litro
GRUPO QUIMICO: Piretroide
FORMULACION: Concentrado Emulsionable.

778941181
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

Contacto e ingestión. Actúa sobre el sistema nervioso central de los insectos, interfiriendo la conducción normal de los impulsos nerviosos. Inicialmente produce una fase de intensa agitación, seguida de parálisis general y posteriormente la muerte de los mismos.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

DOSIFICACION Y APLICACIÓN:

Contra insectos voladores como moscas (*Musca doméstica, Fannia canicularis*, etc.), se aplica 6 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua, rociando todos los lugares donde se posan las moscas y mosquitos como: paredes, marcos de ventanas, puertas, cielorrasos, etc.

Contra insectos rastreros como cucarachas (*Blattella germanica, Blatta orientalis, Periplaneta americana*), pulgas (*Xenopsylla*), chinches de cama (*Cimex lectularius*), hormigas (*Lasius spp., Tetramoriun spp*., etc.), grillos, etc. Se recomienda 8 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua rociando los escondrijos de los insectos como: guardaescobas, marcos de las puertas y ventanas, entrepaños de estantes, cuartos de baño, etc. Cubriendo estas superficies con el rociado en forma homogénea.

En las instalaciones industriales **Solfac® EC050** se aplica 8 cm³ por litro de agua para controlar gorgojos de los productos almacenados, de las alfombras, pieles y otras plagas de importancia en instalaciones pecuarias, industriales alimenticias, bodegas, etc.

En los tres casos aplicar 50 cm³ de mezcla por m² de superficie aplicado con aspersora manual o de motor.

Tratamiento adulticida espacial: Para el control de Aedes y Culex se utiliza dosis de 1 a 2 gramos de ingrediente activo por hectárea en nebulización espacial. Para tratamientos ULV, en máquina tipo LECO sobre vehículo, a una velocidad de 10 km/h y un descargue de 208 cm³/min:

- Utilizar 20 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 480 cm³ de ACPM para una dosis de 1 g/ha.
- En caso de mucha vegetación e infestaciones altas se recomienda diluir 40 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 460 cm³ de ACPM para una dosis de 2

778941181

g/ha. Realizar tres tratamientos consecutivos con una semana de intervalo, con el fin de romper el ciclo del vector.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).

Aplicación: **Solfac® EC050** puede ser aplicado en aspersión, nebulización o diluido en agua para el control de insectos voladores y rastreros en las diferentes industrias donde se hacen presentes, así como también en medios de transporte, edificios, hospitales, habitaciones, bodegas, etc.

En la aplicación de **Solfac® EC050** no hay manchado de las superficies tratadas y no deja olores desagradables, ni residuos visibles.

APLICACION

Aspersión manual o de motor.
Nebulización en caliente o en frío.

ASPERSION

Control de Insectos Voladores:
Como moscas y mosquitos, por aspersión directa sobre las superficies, se recomienda aplicar 6-8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en paredes, puertas, ventanas, cielorasos, techos, etc.

Control de Insectos Rastreros:
Como cucarachas, chinches, grillos, garrapatas, hormigas, etc., se recomienda aplicar 8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en guardaescobas, marcos de puerta, de ventanas, entrepaños de closet, estanterías de cocina, armarios, baños, etc.
En los dos casos, aplicar 50 ml de mezcla por m2 para obtener mayor residualidad del insecticida.

778941181

NEBULIZACION EN CALIENTE O FRIO:

Solfac® EC050 se aplica a la dosis de 20 ml por litro de agua o solvente (ACPM o Aceite Mineral). Esta mezcla alcanza para tratar de 1.000 m^3 de espacio.

PRINCIPALES LUGARES DE APLICACIÓN:

Hormigas: Aplicar de manera que las hormigas entren en contacto con el producto, tratar siempre de localizar los nido o colonias y aplicar en el hormiguero hasta que rebose.

Cucarachas: Ubicar lugares de refugio, escondrijos, rincones oscuros, grietas en las paredes, detrás de neveras, estufas y muebles.

Moscas y Mosquitos y Zancudos: Aplicar sobre paredes y techos, hacer tratamientos alrededor de los criaderos de mosquitos. En rellenos sanitarios.

FORMA DE APLICACIÓN:

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten la salud humana, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

El tiempo de re-entrada depende de algunas condiciones como son: área aplicada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda un periodo de re-entrada de 2 horas, verificando previamente que la superficie esté seca y garantizando una excelente ventilación antes del re-ingreso.

6. BENEFICIOS:

- **Solfac® EC050** es efectivo contra insectos rastreros y voladores, dentro y fuera de las instalaciones; además de actuar de forma inmediata y ofrecer alta residualidad.

- **Solfac® EC050** se caracteriza por su gran efecto expulsor garantizando un excelente control de poblaciones ocultas de las plagas.

778941181

- **Solfac® EC050** por su baja frecuencia de aplicación en concentraciones muy bajas permite que sea usado en la mayoría los ambientes.

- **Solfac® EC050** es económico por que requiere un menor número de aplicaciones que otros insecticidas menos residuales.

- **Solfac® EC050** es una excelente opción para tratamientos en áreas intradomiciliarias porque que no deja olores desagradables, ni residuos visibles, ni manchado.

- **Solfac® EC050** es ideal para ser incluido en los programas de manejo integrados de plagas por su seguridad y benevolencia para el medio ambiente

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.
Se deben cumplir los siguientes principios generales, cumpliendo siempre las normas locales:

778941181

- Para el envasado usar siempre recipientes de tamaño manejable y embudos para pequeñas aberturas.
- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, ganado doméstico, fauna silvestre, alimentos almacenados o suministros de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.

DESTRUCCION DE ENVASES

LOS ENVASES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS NUNCA DEBEN SER UTILIZADOS PARA CONTENER AGUA O ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O DE ANIMALES.

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.
Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

778941181

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel.
- Manipular con cuidado el insecticida evitando derrames.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.
- Las personas encargadas de la aplicación deben usar el equipo de protección personal de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta.
- No se debe aplicar donde haya productos alimenticios o utensilios de cocina, o donde se envasan productos alimenticios.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- No arrojar residuos a los ríos. Recoger los roedores muertos y enterrarlos en hoyos profundos.
- Tratar a favor del viento.
- Estructurar en las unidades operativas el programa integral de salud ocupacional con sus componentes de medicina, higiene y seguridad industrial, conforme a lo dispuesto por la ley.

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS:

- En caso de intoxicación del operario llame al médico inmediatamente o lleve el paciente al médico y muéstrele la etiqueta.
- Retire la ropa y lave las partes contaminadas del cuerpo con agua y jabón.
- Lave inmediatamente los ojos contaminados con agua pura durante 10 a 15 minutos.
- En caso de salpicaduras en la piel lavar con abundante agua y jabón.

GUIA PARA EL MEDICO

- En caso de contacto importante con el **Solfac® EC050**, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.
- Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido.

778941181

- En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva.
- Tratar la irritación mediante una crema humectante.
- En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local.
- En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
- Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina).

RECOMENDACIONES:

Se deben tomar medidas de seguridad incluyendo la protección de los operarios cuando manipulan y aplican el producto y la protección de las personas durante la aspersión en y alrededor de las residencias y/o edificaciones ocupadas.

El buen funcionamiento de la aspersora depende del cuidado y mantenimiento que se le dé. Para lograr esto es necesario que el operario haga limpieza diaria y revisión de la aspersora para asegurarse de que las conexiones de la manguera estén fijas y las válvulas no goteen por desgaste de ellas o empaques.

Guardar el insecticida en recipientes con rótulos claros. No debe quedar expuesto a los rayos del sol y la lluvia. La bodega debe estar ventilada y seca, preferible con pido de concreto y sobre tarimas de madera y mantenida bajo llave.

10. PRESENTACION:

Frasco x 1 litro
Frasco x 30 ml

11. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275
Mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Tels: 3174326282, 1-4234536

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.

778941181

CERTIFICACION

Certificamos que la empresa Hidroambiente Ingeniería S.A.S., realizó la limpieza de la trampa de grasa del comedor de estudiantes, ubicada en la Escuela de la Policía Antonio Nariño Avenida Circunvalar con carro tanque tipo vactor evacuando la totalidad de los residuos y lavando a presión la tubería de drenaje de la cocina y de la trampa de grasa hasta la conexión de alcantarillado, el día 2 de diciembre de 2023, dejándola en óptimas condiciones y buen funcionamiento.

Se expide la presente a solicitud de la parte interesada a los 2 días del mes de diciemembre de 2023.

Atentamente,

ARMANDO AVILA PATERNINA
Hidroambiente Ingeniería S.A.S

778941181

PLANILLA NRO. 28651705 Tipo E 2023 12 ASOPAGOS

DATOS GENERALES

TIPO	NÚMERO	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	TIPO PRESENTACIÓN	SUCURSAL / DEPENDENCIA	CÓDIGO	PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	NÚMERO PLANILLA	REFERENCIA DE PAGO (PIN)	TIPO EMPRESA	CLASE APORTANTE	CÓDIGO ARL	CÓDIGO OPERADOR
CC	72042502	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	ÚNICO	0	0	2023-12	2024-01	28651705		PRIVADA	B	14-23	86

DIRECCIÓN	CIUDAD / MUNICIPIO	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CÓDIGO	TELÉFONO	FAX	CORREO ELECTRÓNICO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	VALOR NÓMINA	TOTAL EMPLEADOS	FECHA DE PAGO	FECHA LIMITE DE PAGO
CRA 69 N 79 45 EL PARAISO	BARRANQUILLA	1	ATLANTICO	8	3156416132	0	VALENTINA6613@GMAIL.COM	4923	20880000	18	2024-01-04	2024-01-03

TOTAL APORTES A SALUD POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE EPS	NIT EPS	COT OBLIGATORIA	UPC ADICIONAL	# AUT INC	VALOR INC	# AUT LIC	VALOR LIC	NETO COT	DÍAS MORA	INTERESES	INTERESES UPC	SUBTOTAL COT	SUBTOTAL UPC	NÚM RAD ANTERIOR	SALDO A FAVOR	SALDO A FAVOR UPC	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
EPS010	800088702	92800	0	0	0	0	0	92800	1	100	0	92900	0	0	0	0	92900	2
EPS017	830003564	92800	0	0	0	0	0	92800	1	100	0	92900	0	0	0	0	92900	2
EPS041	900156264	46400	0	0	0	0	0	46400	1	100	0	46500	0	0	0	0	46500	1
ESSC24	900226715	46400	0	0	0	0	0	46400	1	100	0	46500	0	0	0	0	46500	1
EPS005	800251440	139200	0	0	0	0	0	139200	1	200	0	139400	0	0	0	0	139400	3
ESSC07	806008394	139200	0	0	0	0	0	139200	1	200	0	139400	0	0	0	0	139400	3
EPS037	900156264	92800	0	0	0	0	0	92800	1	100	0	92900	0	0	0	0	92900	2
EPS002	800130907	185600	0	0	0	0	0	185600	1	200	0	185800	0	0	0	0	185800	4

TOTAL APORTES A PENSIÓN POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE AFP	NIT AFP	COT OBLIGATORIA	COT VOL AF	COT VOL AP	FONDO SOL	DÍAS MORA	INTERESES	INTERESES FONDO SOL	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
25-14	900336004	556800	0	0	0	1	600	0	557400	3
230301	800224808	1856000	0	0	0	1	1700	0	1857700	10
231001	800227940	185600	0	0	0	1	200	0	185800	1
230201	800229739	742400	0	0	0	1	700	0	743100	4

TOTAL APORTES A RIESGOS LABORALES

CÓD / NOMBRE ARL	NIT ARL	COT OBLIGATORIA	# AUT INC	VALOR INC	OTROS RIESGOS	NETO COT	DÍAS MORA	INTERESES	SUBTOTAL APORTES	NÚM RAD ANTERIOR	SALDO FAVOR	FONDO SOL	TOTAL PAGAR
14-23	860011153	1454400	0	0	0	1454400	1	1400	1455800	0	0	14558	1455800

TOTAL APORTES A ESAP

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL A PAGAR
0	1	0	0

TOTAL APORTES A MINISTERIO

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL A PAGAR
0	1	0	0

TOTAL APORTES A CAJAS POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE CCF	NIT CCF	VALOR APORTE	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
CCF06	890102002	835200	1	800	836000	18

TOTAL APORTES A ICBF Y SENA

ICBF

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
0	1	0	0	0

SENA

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
0	1	0	0	0

NÚMERO ADMINISTRADORAS

PENSIONES	4
SALUD	8
RIESGOS LABORALES	1
CAJAS COMPENSACIÓN	1

TOTAL A PAGAR POR ADMINISTRADORA

PENSIONES	3344000
SALUD	836300
RIESGOS LABORALES	1455800
CAJAS COMPENSACIÓN	836000
SENA	0
ICBF	0
ESAP	0
MINISTERIO	0
GRAN TOTAL	6472100

778941181

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
IDENTIFICACIÓN:	CC-72042502
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2024-01-04
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2024-01-03
FECHA DE PAGO:	2024-01-04
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2023-12
PERÍODO SALUD:	2024-01
NÚMERO PLANILLA:	28651705
TOTAL COTIZANTES:	18
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	28651705
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS002	800130907	SALUD TOTAL	4	$ 0	$ 0	$ 200	$ 185.600	$ 185.800
EPS005	800251440	SANITAS	3	$ 0	$ 0	$ 200	$ 139.200	$ 139.400
EPS010	800088702	EPS SURA	2	$ 0	$ 0	$ 100	$ 92.800	$ 92.900
EPS017	830003564	FAMISANAR	2	$ 0	$ 0	$ 100	$ 92.800	$ 92.900
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	2	$ 0	$ 0	$ 100	$ 92.800	$ 92.900
EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	1	$ 0	$ 0	$ 100	$ 46.400	$ 46.500
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	3	$ 0	$ 0	$ 200	$ 139.200	$ 139.400
ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	1	$ 0	$ 0	$ 100	$ 46.400	$ 46.500
Subtotal Salud		8	18	$ 0	$ 0	$ 1.100	$ 835.200	$ 836.300
230201	800229739	PROTECCION	4	$ 0	$ 0	$ 700	$ 742.400	$ 743.100
230301	800224808	PORVENIR	10	$ 0	$ 0	$ 1.700	$ 1.856.000	$ 1.857.700
231001	800227940	COLFONDOS	1	$ 0	$ 0	$ 200	$ 185.600	$ 185.800
25-14	900336004	COLPENSIONES	3	$ 0	$ 0	$ 600	$ 556.800	$ 557.400
Subtotal Pensión		4	18	$ 0	$ 0	$ 3.200	$ 3.340.800	$ 3.344.000
14-23	860011153	POSITIVA	18	$ 0	$ 0	$ 1.400	$ 1.454.400	$ 1.455.800
Subtotal ARL		1	18	$ 0	$ 0	$ 1.400	$ 1.454.400	$ 1.455.800
CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	18	$ 0	$ 0	$ 800	$ 835.200	$ 836.000
Subtotal CCF		1	18	$ 0	$ 0	$ 800	$ 835.200	$ 836.000
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 6.500	$ 6.465.600	$ 6.472.100

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	02/02/2024

778941181

ASOPAGOS s.a.

RAZON SOCIAL :	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
IDENTIFICACION:	CC-72042502
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	2
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	independiente
FECHA GENERACION REPORTE:	2024-01-04
FECHA LIMITE DE PAGO:	2024-01-03
FECHA DE PAGO:	2024-01-04
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERIODO PENSION:	2023-12
PERIODO SALUD:	2023-12
NUMERO PLANILLA:	28681687
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	28681687
TIPO DE PLANILLA:	I

CODIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NUMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS005	800251440	SANITAS	1	$ 5.000.000	$ 0	$ 0	$ 600	$ 625.000	$ 625.600
25-14	900336004	COLPENSIONES	1	$ 5.000.000	$ 25.000	$ 25.000	$ 1.000	$ 850.000	$ 851.000
14-23	860011153	POSITIVA	1	$ 5.000.000	$ 0	$ 0	$ 400	$ 348.000	$ 348.400
				Total a pagar	$ 25.000	$ 25.000	$ 2.000	$ 1.823.000	$ 1.825.000

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	03/01/2024

778941181

RESUMEN PLANILLA GENERADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO	3156416132	VALENTINA6613@GMAIL.COM	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2023-12	2024-01	28651705	E		TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	6.465.600	0	

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
18	28651705	2024-01-03	Sin pagar

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN					
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
1	CC 15704892	SIERRA ESPAÑA CARMELO	1.160.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.160.000	185.600	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
2	CC 26948551	HERNANDEZ VELEZ CLAUDIA PATRICIA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
3	CC 32870500	ALVAREZ GARAY DEISY BERLEIDYS	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
4	CC 55236476	ALBINO VERGARA PAOLA ISABEL	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	EPS SURA-EPS010	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
5	CC 55242447	MOSQUERA GARZON YURANI PAOLA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
6	CC 1001856929	OROZCO RIVILLAS DANIEL DE JESUS	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.160.000	185.600	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
7	CC 1001914846	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SANITAS-EPS005	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
8	CC 1002035509	SARMIENTO CASTAÑEDA YILENA SAINA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.160.000	185.600	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
9	CC 1004188955	OROZCO RODRIGUEZ DANIELA ALEJANDRA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SANITAS-EPS005	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
10	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.160.000	185.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
11	CC 1042437771	DIAZ MORA DIANA CAROLINA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.160.000	185.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
12	CC 1065374852	CAMAÑO ESPAÑA JOSE LUIS	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
13	CC 1124063614	LOPEZ MARTINEZ KARLIN CAROLINA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.160.000	185.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
14	CC 1129493906	LOZANO HERNANDEZ SUGEY	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
15	CC 1129519856	TAMARA FERNANDEZ YARLYS YANETH	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
16	CC 1140861115	DUQUE RIVILLAS JOSE GABRIEL	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SANITAS-EPS005	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
17	CC 1140887772	MOLINA MEZA JOSE LUIS	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.160.000	185.600	0	0	EPS SURA-EPS010	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
18	CC 1143447667	MARTINEZ MONROY JONATHAN ENRIQUE	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.160.000	185.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301

RESUMEN PLANILLA GENERADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3156416132			VALENTINA6613@GMAIL.COM		S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2023-12	2024-01	28651705	E		TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	6.465.600	0	
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
18	28651705		Sin pagar							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
20.880.000	20.880.000	20.880.000	20.880.000	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				18	3.340.800	0	0	0	3.340.800
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	3	556.800	0	0	0	556.800
PORVENIR	230301	800224808	8	10	1.856.000	0	0	0	1.856.000
COLFONDOS	231001	800227940	6	1	185.600	0	0	0	185.600
PROTECCION	230201	800229739	0	4	742.400	0	0	0	742.400
EPS(Administradoras: 8)				18	835.200	0	0	0	835.200
EPS SURA	EPS010	800088702	2	2	92.800	0	0	0	92.800
FAMISANAR	EPS017	830003564	7	2	92.800	0	0	0	92.800
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	1	46.400	0	0	0	46.400
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	1	46.400	0	0	0	46.400
SANITAS	EPS005	800251440	6	3	139.200	0	0	0	139.200
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	3	139.200	0	0	0	139.200
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	2	92.800	0	0	0	92.800
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	4	185.600	0	0	0	185.600
ARP(Administradoras: 1)				18	1.454.400	0	0	0	1.454.400
POSITIVA	14-23	860011153	6	18	1.454.400	0	0	0	1.454.400
CCF(Administradoras: 1)				18	835.200	0	0	0	835.200
COMBARRANQUILLA	CCF06	890102002	2	18	835.200	0	0	0	835.200
Gran Total					6.465.600	0	0	0	6.465.600

778941181

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
IDENTIFICACIÓN:	CC-72042502
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2024-01-02
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2024-01-03
PERÍODO PENSIÓN:	2023-12
PERÍODO SALUD:	2024-01
NÚMERO PLANILLA:	28651705
TOTAL COTIZANTES:	18
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	28651705
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS002	800130907	SALUD TOTAL	4	$ 0	$ 0	$ 0	$ 185.600	$ 185.600
EPS005	800251440	SANITAS	3	$ 0	$ 0	$ 0	$ 139.200	$ 139.200
EPS010	800088702	EPS SURA	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
EPS017	830003564	FAMISANAR	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 92.800	$ 92.800
EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	1	$ 0	$ 0	$ 0	$ 46.400	$ 46.400
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	3	$ 0	$ 0	$ 0	$ 139.200	$ 139.200
ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	1	$ 0	$ 0	$ 0	$ 46.400	$ 46.400
Subtotal Salud		8	18	$ 0	$ 0	$ 0	$ 835.200	$ 835.200
230201	800229739	PROTECCION	4	$ 0	$ 0	$ 0	$ 742.400	$ 742.400
230301	800224808	PORVENIR	10	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.856.000	$ 1.856.000
231001	800227940	COLFONDOS	1	$ 0	$ 0	$ 0	$ 185.600	$ 185.600
25-14	900336004	COLPENSIONES	3	$ 0	$ 0	$ 0	$ 556.800	$ 556.800
Subtotal Pensión		4	18	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.340.800	$ 3.340.800
14-23	860011153	POSITIVA	18	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.454.400	$ 1.454.400
Subtotal ARL		1	18	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.454.400	$ 1.454.400
CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	18	$ 0	$ 0	$ 0	$ 835.200	$ 835.200
Subtotal CCF		1	18	$ 0	$ 0	$ 0	$ 835.200	$ 835.200
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.465.600	$ 6.465.600

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	02/02/2024

778941181

Comprobante

Movimiento hecho en:

Nequi

Número de referencia

M551647

Pago realizado

Pago en

Asopagos

¿Cuánto?

$ 6.472.100,00

Fecha

04 de enero de 2024 a las 08:40 a. m.

¿Preguntas? Ve al menú Movimientos en la app Nequi y reporta un problema.

VIGILADO Superintendencia financiera de Colombia

778941181

Comprobante

Movimiento hecho en:

Nequi

Número de referencia

M629976

Pago realizado

Pago en

Asopagos

¿Cuánto?

$ 1.825.000,00

Fecha

04 de enero de 2024 a las 08:55 a. m.

¿Preguntas? Ve al menú Movimientos en la app Nequi y reporta un problema.

VIGILADO Superintendencia financiera de Colombia

778941181

JUAN GABRIEL DUQUE ALZTE - EMPRESA DE COMIDAS

	NOMBRE	CEDULA	TELEFONOS	DIRECCIÓN	MANIPULACION DE	EXAMEN MEDICO
1	CARMELO SIERRA ESPAÑA	15.704.892	3238443378	CRA 41D No 43 - 03 APT 201 BARRIO EL	SI	SI
2	JOSE LUIS CAMAÑO ESPAÑA	1065374852	3148530174	CRA 41D No CLL 43- 3 APT 206 EL PARQUE	SI	SI
3	DANIEL DE JESUS OROZCO RIVILAS	1001856929	3007725942	CRA 40A No 28 - 86 COSTA HERMOSA	SI	SI
4	DANIELA ALEJANDRA OROZCO RODRIGUEZ	1.004.188.955	3044399380	CALLE 18 No 42 - 35 CONJUNTO VILLA SOFIA	SI	SI
5	CLAUDIA PATRICIA HERNANDEZ	26.948.551	3952736947	BLOQUE 14 APT 1ª LAS CALLENAS	SI	SI
6	SUGEY LOZANO HERNANDEZ	1129493906	3002375076	CRA 98E No 7F - 10 EL BOSQUE	SI	SI
7	KARLIN CAROLINA LÓPEZ	1124063614	3012883047	CALLE 39 NO 20 - 118 SAN JOSÉ	SI	SI
	JONATHAN ENRIQUE MARTINEZ MONROY	1.143.447.667	3043655078	RRERA 40ª No 27c - 47 BARRIO COSTA HERMO	SI	SI
	NADIN DE JESUS LOURDUY MONRO	1001914846	3022069417	CALLE 66 No 1C - 66 BARRIO SANTODOMINGO	SI	SI
	MILADIS ESTHER MONTIEL JIMENEZ	55.240.374	3136303453	calle 120 119-45	SI	SI
	MOSQUERA GARZON YURANI	72042502		CARRERA 30 NO 110 - 65 BARRIO LA PRADERA	si	SI
9	YILENA SAINA SARMIENTO	1.002.035.509	3015825518	CALLE 49 No 9D - 76 BARRIO KENEDY	SI	SI
	PAOLA ISABEL ALBINO VERGARA	55.236.476	3007018194	Calle 26 no 23 - 61 Barrio Montes	SI	SI
	LUCIA MARGARITA GOMEZ JINET	1.042.431.328	3004021166	Cra 9 F No 53C - 28 Barrio Ciudadela	SI	SI
10	DIANA CAROLINA DIAZ MORA	1.042.437.771	3008951418	TRANSVERSAL 5C DIAGONAL 77 - 31	SI	SI
11	DEYSI BERLEIDYS ALVAREZ	32870500	3017152385	CARRERA 1F NO 10A - 30	SI	SI
15	CARLOS DE JESUS JUBIZ PALIS	8747111	3013808548	CARRERA 42 A 4 No. 84-170 AP. 2 A	SI	SI
	ADMINISTRATIVOS					
	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	72042502	3006000042	CALLE 84 NO 42H	SI	SI
	JOSE GABRIEL DUQUE RIVILLAS	1140861115	3006464943	CRA 38b No 27-105	SI	SI

teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre
778941181