Página 1 de 32	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		

839608849

No. GS – 2024 - - SUDIE – COAGR 29.25

Soledad, 18 febrero del 2024

Señora coronel
RUBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
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** enero

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**13/01/2023**	**Hasta**	**13/02/2024**

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:** 07

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.

7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/12/2023 y el 13/01/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-000230-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

839608849

Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
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 14/01/2024 mediante visita de supervisión se evidenció la capacitación recibida por parte del personal que labora en el comedor sobre CAIDAS Y RESBALONES.

El día 26/01/2024 mediante visita de supervisión, se puede evidenciar que el personal que labora en el comedor realizó CHARLA SOBRE PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO.

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 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. 28898139, 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	SI	Arrendatario cumplió con la presentación de las pólizas contractuales y extracontractuales No. 21-44-101414485.

siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.		
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 Colombiano, en lo referente al contrato de arrendamiento	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
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	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

839608849

cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta		
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. 28898139, 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.
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	SI	Para el periodo informado arrendatario no realizó desvinculaciones laborales con su personal

supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.		
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). - 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.	SI	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.
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	SI	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.

839608849

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.		
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 comprometerá a mantener este mobiliario para su uso. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
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	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.		
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 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.	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.
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 	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

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		
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.
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	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.

839608849

alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional		
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. **-**Se verificará su cumplimiento con el formato VERIFICACIÓN FECHAS DE VENCIMIENTO Y ROTACIÓN DE INVENTARIO Código: 3HE-FR-00 entregar al supervisor del contrato.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
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	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo

839608849

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.		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 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	SI	El contratista adquirió 01 vehículo el cual cumple con las condiciones técnicas definidas en el presente numeral.

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. -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.	SI	Se evidenció con fecha 30/01/2024, 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.

839608849

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 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.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
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.

839608849

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 prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	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.
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	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, verificando exámenes médicos y de laboratorio.

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.		
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 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	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.
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.

839608849

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.
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.		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

839608849

- 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.

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO
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

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.

839608849

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 en el trabajo firmado por el empleador o contratante en el que se identifiquen como mínimo: responsabilidades, objetivos, metas, recurso y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo.		
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		

839608849

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 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”			SI	Para el periodo informado en coordinación con el responsable de SGSST, se cumplió a cabalidad con la 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				

839608849

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: • 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).	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.
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.

839608849

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.
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	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.

839608849

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.		
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 perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1 986.	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.
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.

839608849

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 el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección	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.
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	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, de lo anterior se anexa la documentación requerida.

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.		
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: • 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.	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.
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,	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.

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".		
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 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	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
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.

839608849

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.
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	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.

839608849

•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".		
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.
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	SI	El arrendatario se compromete a realizar la actividad con la porosidad descrita en el presente numeral.

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".		
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.
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.

839608849

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

839608849

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%

839608849

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
8	2024	13/01/2023	13/02/2024	8	$6.037.200.00.	03/01/2024	0000090962

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 se hizo por $6.037.200,00, considerando que se contaba con un saldo a favor del contratista por $982.800.00 y se cumplió el compromiso.

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.

839608849

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 enero de 2024
- Copia del pago de servicio público de agua mes de enero de 2024
- Copia del pago de servicio público de energía eléctrica mes de enero de 2024
- Copia de la planilla de pago de la seguridad social de los trabajadores
- Copia de informe de seguridad y salud en el trabajo
- Informe de nutrición.
- Copia menú mes de enero de 2024
- 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.

839608849

RESTAURANTE DUK´S

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

Barranquilla, 15 de febrero 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 FEBRERO DEL 2024:
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE GAS DEL MES DE ENERO DEL 2024
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE AGUA DEL MES DE ENERO DEL 2024
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE LUZ DEL MES DE ENERO DEL 2024
- COPIA DE INFORME DE SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO
- COPIA DE INFORME DE NUTRICIÓN
- COPIA DE MENU MES DE FEBRERO DE 2024
- COPIA DE INFORME DE SISTEMA AMBIENTAL
- CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN
- FOTOGRAFIAS DE FUMIGACIÓN
- FICHAS TÉCNICAS
- PLANILLAS DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL Y SOPORTE DE PAGO.
- EXAMENES OCUPACIONALES PERSONAL NUEVO
- AFILIACIÓN ARL PERSONAL NUEVO
- COPIA DE RELACIÓN DE EMPLEADOS ACTUALIZADO, CON TELEFONOS Y DIRECCIONES

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

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

teofilo.aguirre

839608849

6:23

Cerrar sesión

¡Transferencia realizada!

Comprobante No. 0000014244
3 Feb 2024 - 06:22 p.m.

Producto origen

Cuenta
Ahorros
***2323**

Producto destino
Fondos Especiales Diepo
BANCO POPULAR
110018168864

Valor enviado
$ 7.020.000,00

Descripción

Referencia
Canon 9

La transferencia será exitosa cuando

Inicio | Transacciones | Explorar | Trámites y solicitudes | Ajustes

teofilo.aguirre

839608849

Comprobante

de pago en línea

Gases del Caribe SA Empresa de Servicios Publicos

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 3002393372

Descripción del pago: Pago cupón #229971223

Nro. de referencia: 229971223

Nro. de referencia 2: 0, SOLEDAD - ATL

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Lunes 5 de Febrero de 2024 09:23:35 AM

Nro. de comprobante: 0000084922

Valor pagado: $ 3,889,392.00

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

839608849

VIGILADO

Kit-160

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 50856577

SERVICIO DE ACUEDUCTO	$401,428
SERVICIO DE ALCANTARILLADO	$0
SERVICIO DE ASEO	$0
SERVICIO OTROS CONCEPTOS	$-9,161
OTRAS VENTAS	$0
TOTAL FACTURA SERVICIOS DEL PERIODO	$392,267
TOTAL DEUDA	$0
TOTAL FACTURA A PAGAR	$392,267

CLASIFICACIÓN DEL PREDIO

Tipo de servicio	Clase de servicio	Estrato	Unidades
INDIVIDUAL	Oficial		1

DATOS DEL MEDIDOR

Marca	Serial	Fecha de instalación
WOLTMAN/GENERAL ELECTRIC	016-15SC005406-758880	29-03-2016

INFORMACIÓN DE PAGO

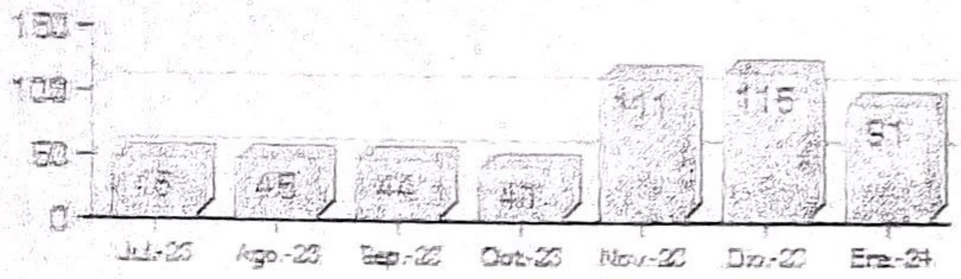
Fecha de emisión	Periodo facturado	Fecha de vencimiento
Enero 10-24	Enero-2024	Ene 17-24
Fecha último pago	**Último pago**	**Fecha de suspensión**
Enero 5-24	$697,771	Ene 18-24

DATOS DEL CONSUMO ACUEDUCTO - ALCANTARILLADO

MES	FECHA DE LECTURA	LECTURA (m3)
Anterior	27-11-2023	11,531
Actual	27-12-2023	11,622
CONSUMO DEL MES:		91

PROMEDIO (m3)
67
DIAS DE CONSUMO:
30
CONSUMO REAL/ESTIMADO:
REAL

HISTORIAL DE SUMINISTROS (M3)



HISTÓRICO DE FACTURACIÓN POR CONSUMO ($)

MESES	Jul.-23	Ago.-23	Sep.-23	Oct.-23	Nov.-23	Dic.-23
TOTAL	$192,505	$194,321	$190,420	$177,438	$272,822	$496,369

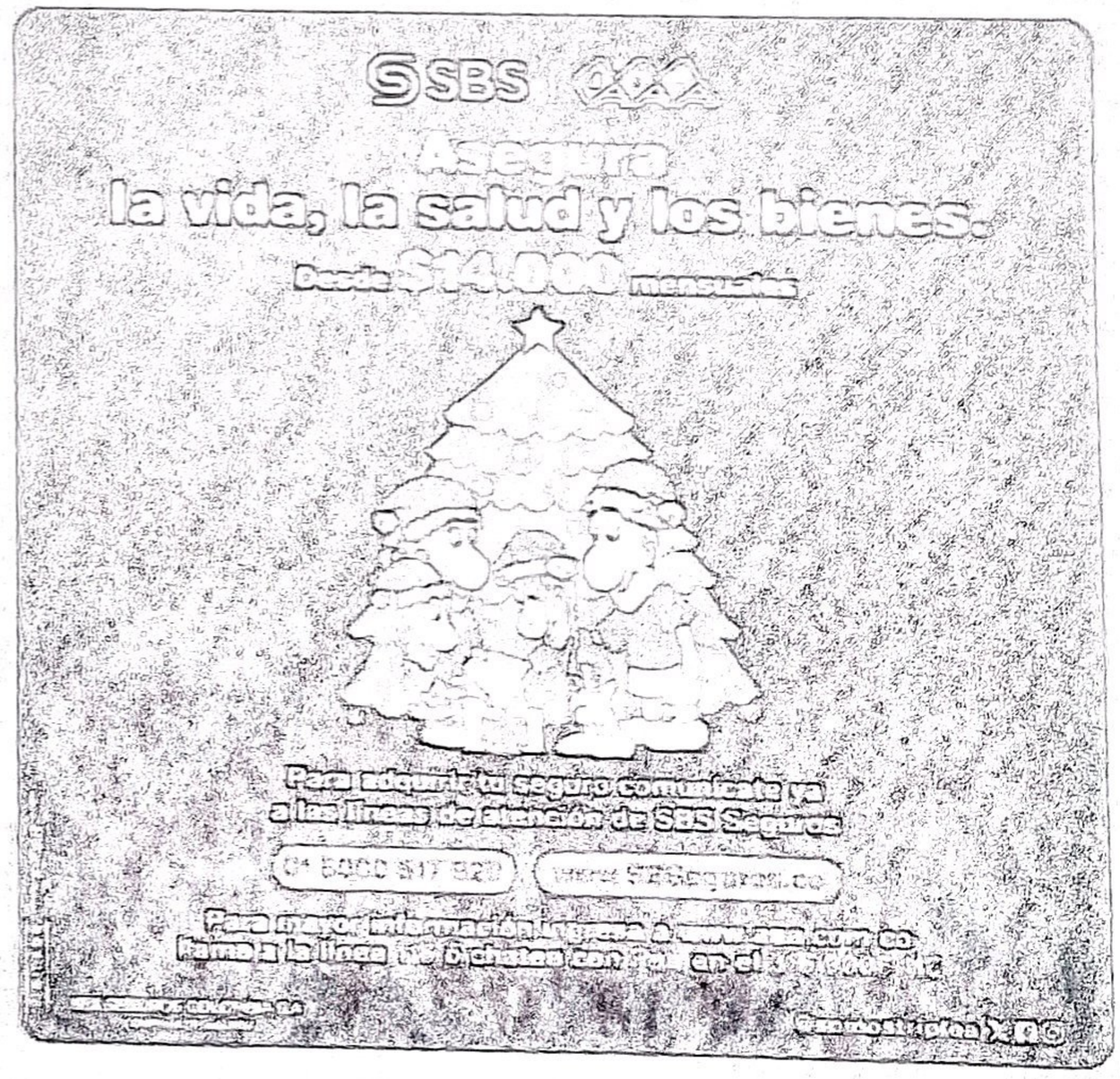
DEUDA

Facturas vencidas
0

Deuda vencida acue/ alc
$0

Deuda vencida aseo
$0

Deuda anterior
$0



Total factura a pagar

CUPON DE PAGO 3429822316
POLIZA 758880
PERIODO
TOTAL $392,267

ESCANEA PARA PAGOS POR PSE

(415)7707241483549(8020)003429822316(3900)0000392267

Triple A S.A. E.S.P.
800.135.913-1
Carrera 58 No. 67 - 09,
Barranquilla, Atlántico, CO
Barranquilla

CUPÓN DE ABONO A DEUDA DE LA CUENTA

Estado de Cuenta No. 3430890817

Cuenta: 758880

Zona/Barrio: 05 - SO / EL PARQUE

Fecha Emisión: 15-02-2024

Recorrido: 3001103367

DATOS DEL USUARIO

Nombre: COMEDOR DE ESTUDIANTES ESCUELA POLICIA ANTONIO N.

Dirección: CR 40 45 300

DOMICILIE SU CUENTA

AUTORIZACIÓN PARA DÉBITO AUTOMÁTICO

CONSULTE SU ENTIDAD BANCARIA

ESTRATO	CLASE DE SERVICIO	ULTIMO PAGO	TIPO CUPON
Oficial	Oficial	05/01/2024: $ 697,771.00	FA

Comunícate con nosotros

Canales Digitales

Línea 116

TripleApp

clientes@aaa.com.co

www.aaa.com.co

Total a Pagar : $ 431,654.00

SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ENTIDAD VIGILADA - NUIR 1-8001000-2

Esta factura presta mérito ejecutivo conforme a las reglas del Derecho Civil y Comercial (Articulo 130 Ley 142/94) y a las condiciones del Contrato de Condiciones Uniforme.
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

Representante legal:

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

(415)7707241493549(8020)003430890817(3900)000
0431654

Estado de cuenta No. 3430890817
Poliza: 758880
Zona : Barrio: 05 - SO / EL PARQUE
Fecha de Emisión: 15-02-2024
Valor a Cancelar: $ 431,654.00

teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

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

COMPROBANTE DE PAGO

NUMERO TRANSACCION: 16704529
FECHA: 15/02/2024 HORA: 11:36:33
VENDEDOR: 55249875
COMER DE SERVICIOS ATLANTICO
NIT: 900697200-2

CODIGO SEGURIDAD
73812336360>0

RECAUDO AAA NURE EN LINEA
REFERENCIA: 00450726250
VALOR DEL PAGO: $821,921
FECHA DEL PAGO: 15/02/2024 HORA: 11:36:3
1

NOMBRE SORTEO: BOGOTA
NUMERO DE 4 CIFRAS: 0630
FECHA SORTEO: 15/02/2024
CONSERVE ESTE TIQUETE, ES EL UNICO RECI
BO OFICIAL DE PAGO

Air-e
La fuerza que transforma
Air-e S.A.S. E.S.P. • NIT. 901.380.930 - 2
AireEnergiaCo @Aire_energia

Operador de Red: Air-e S.A.S. E.S.P.
Dirección: Calle 77B # 59B-27 B/quilla
Llame al 115 ó al 605 3225016
servicioalcliente@air-e.com
www.air-e.com
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
RESOLUCIÓN DIAN 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022

NIC: 7951313

Documento Equivalente: 72444502
Fecha de Emisión: 26/01/2024
Fecha Oportuna de pago 01/02/2024
Suspensión a partir de 02/02/2024 Documentos Vencidos 0

Datos del Usuario o Suscriptor

Titular de Pago
NACIONAL POLICIA
Usuario o suscriptor
NACIONAL POLICIA
Estrato / Clasificación: No resid. Oficial
NIU: 21329507
Propiedad del Activo: PE

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

Periodo del Consumo: Ene.-24
ID de Cobros: 8041540659

Otros Servicios (No Air-e)

Convenio Recaudo Aseo
$0

Impuestos y Tasas (No Air-e)

Impuesto Alumbrado Público
Alcaldia de SOLEDAD
$192.008

Tasa de Seguridad
$0

TOTAL A PAGAR
$1.563.490
Suspensión a partir de
02/02/2024

Energía

Energía Mes $1.371.482
+
Estado de Cuenta $0

Empresas involucradas en el costo de energía
EMPRESAS GENERADORAS + EMPRESAS TRANSMISIÓN REGIONAL y NACIONAL + Air-e

Escanea este código y paga fácil

Olvidate de la filas pagando por PSE
Ingresa a www.air-e.com

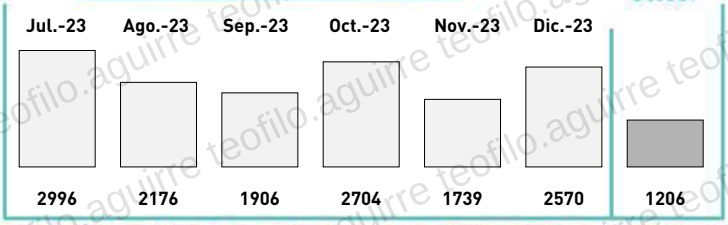
Calidad del Servicio

Circuito / Transformador:
Código Trafo Conexión:
Grupo:
DIU:
FIU:
DIUG:
FIUG:

DIU es la suma de horas sin luz y FIU es la cantidad de veces sin energía experimentadas por ti en un periodo de 12 meses. Con esto se mide la calidad de tu servicio.

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 de padecer una situación de vulnerabilidad que pueda afectar sus derechos fundamentales con ocasión de la suspensión deberá acreditarlo antes de la fecha de suspensión.

Consumo Últimos 6 meses (kWh)



Información del Consumo y lectura

Su consumo es INF veces mayor al nacional
Comparación Promedio Nacional

Lectura ACTUAL	Lectura Anterior	Factor Multiplicador	Consumo MES
13365	12159	1	1.206,00

0.0 (CONSUMO PROMEDIO ESTRATO MUNICIPIO) VS 2.349 (CONSUMO PROMEDIO USUARIO)
Comparación Promedio 6 últimos meses

-1.364,00 Variación mes anterior
40,20 Consumo Diario

Consumo Calculado: REAL
Fecha Lectura Anterior: 13/12/2023
Fecha Lectura Actual: 12/01/2024
Días de consumo: 30
Tipo Energía: ENERGÍA ACTIVA
Número de Medidor: 34017343
Itinerario 2740 de la ruta 116503

IMPRESO POR RICOH COLOMBIA S.A.

116503 91165032740 13361450

Pago oportuno: 01/02/2024
NIC: 7951313
ID de Cobros: 8041540659
Titular: NACIONAL POLICIA

Somos autorretenedores del impuesto sobre la renta, según decreto 2201 de diciembre 30 de 2016, abstenerse de practicar retención a título del impuesto de renta sobre el servicio de energía. Esta factura presta merito ejecutivo, art 130 ley 142 de 1994. Para todos los efectos el presente documento se denominará "Documento Equivalente a la factura de servicios públicos" de conformidad con lo establecido en dur 1625 de 2016 y guarda los mismos efectos de la factura de servicios úblicos contemplada en el capítulo VI de la ley 142 de 19994.

FSC MIXTO Papel FSC® C165546

Representante Legal

Documentos vencidos: 0
Total a pagar:
$1.563.490

CUPON Nº2
(415)7709998310896(8020)80415406590000(3900)0001563490(96)20240201

CUPON Nº1
(415)7709998310896(8020)80415406590000(3900)0001563490(96)20240201

Air-e | Llame al 115 ó al 605 3225016 | www.air-e.com | Suspensión a partir de 02/02/2024 | Total a Pagar $1.563.490 | NIC: 7951313



Detalle Otros Conceptos

ASEO

TOTAL MES: $0

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

ALUMBRADO PÚBLICO

Detalle	Sub. Total
Impuesto Alumbrado Publico	$192.007,75

TOTAL MES: $192.008

SEGURIDAD

TOTAL MES: $0

Detalle Energía

Concepto	Tarifa ($/kWh)	Consumo (kWh)	Valor ($)
Consumo activa	1.137,2172	1.206,00	$1.371.483,94

Consumo activa	$1.371.483,94
AJUSTE MONETARIO	-$1,69

$1.371.482

ESTADO DE CUENTA

Tasa por mora vigente:	2,69%	Monto deuda Reclamada:	$0
Fecha último pago:	04/01/2024		
Valor último pago:	$3.315.450		
Saldo a favor:	$0		
Financiaciones pendientes:	0		
Monto deuda Financiada:	$0	Documentos vencidos:	0
Documentos en reclamo:	0	Monto deuda vencida:	$0

Tarifa de Energía

Generación:	371,5578
Trasmisión:	51,2352
Restricciones:	24,3708
Pérdidas:	209,4276
Distribución:	183,3821
Comercialización:	135,3856
CU Aplicado:	1.137,2172
CU Calculado:	975,3591

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

CU = G + T + R + PR + D + C

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.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

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.

F_1126



PUNTOS DE PAGO

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

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

No Bancarios
SUPERGIROS
EFECTY
REFACIL
OLIMPICA
PUNTO RED
SUPEREFECTIVO

Billeteras
Daviplata
Nequi
RappiPay

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



Comprobante

de pago en línea

FIDEICOMISOS SOCIEDAD FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 11385476

Descripción del pago: pago factura 72444502

Nro. de referencia: 179.19.175.69

Nro. de referencia 2: 72444502

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Lunes 5 de Febrero de 2024 09:03:39 AM

Nro. de comprobante: 0000081832

Valor pagado: $ 1,563,490.00

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

839608849

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

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 31/01/2024
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

ASUNTO: INFORME DE GESTION DE SERVICIOS CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO
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 ENERO de 2024

En el presente informe de gestión se enunciarán un listado de las actividades realizadas durante el proceso del mes de ENERO del año 2024 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 2024.

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).

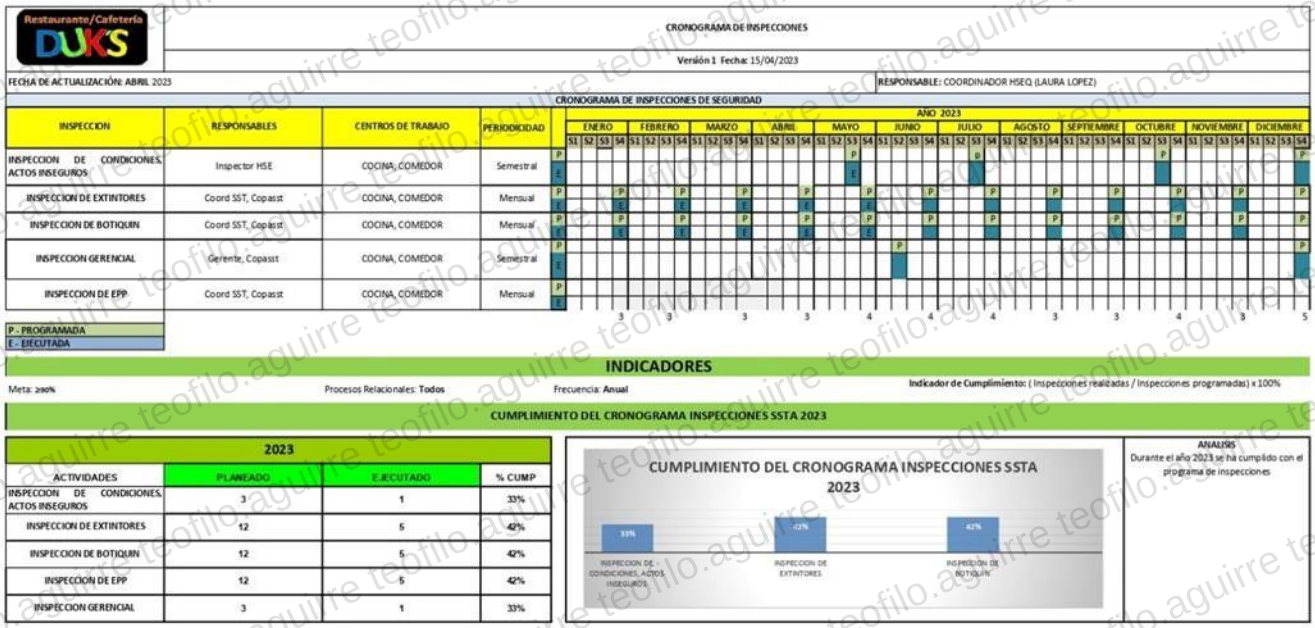
El presente informe está basado en lo establecido en el decreto 1072 de 2015 y especial en el capítulo 6 en lo referente a Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo, resolución 0312 de 2019.

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

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

1. SEMANA DEL 01 AL 07 DE ENERO DEL AÑO 2024

Se realizan inspecciones de botiquín, camilla y extintor de acuerdo al cronograma de inspecciones SSTA dando cumplimiento a nuestro plan de trabajo anual



Restaurante/Cafeteria 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
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	Inspector HSE	COCINA, COMEDOR	Semestral
INSPECCION DE EXTINTORES	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual
INSPECCION DE BOTIQUIN	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual
INSPECCION GERENCIAL	Gerente, Copasst	COCINA, COMEDOR	Semestral
INSPECCION DE EPP	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual

AÑO 2023: ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE (S1 S2 S3 S4)

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

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

2. SEMANA DEL 08 AL 14 DE ENERO DEL AÑO 2024 SE RALIZA CAPACITACION CAIDAS Y RESBALONES

Se lleva a cabo capacitación sobre el cuidado de manos, donde se les explica cómo prevenir la importancia de usar los guantes anti-corte y así evitamos heridas menores, donde participaron auxiliares, cocineras y mantenimiento.









839608849

3. SEMANA DEL 15 AL 21 DE ENERO DEL AÑO 2024

REVISION DE INDICADORES DE ACCIDENTALIDAD E INVESTIGACION DE AT

Durante el 15 al 21 de enero del presente año, se realizó la investigación del trabajador Jose Camaño, ya que el pasado 07 de enero tuvo un accidente leve, se genera un plan de acción para que no vuelva a ocurrir este suceso.



POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A
NIT 860.011.153-6

Línea segura ARL
Bogotá 3307000
Resto del pais 01 8000 111170
Desde su Celular #533

Fecha de reporte : 07/01/2024 Estado : Procesado
Fecha de impresión : 07/01/2024
Número de radicación : 6531782
Id Accidente de Trabajo : -
Id del Siniestro : -

FORMATO DE INFORME PARA ACCIDENTE DE TRABAJO DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE

Diligenciado Por: Formulario Web - | EPS: SALUD TOTAL S.A.
AFP: PORVENIR S.A. | ARL: POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A./ARL

I IDENTIFICACIÓN GENERAL DEL EMPLEADOR CONTRATANTE O COOPERATIVA

No documento	Tipo de Doc	Nombre o razon social	Tipo de vinculación
72042502	N	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	Cooperativa de trabaj

Dirección sede principal: KR 42 H 80 152 ED ANGUMO AP 202 | Dirección reportada:
Actividad económica (Sede principal): EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (B | Código: 3561101

Teléfono	Fax	E-mail	Departamento	Municipio	Zona
3006000042		juanchitosduque@gmail.com	ATLANTICO	BARRANQUILLA	Urbana

Son los datos del C.T. los mismos de la sede principal? SI | Dirección del centro de trabajo: KR 42 H 80 152 ED ANGUMO AP 202
Actividad económica del centro de trabajo: EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (B | Código: 3561101

Teléfono	Fax	E-mail	Departamento	Municipio	Zona
3006000042			ATLANTICO	BARRANQUILLA	Urbana

II INFORMACIÓN DE LA PERSONA QUE SE ACCIDENTÓ

No documento	Tipo de Doc	Fecha de nacimiento	Sexo	Tipo de vinculación
1065374852	C	06/12/1986	M	(1) Dependiente

Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
CAMAÑO	ESPAÑA	JOSE	LUIS

Dirección	Correo electrónico	Teléfono	Fax
CRA 23 21 20	NOTIENE@HOTMAIL.COM	3111111111	

Departamento	Municipio	Zona	Fecha de ingreso a la empresa	Salario mensual	Jornada habitual
ATLANTICO	BARRANQUILLA	Urban	14/12/2021	1.160.000	(1) Diurna

Ocupación: AYUDANTE COCINA | Código: 3008

III INFORMACIÓN SOBRE EL ACCIDENTE DE TRABAJO (AT)

Fecha del accidente	Hora del accidente	Dia de la semana	Jornada en que sucede	Realiza su labor
05/01/2024	18:00	Viernes	(1) Normal	(1) Si

Ocupación no habitual	Tiempo laborado	Lugar donde ocurre el AT
SIN INFORMACION	08:00	(1) Dentro de la empresa

Mecanismo o forma del AT	Tipo de lesión	Sitio	Tipo de accidente
(2) Caida de objetos	(41) Herida	(2) Areas de produccion	(5) Propios del trabajo

Parte del cuerpo afectada	Agente del accidente
(446) Manos	(336) Herramientas, implementos o utensilios

Departamento	Municipio	Zona AT	Mortal	Fecha mortal
ATLANTICO	BARRANQUILLA	Urbana	(2)No	

IV DESCRIPCIÓN DEL ACCIDENTE

ID: 5168557 EL TRABAJADOR SE ENCONTRABA REALIZANDO SU LABOR HABITUAL, EN EL CUAL DEBE ACOMODAR UNA ESCALERA PARA GUARDARLA AL MOMENTO DE REALIZAR EL PROCESO DE ACOMODARLA EN UNA BASE DE ALUMINIO, GENERÁNDOLE UNA HERIDA EN LA MANO IZQUIERDA EN LA PARTE SUPERIOR EN EL ÁREA DEL DORSO, PRESENTA SANGRADO, DOLOR E INFLAMACIÓN. CARGO: MANTENIMIENTO. DIRECCIÓN: AV. CIRCUNVALAR ESCUELA ANTONIO NARIÑO.

Datos del jefe inmediato

Nombres	Apellidos	Correo electrónico	Teléfono

Hubo personas que presenciaron el accidente? Si

Testigos 1: JHONATAN ENRIQUE MARTINEZ MONROY	Tipo Doc: C	N° Doc: 1143447667	
Testigos 2:	Tipo Doc:	N° Doc:	
Responsable: LAURA VANESSA LOPEZ Firma	Tipo Doc: C	N° Doc: 1042457240	

Si usted requiere actualizar información relacionada con los medios y ti del formulario, por favor acérquese al punto de atención más cercano y solicite el "Formulario de novedades de ingreso del trabajador dependiente a la administradora de riesgos laborales", marcando el campo actualización y diligenciando los datos correctos. O a través del portal web de afiliaciones.

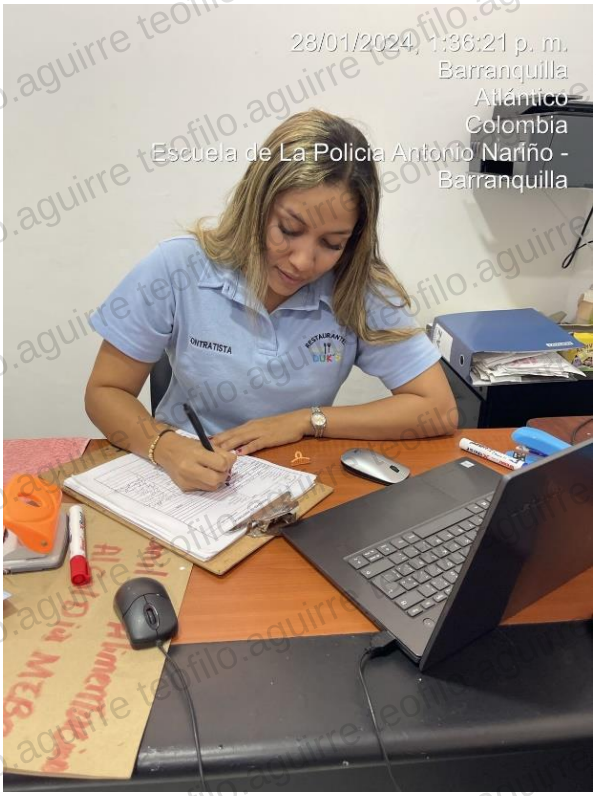
En cumplimiento del art. 14 Ley 472 de 2015 se recuerda la obligatoriedad de reporte de accidentes graves y mortales y de enfermedades laborales directamente a la Dirección Territorial y oficinas especiales correspondientes dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad

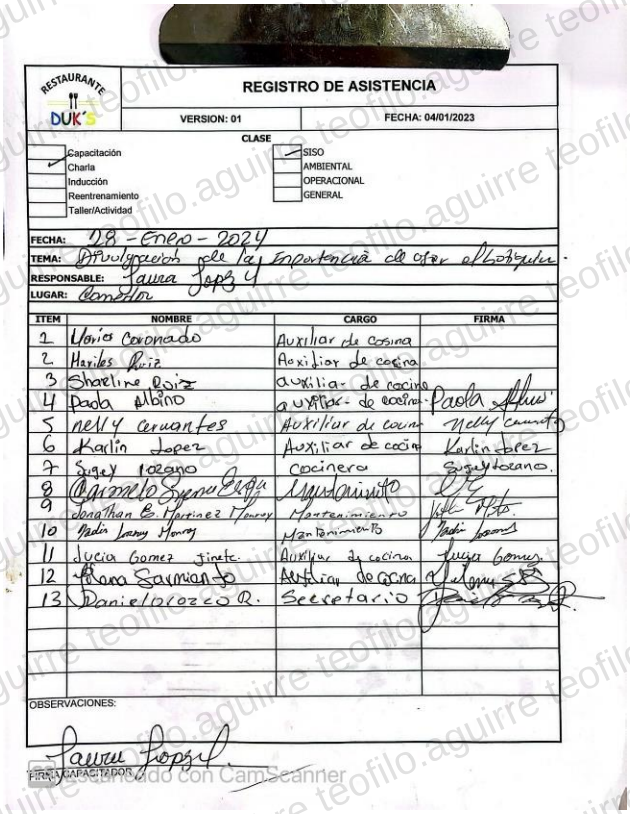
839608849

4. SEMANA DEL 22 AL 31 - DE ENERO DEL AÑO 2024

SE REALIZA REVISION DE PERFIL SOCIODEMOGRAFICO, CHARLA

Se realiza revisión de inducciones, seguimientos de AT, charlas del buen uso del botiquín.





RESTAURANTE DUK'S

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01 | FECHA: 04/01/2023

CLASE

- [ ] Capacitación
- [x] Charla
- [ ] Inducción
- [ ] Reentrenamiento
- [ ] Taller/Actividad
- [x] SISO
- [ ] AMBIENTAL
- [ ] OPERACIONAL
- [ ] GENERAL

FECHA: 08 - Enero - 2024

TEMA: Divulgación de la importancia de usar adecuadamente

RESPONSABLE: Laura Lopez

LUGAR: Comedor

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Mario Coronado	Auxiliar de cocina	
2	Maribes Ruiz	Auxiliar de cocina	
3	Shareline Ruiz	auxiliar de cocina	
4	Paola Albino	auxiliar de cocina	Paola Albino
5	Nelly Cavantes	Auxiliar de cocina	Nelly Cavantes
6	Karlin Lopez	Auxiliar de cocina	Karlin Lopez
7	Sugey Lozano	cocinera	Sugey Lozano.
8	Agromelo Segura Trujillo	Mantenimiento	
9	Jonathan R. Martinez Monroy	Mantenimiento	
10	Yadis Lamy Monroy	Mantenimiento	Yadis Lamy
11	Lucia Gomez Pinto	Auxiliar de cocina	Lucia Gomez
12	Yoana Sarmiento	Auxiliar de cocina	Yoana Sarmiento
13	Daniel Orozco R.	Secretario	

OBSERVACIONES:

FIRMA CAPACITADOR

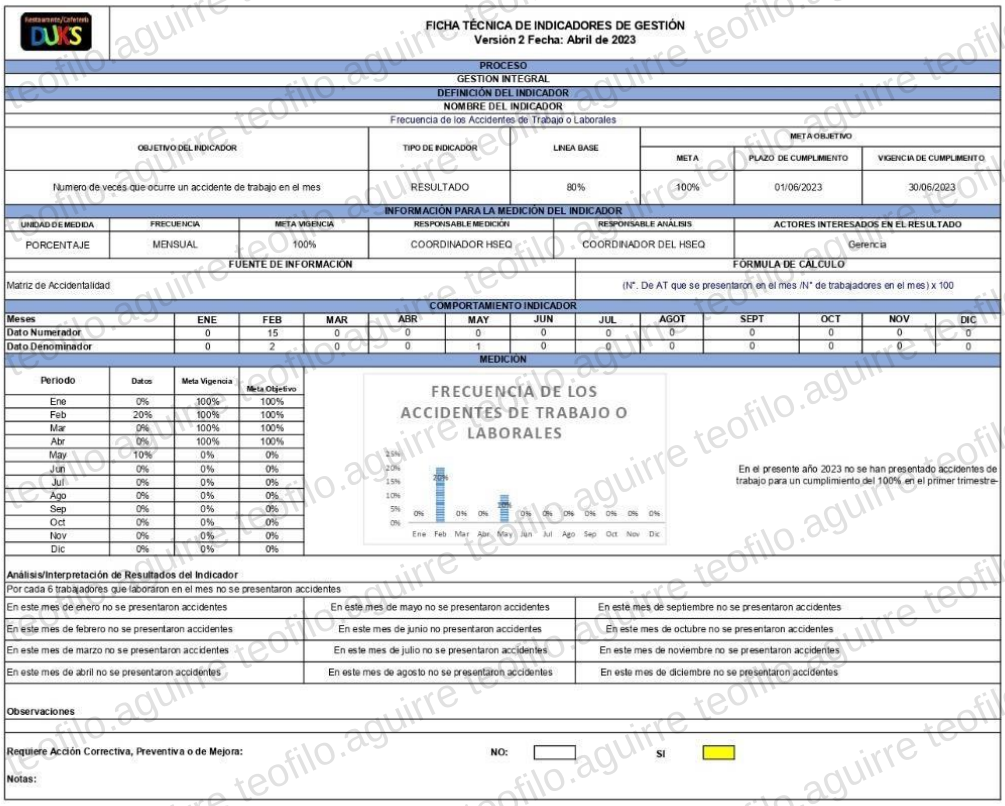
Escaneado con CamScanner

839608849

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 2024 a la fecha los indicadores del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo se cierra en el mes de ENERO en un 80% dando cumplimiento a las actividades programadas que se ejecutaron de acuerdo al plan de trabajo anual.



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

MEDICIÓN

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

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

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

El presente documento es para presentar el informe del mes de Enero de 2024, del servico de alimentación 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 Febrero del año 2024 para la Escuela Antonio Nariño y se entrega informe del mes de Enero del año 2024, incluyendo la minuta usada durante dicho mes.

OBJETIVOS :

1- CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA DEL MES DE ENERO DEL AÑO 2024

Cumplimos con la elaboración de la minuta patron diseñada para el mes de Enero practicamente en un 100 %
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.
Se realizo minuta especial de apoyo en el mes de enero para la Policia Metropolitana de Barranquilla (MEBAR) para los carnavales 2024.

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

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

839608849

de estudiantes de la escuela.
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

839608849

5- MENU USADO MES DE ENERO

SEMANA 1								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8
BEBIDA 250 ML	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE ARROZ	JUGO DE FRUTA	CHOCOLATE	AVENA	AGUA DE PANELA	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE
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 TAJADAS	BOLLO DE MAIZ	AREPA ASADA	ARROZ CON PAPA EN CASCO	YUCA COCIDA	ARROZ CON PALITOS DE YUCA	ARROZ Y TAJADA	BOLLO MAIZ
ALMUERZO								
SOPA 250 CC				SOPA				
PROTEINA 100 GR	CERDO ASADO	CHULETA	CARNE GUISADA	CALLOS A LA MADRILEÑA	PECHUGA EN GOULASH	CARNE A LA PIMIENTA	CERDO GUISADO	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 RAYADO	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

839608849

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	COLADA	JUGO DE FRUTA	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLISTO	AGUA DE ARROZ	JUGO DE FRUTA	AGUA DE ARROZ	COLADA
PROTEINA 100GR	HUEVOS EN PERICO	QUESO	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO COCIDO	SALCHICHA FRITA	QUESO Y MORTADELA	CHORIZO Y BUTIFARRA	HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	YUCA COCIDA	AREPA ASADA	ARROZ BLANCO Y TAJADA VERDE	ARROZ CON PALITOS DE PAPA	AREPA	PAN	ARROZ MIXTO Y TAJADA	ARROZ Y PLATANO COCIDO
ALMUERZO								
SOPA 250 CC								
PROTEINA 100 GR	PANZA	CARNE CUADRITOS	CERDO AL HORNO	CARNE CUADRITOS	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		ENSALADA DE PEPINO		ENSALADA REMOLACHA	ENSASALA 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	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	YUCA COCIDA	PAPA COCIDA	TAJADA VERDE	PAPA COCIDA	YUCA	PAPA CHIPS
VERDURA 100 G		CEBOLLA TOMATE CEBOLLIN	TOMATE Y CEBOLLA		CEBOLLA Y TOMATE			ZANAHORIA PIMENTON , CILANTRO Y PIMENTÓN
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

839608849
teofilo.aguirre

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 QUESO	PAN	ARROZ FIEDO Y YUCA	AREPA 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		PIMENTON, ZANAHORIA, CEBOLLA		CILANTRO, CEBOLLA, PIMENTON
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 COCIDA	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 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

839608849

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 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 CUADRITOS	PECHUGA, CARNE, CERDO, SALCHICHON	CERDO	PANZA	PECHUGA	carne cuadritos
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	ZANAHORIA PIMENTON , CILANTRO Y PIMENTÓN	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 POLLO	HIGADO	CARNE MOLIDA	chorizo
CEREAL 150 GR	ARROZ DE CEBOLLIN	ARROZ BLANCO	SPAGUETTE	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ	arroz
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

839608849

RESTAURANTE DUK´S	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL No. 9	
	PERIODO 1 AL 31 DE ENERO 2024	

RESTAURANTE DUKS



INFORME MENSUAL AMBIENTAL N°9

ENERO, 2024

Restaurante Duk´s

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

839608849

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....3
2. OBJETIVO.....3
3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL 4
.....5

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

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.

839608849

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 enero de 2024, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Tema:

Cumplimiento de requisitos legales en materia ambiental

Fecha: 13 de enero de 2024.

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA	ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Enero, 2024		7	Cumplimiento de requisitos legales.

839608849





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 enero de 2024.

839608849

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 enero 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).

En el mes de enero se instalaron dos (2) nuevos puntos ecológicos para el comedor, con el fin que los estudiantes de la escuela separen sus residuos adecuadamente.

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.

839608849 teofilo.aguirre

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

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 enero se entregaron los siguientes residuos aprovechables a la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro:

- Cartón: 14
- Pasta: 5
- Plega: 24
- PET: 11



Ilustración 2. Punto ecológico No.1

839608849
teofilo.aguirre



Ilustración 3. Punto ecológico No.2

En el anexo B, se comparte el certificado de aprovechamiento del mes de diciembre de 2023 y enero de 2024. Así mismo se comparte el registro fotográfico como soporte de la entrega realizada.



Ilustración 4. Entrega de residuos aprovechables.

839608849

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 54

Kg de residuos aprovechables generados: 54

$$\frac{54}{54}\ x\ 100 : 100\%$$

Todos los residuos aprovechables generados fueron dispuestos adecuadamente.

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



Ilustración 5. Punto Ecológico

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

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre



Ilustración 6. Actividades de aseo

- **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 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.

839608849
teofilo.aguirre

- 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 de 2023 se entregaron los permisos o licencias del gestor de residuo speligrosos.

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 7. Actividades de fumigación

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

839608849

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 enero 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 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.

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

839608849
teofilo.aguirre

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 8. Productos de aseo etiquetados

Seguimiento y monitoreo:

Número de medidas propuestas: 1

Número de medidas ejecutadas: 1

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

839608849

Se ejecutó la actividad programada en el mes de enero: 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 enero

839608849

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.

Elaborado por:

Laura Escorcia

Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

839608849

RESTAURANTE DUK

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01	FECHA: 04/01/2023

CLASE

X	Capacitación		SISO
	Charla	X	AMBIENTAL
	Inducción		OPERACIONAL
	Reentrenamiento		GENERAL
	Taller/Actividad		

FECHA: 13/01/2023

TEMA: Requisito Legales en Materia Ambiental

RESPONSABLE: Laura Escorcia

LUGAR: Comedor

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Jose D. Cuscueto E.	Mantenimiento	
2	Carmelo Suarez E	Mantenimiento	
3	Yadis Lorduy Monroy	Mantenimiento	Yadis Lorduy
4	Paola Alfaro	Auxiliar.	Paola
5	Yiseny Sarmiento.	Auxiliar	Yiseny
6	Karlin Lopez	Cocinera	Karlin Lopez
7	Sugeylorain O	Cocinera	

OBSERVACIONES:

Laura Escorcia Bolivar

FIRMA CAPACITADOR

teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

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

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 **diciembre 2023** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 36Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
Cartón	22.8	100	2.280
Pasta	2	400	800
Pet	7.2	400	2.880
Hierro	4	500	2.000

La venta de estos materiales suma un total de $7.960 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 enero del 2024

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

839608849
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

839608849
ALIANZA GLOBAL DE RECICLADORES
RED LATINOAMERICANA DE RECICLADORES
Asociación Nacional de Recicladores
PACTO GREMIAL RECICLADORES
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

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

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 **enero 2024** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 54Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
Cartón	14	100	1.400
Pasta	5	400	2.000
Pet	11	400	4.400
Plega	24	50	1.200

La venta de estos materiales suma un total de $9.000 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 (02) días del mes de febrero del 2024

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

839608849
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

839608849
ALIANZA GLOBAL DE RECICLADORES
RED LATINOAMERICANA DE RECICLADORES
Asociación Nacional de Recicladeres
PACTO GREMIAL RECICLADORES 3.0
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



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



839608849
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.

839608849

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.

839608849

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.

839608849

- 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.

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

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
839608849

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.

839608849

Ge&Mor



Reviews (0)

Reviews

There are no reviews yet.

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

839608849

Translate »

Your review *

Name *

Email *

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

Submit

Related products

839608849

Translate »



Topin Cola

Read more



Gomin Fly

Read more

839608849
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 …

839608849
Translate »

© Copyright 2019 - Este sitio web es administrado por Socialbrand

839608849

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



839608849
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.

839608849
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

839608849

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.

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

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.

839608849

- **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:

839608849

- 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

839608849

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.

839608849

- 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.

839608849

MATAPLAGAS S.A.S
NIT 901179315-2
E-mail: Mataplagas.s.a.s@gmail.com
Cel: 3233998125 – 3213553582

CERTIFICADO DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

CERTIFICAMOS POR MEDIO DEL PRESENTE, QUE

EN LA EMPRESA: **RESTAURANTE ESCUELA (JUAN DUQUE 72042502)**

DIRECCION: **AV CIRCUNVALAR N 45 30**
CIUDAD: BARRANQUILLA ATLANTICO

EL MES: ENERO 23 2024

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

PRODUCTOS UTILIZADOS: DE ACUERDO FICHAS TECNICAS ADJUNTAS

DOSIFICACION:de acuerdo ficha técnica

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR: 1 MESES
FECHA CERTIFICADO: ENERO 23 2024
CERTIFICADO DE TRABAJO: 014
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD No: 0403

Mata Plagas S.A.S PEREZ

MAURICIO ZAMORA URREGO
GERENTE ADMINISTRATIVO

839608849
teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

Cel: 3233998125 - 3213553582

839608849

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

Se certifica que la empresa , identificada con CC-72042502 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2024-01	231001	800227940	COLFONDOS	1	3	208.000	600	208.600
Período salud:	2024-02	230201	800229739	PROTECCION	4	3	832.000	2.300	834.300
Planilla Nro.:	28898139 Tipo E	230301	800224808	PORVENIR	12	3	2.107.900	5.700	2.113.600
Clase de aportante:	B	25-14	900336004	COLPENSIONES	7	3	991.700	2.700	994.400
Fecha transacción:	2024-02-05	EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	2	3	104.000	300	104.300
Banco:	1507	EPS005	800251440	SANITAS	3	3	156.000	500	156.500
Transacción:	437141074	ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	5	3	192.500	600	193.100
		EPS010	800088702	EPS SURA	3	3	131.800	400	132.200
		EPS017	830003564	FAMISANAR	2	3	104.000	300	104.300
		EPS002	800130907	SALUD TOTAL	5	3	187.300	600	187.900
		ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	3	3	107.600	300	107.900
		EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	1	3	52.000	200	52.200
		14-23	860011153	POSITIVA	24	3	1.801.200	4.900	1.806.100
		CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	24	3	1.050.600	2.900	1.053.500
		PASENA	899999034	SENA	0	3	0	0	0
		PAICBF	899999239	ICBF	0	3	0	0	0
		PAESAP	899999054	ESAP	0	3	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	3	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 8.048.900

PAGADO

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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
2024-01	2024-02	28898139	E	2024-02-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	8.048.900	22.300	NEQUI

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
24	28898139	2024-02-02	Pagada

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	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
2	CC 26948551	HERNANDEZ VELEZ CLAUDIA PATRICIA	1.300.000	F		X														0			2	2	2	2	PORVENIR-230301	86.667	13.900	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	86.667	3.500	COMBARRANQUILLA-CCF06	462.056	18.500	86.667	6.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	42.000	S	5842301
3	CC 32853691	MERCADO VASQUEZ MARINELSY	1.300.000	F	X															0			16	16	16	16	PORVENIR-230301	693.334	111.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	693.334	27.800	COMBARRANQUILLA-CCF06	693.334	27.800	693.334	48.300	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	214.900	S	5842301
4	CC 32870500	ALVAREZ GARAY DEISY BERLEIDYS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
5	CC 44154895	CERVANTES CUESTA NELLYS ESTHER	1.300.000	F	X															0			16	16	16	16	COLPENSION ES-25-14	693.334	111.000	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	693.334	27.800	COMBARRANQUILLA-CCF06	693.334	27.800	693.334	48.300	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	214.900	S	5842301
6	CC 55230168	HURTADO SALTARIN ZOILA GREGORIA	1.300.000	F	X	X														0			5	5	5	5	COLPENSION ES-25-14	216.667	34.700	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	216.667	8.700	COMBARRANQUILLA-CCF06	226.167	9.100	216.667	15.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	67.600	S	5842301
7	CC 55236476	ALBINO VERGARA PAOLA ISABEL	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
8	CC 55242447	MOSQUERA GARZON YURANI PAOLA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
9	CC 1001856929	OROZCO RIVILLAS DANIEL DE JESUS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
10	CC 1001914846	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
11	CC 1002035509	SARMIENTO CASTAÑEDA YILENA SAINA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
12	CC 1002131722	RUIZ BOVEA MARILES MARIA	1.300.000	F	X															0			16	16	16	16	PORVENIR-230301	693.334	111.000	0	0	EPS SURA-EPS010	693.334	27.800	COMBARRANQUILLA-CCF06	693.334	27.800	693.334	48.300	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	214.900	S	5842301
13	CC 1004188955	OROZCO RODRIGUEZ DANIELA ALEJANDRA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
14	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
15	CC 1042437771	DIAZ MORA DIANA CAROLINA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
16	CC 1042452156	CORONADO MANOTAS MARIA ALEJANDRA	1.300.000	F	X															0			16	16	16	16	COLPENSION ES-25-14	693.334	111.000	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	693.334	27.800	COMBARRANQUILLA-CCF06	693.334	27.800	693.334	48.300	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	214.900	S	5842301
17	CC 1065374852	CAMAÑO ESPAÑA JOSE LUIS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
18	CC 1124063614	LOPEZ MARTINEZ KARLIN CAROLINA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
19	CC 1129484098	RUIZ GARZON SHARLINE ANDREA	1.300.000	F	X															0			16	16	16	16	COLPENSION ES-25-14	693.334	111.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	693.334	27.800	COMBARRANQUILLA-CCF06	693.334	27.800	693.334	48.300	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	214.900	S	5842301
20	CC 1129493906	LOZANO HERNANDEZ SUGEY	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
21	CC 1129519856	TAMARA FERNANDEZ YARLYS YANETH	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
22	CC 1140861115	DUQUE RIVILLAS JOSE GABRIEL	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
23	CC 1140887772	MOLINA MEZA JOSE LUIS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.300.000	208.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301

24	CC 1143447667	MARTINEZ MONROY JONATHAN ENRIQUE	1.300.000	F																	0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301		

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

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
2024-01	2024-02	28898139	E	2024-02-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	8.048.900	22.300	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
24	28898139		Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
25.870.004	25.870.004	25.870.004	26.254.893	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				24	4.139.600	0	11.300	0	4.150.900
COLFONDOS	231001	800227940	6	1	208.000	0	600	0	208.600
PROTECCION	230201	800229739	0	4	832.000	0	2.300	0	834.300
PORVENIR	230301	800224808	8	12	2.107.900	0	5.700	0	2.113.600
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	7	991.700	0	2.700	0	994.400
EPS(Administradoras: 8)				24	1.035.200	0	3.200	0	1.038.400
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	2	104.000	0	300	0	104.300
SANITAS	EPS005	800251440	6	3	156.000	0	500	0	156.500
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	5	192.500	0	600	0	193.100
EPS SURA	EPS010	800088702	2	3	131.800	0	400	0	132.200
FAMISANAR	EPS017	830003564	7	2	104.000	0	300	0	104.300
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	5	187.300	0	600	0	187.900
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	3	107.600	0	300	0	107.900
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	1	52.000	0	200	0	52.200
ARP(Administradoras: 1)				24	1.801.200	0	4.900	0	1.806.100
POSITIVA	14-23	860011153	6	24	1.801.200	0	4.900	0	1.806.100
CCF(Administradoras: 1)				24	1.050.600	0	2.900	0	1.053.500
COMBARRANQUILLA	CCF06	890102002	2	24	1.050.600	0	2.900	0	1.053.500
Gran Total					8.026.600	0	22.300	0	8.048.900

teofilo.aguirre
839608849

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:	2024-02-05
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2024-02-05
FECHA DE PAGO:	2024-02-05
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2024-01
PERÍODO SALUD:	2024-02
NÚMERO PLANILLA:	28898139
TOTAL COTIZANTES:	24
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	28898139
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	5	$ 0	$ 0	$ 600	$ 187.300	$ 187.900
EPS005	800251440	SANITAS	3	$ 0	$ 0	$ 500	$ 156.000	$ 156.500
EPS010	800088702	EPS SURA	3	$ 0	$ 0	$ 400	$ 131.800	$ 132.200
EPS017	830003564	FAMISANAR	2	$ 0	$ 0	$ 300	$ 104.000	$ 104.300
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	2	$ 0	$ 0	$ 300	$ 104.000	$ 104.300
EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	1	$ 0	$ 0	$ 200	$ 52.000	$ 52.200
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	5	$ 0	$ 0	$ 600	$ 192.500	$ 193.100
ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	3	$ 0	$ 0	$ 300	$ 107.600	$ 107.900
Subtotal Salud		8	24	$ 0	$ 0	$ 3.200	$ 1.035.200	$ 1.038.400
230201	800229739	PROTECCION	4	$ 0	$ 0	$ 2.300	$ 832.000	$ 834.300
230301	800224808	PORVENIR	12	$ 0	$ 0	$ 5.700	$ 2.107.900	$ 2.113.600
231001	800227940	COLFONDOS	1	$ 0	$ 0	$ 600	$ 208.000	$ 208.600
25-14	900336004	COLPENSIONES	7	$ 0	$ 0	$ 2.700	$ 991.700	$ 994.400
Subtotal Pensión		4	24	$ 0	$ 0	$ 11.300	$ 4.139.600	$ 4.150.900
14-23	860011153	POSITIVA	24	$ 0	$ 0	$ 4.900	$ 1.801.200	$ 1.806.100
Subtotal ARL		1	24	$ 0	$ 0	$ 4.900	$ 1.801.200	$ 1.806.100
CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	24	$ 0	$ 0	$ 2.900	$ 1.050.600	$ 1.053.500
Subtotal CCF		1	24	$ 0	$ 0	$ 2.900	$ 1.050.600	$ 1.053.500
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 22.300	$ 8.026.600	$ 8.048.900

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	04/03/2024

839608849

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado
Aprobado

Tienda
ASOPAGOS

Referencia de pago
437141074

¿Cuánto?
$ 8.048.900,00

Referencia Nequi
M1256424

Número de referencia 1
10.10.11.80

Número de referencia 2
CC

Número de referencia 3
72042502

Tu plata salió de:


Disponible

839608849

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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	I	2	POSITIVA - 14-23	SUCURSAL	4923	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3743726			MCARLOS.HUMBERTO66@GMAIL.COM		N

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
2024-01	2024-01	28937742	I	2024-02-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	2.049.100	5.700	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	28937742	2024-02-02	Pagada							

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 72042502	DUQUE ALZATE JUAN GABRIEL	1.300.000										X							0			30	30	0	30	COLPENSION ES-25-14	5.603.500	896.600	28.100	28.100	SANITAS-EPS005	5.603.500	700.500	SIN CCF-SINCCF	0	0	5.603.500	390.100	0,06960	0	0	0	0	0	57	0	2.043.400	N	0

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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	I	2	POSITIVA - 14-23	SUCURSAL	4923	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3743726			MCARLOS.HUMBERTO66@GMAIL.COM		N

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
2024-01	2024-01	28937742	I	2024-02-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	2.049.100	5.700	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	28937742		Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
5.603.500	5.603.500	5.603.500	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	952.800	0	2.700	0	955.500
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	952.800	0	2.700	0	955.500
EPS(Administradoras: 1)				1	700.500	0	1.900	0	702.400
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	700.500	0	1.900	0	702.400
ARP(Administradoras: 1)				1	390.100	0	1.100	0	391.200
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	390.100	0	1.100	0	391.200
Gran Total					2.043.400	0	5.700	0	2.049.100

839608849

teofilo.aguirre

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado
Aprobado

Tienda
ASOPAGOS

Referencia de pago
437118915

¿Cuánto?
$ 2.049.100,00

Referencia Nequi
M1198101

Número de referencia 1
10.10.11.80

Número de referencia 2
CC

Número de referencia 3
72042502

Tu plata salió de:



Disponible

839608849

Preventiva HSEQ.

RIESGOS LABORALES

En conformidad con el Decreto 1075 (art. 2.6.6.8.) y el Decreto 4904 de 2009 (art. 5.8.), Registro Mercantil No. 791.923, Nit 901.488.386-0

Hace constar que:

Marinelcy Mercado Vasquez

Identificado con el documento No. 32853691

REALIZO Y APROBO EL CURSO DE:

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Con una intensidad horaria de 8 horas
Barranquilla, Enero 16 de 2024

María E. Jiménez Páez
Subgerente

Rafael G. Rosales
Ing.Esp. Rafael G. Rosales J.
Capacitador

Documento Registrado en las Actas con el Código CUR- 437-2024
Para verificar autenticidad del presente certificado al correo: consultores.preventivahseq@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	15/ene/2024 08:13 AM	**Cargo:**	AUXILIAR DE COCINA
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE INGRESO ENFASIS OSTEOMUSCULAR		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	MARINESLY MERCADO VASQUEZ	**Identificación:**	CC-32853691
Dirección:	CL 43 #44D - 09 - Colombia,	**Teléfono:**	3002057565
Fecha	27/ene/1978	**Edad:**	45 Años 11 Meses 18 Días
Sexo:	Femenino	**Estado Civil:**	Divorciado(a)
Profesión:	AUXILIAR DE COCINA	**Régimen Salud:**	Particular
EPS:	Asociación Mutual SER Empresa Solidaria de Salud ESS	**ARL:**	NO APLICA

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	16/ene/2024 07:28 AM

Concepto(s) Médico(s):	**Sin restricciones o limitaciones para el cargo**

Restricciones: NINGUNO AL MOMENTO DE ESTA VALORACION

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS0188

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
RM 47-472 LSD 000-105/2020

Firma del Paciente

Nombre: MARINESLY MERCADO VASQUEZ

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

839608849

Preventiva HSEQ.
RIESGOS LABORALES

En conformidad con el Decreto 1075 (art. 2.6.6.8.) y el Decreto 4904 de 2009 (art. 5.8.), Registro Mercantil No. 791.923, Nit 901.488.386-0

Hace constar que:

Nelly Esther Cervantes Cuesta

Identificado con el documento No. 44154895

REALIZO Y APROBO EL CURSO DE:

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Con una intensidad horaria de 8 horas
Barranquilla, Enero 16 de 2024

María E. Jiménez Páez
Subgerente

Rafael G. Rosales J.
Ing.Esp. Rafael G. Rosales J.
Capacitador

Documento Registrado en las Actas con el Código CUR- 441-2024
Para verificar autenticidad del presente certificado al correo: consultores.preventivahseq@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	15/ene/2024 10:13 AM	**Cargo:**	AUXILIAR DE COCINA
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE INGRESO ENFASIS OSTEOMUSCULAR		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	NELLYS ESTHER CERVANTES CUESTA	**Identificación:**	CC-44154895
Dirección:	CRA 15 #28 - 29 - Colombia,	**Teléfono:**	3009426498
Fecha	04/sep/1981	**Edad:**	42 Años 4 Meses 12 Días
Sexo:	Femenino	**Estado Civil:**	Unión Libre
Profesión:	AUXILIAR DE COCINA	**Régimen Salud:**	Contributivo
EPS:	Coosalud	**ARL:**	NO APLICA

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	17/ene/2024 07:33 AM

Concepto(s) Médico(s):	**Sin restricciones o limitaciones para el cargo**

Restricciones: NINGUNO AL MOMENTO DE ESTA VALORACION

Recomendaciones: EJERCICIO RECREATIVO, CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN TRABAJO, UTILIZAR CORRECTAMENTE LOS EPI Y DE BIOSEGURIDAD REQUERIDOS

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS0200

Nellys Cervantes

Firma del Paciente

Nombre: NELLYS ESTHER CERVANTES CUESTA

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
RM 47-472 LSD 008-105/2023

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

839608849

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	15/ene/2024 10:07 AM	**Cargo:**	AUXILIAR DE COCINA
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE INGRESO ENFASIS OSTEOMUSCULAR		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	SHARLINE ANDREA RUIZ GARZON	**Identificación:**	CC-1129484098
Dirección:	CRA 30 #110 - 65 - Colombia,	**Teléfono:**	3005391679
Fecha	07/dic/2003	**Edad:**	20 Años 1 Meses 9 Días
Sexo:	Femenino	**Estado Civil:**	Soltero(a)
Profesión:	AUXILIAR DE COCINA	**Régimen Salud:**	Contributivo
EPS:	Salud Total S.A. E.P.S.	**ARL:**	NO APLICA

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	16/ene/2024 07:35 AM

Concepto(s) Médico(s):	**Sin restricciones o limitaciones para el cargo**

Recomendaciones: EJERCICIO RECREATIVO, CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN TRABAJO, UTILIZAR CORRECTAMENTE LOS EPI Y DE BIOSEGURIDAD REQUERIDOS

VALORACION POR NUTRICION Y DIETETICA EN SU EPS POR ALTERACION DE IMC. BAJAR DE PESO, DIETA SANA, CONTROL PESO CORPORAL, INGRESO PROGRAMA ESTILO DE VIDA SALUDABLE Y CARDIOVASCULAR.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS0190

Sharline Ruiz

Firma del Paciente

Nombre: SHARLINE ANDREA RUIZ GARZON

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
RLM 47-492 L.S.O. 000-386/2003

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

839608849

Preventiva HSEQ.

RIESGOS LABORALES

En conformidad con el Decreto 1075 (art. 2.6.6.8.) y el Decreto 4904 de 2009 (art. 5.8.), Registro Mercantil No. 791.923, Nit 901.488.386-0

Hace constar que:

Sharline Andrea Ruiz Garzón

Identificado con el documento No. 1129484098

REALIZO Y APROBO EL CURSO DE:

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Con una intensidad horaria de 8 horas
Barranquilla, Enero 16 de 2024

María E. Jiménez Páez
Subgerente

Rafael G. Rosales
Ing.Esp. Rafael G. Rosales J.
Capacitador

Documento Registrado en las Actas con el Código CUR- 440-2024
Para verificar autenticidad del presente certificado al correo: consultores.preventivahseq@gmail.com

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

COMPROBANTE DE RADICACIÓN DE LA AFILIACIÓN DEL DIA 05/02/2024

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo documento:	NI	**Número de documento:**	72042502	**Cédula Usuario:**	CC 72042502
Nombre:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE				
Dirección:	KR 42 H 80 152 ED ANGUMO AP 202				
Departamento:	ATLANTICO		**Municipio:**	BARRANQUILLA	
Correo electrónico:	juanchitosduque@gmail.com				
Teléfono:	3006000042		**Tarifa:**	2.436	
Actividad Económica:	3561101 EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (RESTAURANTE) PUEDEN O NO PRESTAR SERVICIO A DOMICILIO, SUMINISTRAR BEBIDAS ALCOHOLICAS O ALGUN TIPO DE ESPECTACULO				

DATOS DEL USUARIO QUE REALIZA LA RADICACIÓN

Cédula Usuario	Nombres y Apellidos del Usuario
CC 72042502	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

DATOS AFILIADOS RADICADOS

	Radicado	Cobertura	Documento	Nombre Trabajador	Riesgo	Tarifa	Tipo
1	114	06/02/2024	CC 1143466504	DE ORO PEREZ GLEIDYS	5	6.96000	**Dependiente**

OBSERVACIONES

Si tiene alguna duda con respecto a la tarifa o actividad económica de sus afiliados por favor diríjase a la oficina de POSITIVA más cercana o comuníquese con nuestra línea gratuita de atención a nivel nacional 01-8000-111-170 y en Bogotá al 3307000.

MIS_4_1_3_FR15_v_04

Cordial saludo,

Gerencia de Afiliaciones y Novedades
Positiva Compañía de Seguros S.A.

08B7634889CE90F43B271FECA30CFFB9 Certificado impreso el día 2/5/2024 2:13:58 PM por el portal de empresas Edesk

839608849

POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

EN CASO DE ACCIDENTE DE TRABAJO

Diríjase a la Institución Prestadora de Salud (**IPS**) asignada en la línea Positiva **01 8000 111 170**, en Bogotá (**601**) **330 7000.**

www.positiva.gov.co

LA ASEGURADORA DE TODOS LOS COLOMBIANOS

POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS

GLEIDYS PAOLA

DE ORO PEREZ

1143466504

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

72042502

Este carné es personal e intransferible.

teofilo.aguirre

839608849

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

COMPROBANTE DE RADICACIÓN DE LA AFILIACIÓN DEL DIA 15/01/2024

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo documento:	NI	**Número de documento:**	72042502	**Cédula Usuario:**	CC 72042502
Nombre:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE				
Dirección:	KR 42 H 80 152 ED ANGUMO AP 202				
Departamento:	ATLANTICO		**Municipio:**	BARRANQUILLA	
Correo electrónico:	juanchitosduque@gmail.com				
Teléfono:	3006000042		**Tarifa:**	2.436	
Actividad Económica:	3561101 EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (RESTAURANTE) PUEDEN O NO PRESTAR SERVICIO A DOMICILIO, SUMINISTRAR BEBIDAS ALCOHOLICAS O ALGUN TIPO DE ESPECTACULO				

DATOS DEL USUARIO QUE REALIZA LA RADICACIÓN

Cédula Usuario	Nombres y Apellidos del Usuario
CC 72042502	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

DATOS AFILIADOS RADICADOS

	Radicado	Cobertura	Documento	Nombre Trabajador	Riesgo	Tarifa	Tipo
1	107	16/01/2024	CC 32853691	MERCADO VASQUEZ MARINELSY	5	6.96000	**Dependiente**

OBSERVACIONES

Si tiene alguna duda con respecto a la tarifa o actividad económica de sus afiliados por favor diríjase a la oficina de POSITIVA más cercana o comuníquese con nuestra línea gratuita de atención a nivel nacional 01-8000-111-170 y en Bogotá al 3307000.

MIS_4_1_3_FR15_v_04

Cordial saludo,

Gerencia de Afiliaciones y Novedades
Positiva Compañía de Seguros S.A.

BB005B0537A92BB43C86DA4DDF81C70C

Certificado impreso el día 1/15/2024 9:04:15 AM por el portal de empresas Edesk

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

EN CASO DE ACCIDENTE DE TRABAJO

Diríjase a la Institución Prestadora de Salud (**IPS**) asignada en la línea Positiva **01 8000 111 170**, en Bogotá (**601**) **330 7000.**

www.positiva.gov.co

LA ASEGURADORA DE TODOS LOS COLOMBIANOS

MARINELSY
MERCADO VASQUEZ
32853691

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
72042502

Este carné es personal e intransferible.

839608849

teofilo.aguirre teofilo.aguirre teofilo.aguirre

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

COMPROBANTE DE RADICACIÓN DE LA AFILIACIÓN DEL DIA 05/02/2024

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo documento:	NI	**Número de documento:**	72042502	**Cédula Usuario:**	CC 72042502
Nombre:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE				
Dirección:	KR 42 H 80 152 ED ANGUMO AP 202				
Departamento:	ATLANTICO		**Municipio:**	BARRANQUILLA	
Correo electrónico:	juanchitosduque@gmail.com				
Teléfono:	3006000042		**Tarifa:**	2.436	
Actividad Económica:	3561101 EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (RESTAURANTE) PUEDEN O NO PRESTAR SERVICIO A DOMICILIO, SUMINISTRAR BEBIDAS ALCOHOLICAS O ALGUN TIPO DE ESPECTACULO				

DATOS DEL USUARIO QUE REALIZA LA RADICACIÓN

Cédula Usuario	Nombres y Apellidos del Usuario
CC 72042502	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

DATOS AFILIADOS RADICADOS

	Radicado	Cobertura	Documento	Nombre Trabajador	Riesgo	Tarifa	Tipo
1	113	06/02/2024	CC 56082988	PEÑARANDA PEREZ NOHELIS	5	6.96000	**Dependiente**

OBSERVACIONES

Si tiene alguna duda con respecto a la tarifa o actividad económica de sus afiliados por favor diríjase a la oficina de POSITIVA más cercana o comuníquese con nuestra línea gratuita de atención a nivel nacional 01-8000-111-170 y en Bogotá al 3307000.

MIS_4_1_3_FR15_v_04

Cordial saludo,

Gerencia de Afiliaciones y Novedades
Positiva Compañía de Seguros S.A.

08B7634889CE90F43B271FECA30CFFB9 Certificado impreso el día 2/5/2024 2:07:30 PM por el portal de empresas Edesk

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

EN CASO DE ACCIDENTE DE TRABAJO

Diríjase a la Institución Prestadora de Salud (**IPS**) asignada en la línea Positiva **01 8000 111 170**, en Bogotá (**601**) **330 7000.**

www.positiva.gov.co

LA ASEGURADORA DE TODOS LOS COLOMBIANOS

NOHELIS BEATRIZ
PEÑARANDA PEREZ
56082988

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
72042502

Este carné es personal e intransferible.

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

839608849

teofilo.aguirre

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

COMPROBANTE DE RADICACIÓN DE LA AFILIACIÓN DEL DIA 15/01/2024

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo documento:	NI	**Número de documento:**	72042502	**Cédula Usuario:**	CC 72042502
Nombre:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE				
Dirección:	KR 42 H 80 152 ED ANGUMO AP 202				
Departamento:	ATLANTICO		**Municipio:**	BARRANQUILLA	
Correo electrónico:	juanchitosduque@gmail.com				
Teléfono:	3006000042		**Tarifa:**	2.436	
Actividad Económica:	3561101 EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (RESTAURANTE) PUEDEN O NO PRESTAR SERVICIO A DOMICILIO, SUMINISTRAR BEBIDAS ALCOHOLICAS O ALGUN TIPO DE ESPECTACULO				

DATOS DEL USUARIO QUE REALIZA LA RADICACIÓN

Cédula Usuario	Nombres y Apellidos del Usuario
CC 72042502	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

DATOS AFILIADOS RADICADOS

	Radicado	Cobertura	Documento	Nombre Trabajador	Riesgo	Tarifa	Tipo
1	110	16/01/2024	CC 1129484098	RUIZ GARZON SHARLINE	5	6.96000	**Dependiente**

OBSERVACIONES

Si tiene alguna duda con respecto a la tarifa o actividad económica de sus afiliados por favor diríjase a la oficina de POSITIVA más cercana o comuníquese con nuestra línea gratuita de atención a nivel nacional 01-8000-111-170 y en Bogotá al 3307000.

MIS_4_1_3_FR15_v_04

Cordial saludo,

Gerencia de Afiliaciones y Novedades
Positiva Compañía de Seguros S.A.

BB005B0537A92BB43C86DA4DDF81C70C

Certificado impreso el día 1/15/2024 3:32:50 PM por el portal de empresas Edesk

El emprendimiento es de todos Minhacienda

839608849

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

EN CASO DE ACCIDENTE DE TRABAJO

Diríjase a la Institución Prestadora de Salud (**IPS**) asignada en la línea Positiva **01 8000 111 170**, en Bogotá (**601**) **330 7000.**

www.positiva.gov.co

LA ASEGURADORA DE TODOS LOS COLOMBIANOS

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS

SHARLINE ANDREA

RUIZ GARZON

1129484098

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

72042502

Este carné es personal e intransferible.

teofilo.aguirre

839608849

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE - EMPRESA DE COMIDAS

	NOMBRE	CEDULA	TELEFONOS	DIRECCIÓN	FECHA DE INICIO	MANIPULACION DE ALIMENTOS	EXAMEN MEDICO
1	CARMELO SIERRA ESPAÑA	15.704.892	3238443378	CRA 41 D No 43 – 03 APT 201 BARRIO EL PARQUE		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	1004188955	3044399380	CALLE 18 No 42 - 35 CONJUNTO VILLA SOFIA		SI	SI
6	SUGEY LOZANO HERNANDEZ	1129493906	3002375076	CRA 98E No 7F - 10 EL BOSQUE		SI	SI
7	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTINEZ	1124063614	3012883047	CALLE 39 NO 20 – 118 SAN JOSÉ		SI	SI
	MOSQUERA GARZON YURANI	72042502		CARRERA 30 NO 110 – 65 BARRIO LA PRADERA		si	SI
9	YILENA SAINA SARMIENTO CASTAÑEDA	1.002.035.509	3015825518	CALLE 49 No 9D - 76 BARRIO KENEDY		SI	SI
	CERVANTES CUESTA NELLYS ESTHER	44.154.895	300 9426498	CRA 15 No 28 – 29 Barrio Porvenir		SI	SI
10	DIANA CAROLINA DIAZ MORA	1.042.437.771	3008951418	TRANSVERSAL 5C DIAGONAL 77 - 31		SI	SI
	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.001.914.846	302 2069417	CALLE 66 No 1C – 66 BARRIO SANTODOMINGO		SI	SI
	GLEYDIS PAOLA DE ORO PEREZ	1.143. 466. 504	324 4291980	Dirección Calle 6c #7A - 02		SI	SI
	ALBINO VERGARA PAOLA ISABEL	55236476	300 7018194	Calle 26 no 23 – 61 Barrio Montes		SI	SI
	RUIZ GARZON SHARLINE ANDREA	1129484098	300 5391679	CRA 30 No 110 – 65 Barrio La Pradera		SI	SI
	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1042431328	300 4021166	Cra 9 F No 53C – 28 Barrio Ciudadela		SI	SI
11	DEYSI BERLEIDYS ALVAREZ GARAY	32870500	3017152385	CARRERA 1F NO 10A - 30		SI	SI
14	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
839608849