Página 1 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021 888346903	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2024_____ MEVAL – CEVCI -29.25

Medellín, 12 de marzo de 2024

Señor Coronel
RICHARD RAUL FAJARDO AYALA
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá (E)
Calle 48 # 45 – 58
Medellín

ASUNTO: Informe de supervisión contrato Nº. 12- 1-10051-23.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL _

Período del informe de supervisión

Desde	**01/02/2024**	**Hasta**	**29/02/2024**

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-2023-179729-MEVAL notificación de la supervisión el señor Brigadier NOVOA PIÑEROS ARNULFO ROSEMBERG obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Teniente SANDRA MILENA ARDILA GOMEZ, Administradora Centro Vacacional El Circulo.

Mediante comunicación oficial GS-2023-247177-MEVAL del 19 de octubre de 2023 la Señora Teniente SANDRA MILENA ARDILA GOMEZ delega la supervisión mediante Nro ACTA - 040477 - CEVCI-ADMON - 2.5 Al señor Intendente SANTIAGO LONDOÑO GARCIA como nuevo Administrador Centro Vacacional y/o Recreativo CEVCI.

888346903

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6**

1. Informe de supervisión del mes de agosto 2023 del periodo comprendido entre el 01/08/2023 al 30/08/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-211397-MEVAL del 06/07/2023.

2. Informe de supervisión del mes de septiembre 2023 del periodo comprendido entre el 01/09/2023 al 01/10/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-246986-MEVAL del 19/10/2023.

3. Informe de supervisión del mes de octubre 2023 del periodo comprendido entre el 01/10/2023 al 31/10/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023- 247008-MEVAL del 19/10/2023.

4. Informe de supervisión del mes de noviembre 2023 del periodo comprendido entre el 01/11/2023 al 30/11/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-270680-MEVAL del 17/11/2023.

5. Informe de supervisión del mes de diciembre 2023 del periodo comprendido entre el 01/12/2023 al 31/12/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-290426-MEVAL del 11/12/2023.

6. Informe de supervisión del mes de enero 2024 del periodo comprendido entre el 01/01/2024 al 31/01/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-037163-MEVAL del 12/03/2024.

Información del contrato.

Contrato No. / Orden de compra No.	Nº. 12- 1-10051-23.
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO"
Contratista	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
Representante legal	NOMBRE: FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ C.C. . 1.014.184.271 de Bogotá DC NIT: 1.014.184.271 -0 CIUDAD NOTIFICACIÓN: Bogotá DC - Colombia DIRECCIÓN: Tv 15ª bis n 45ª 38 sur, Bogotá TELÉFONO: 3046237520 Email: fnino18@gmail.com / operacionesltda@hotmail.com

888346903

<table>
<tr><td>Valor inicial del contrato u orden de compra</td><td>El valor total del presente proceso equivale a la suma de CATORCE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($14.291.532,00) moneda legal colombiana, IVA incluido, distribuidos así:
<table>
<tr><th>ÍTEM Y/O LOTE</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>REC</th><th>CANT</th><th>VALOR CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL</th><th>VALOR TOTAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>No aplica</td><td>CEVC!</td><td>ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO.</td><td>No aplica</td><td>12</td><td>$ 1.190.961,00</td><td>$14.291.532,00</td></tr>
<tr><td colspan="7">VALOR TOTAL ESTIMADO</td><td>$ 14.291.532,00</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Valor adiciones del contrato u orden de compra</td><td></td></tr>
<tr><td>Valor total del contrato u orden de compra</td><td>VALOR TOTAL CONTRATO: $14.291.532,00</td></tr>
<tr><td>Plazo de ejecución inicial</td><td>01/08/2023 al 31/07/2024</td></tr>
<tr><td>Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra</td><td>01/08/2023</td></tr>
<tr><td>Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)</td><td>31/07/2024</td></tr>
<tr><td>Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)</td><td></td></tr>
<tr><td>Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)</td><td></td></tr>
<tr><td>Adiciones</td><td></td></tr>
<tr><td>Modificatorios</td><td>No/Aplica</td></tr>
<tr><td>Prorrogas</td><td>No/Aplica</td></tr>
<tr><td>Otros</td><td></td></tr>
</table>

888346903

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

1.1 Acciones adelantadas:

1. Mediante comunicado oficial NRO GS-2023-234302-MEVAL de fecha 03 de octubre Solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

2. Mediante comunicado oficial NRO GS-2023-254097-MEVAL de fecha 27 de octubre se informa el cierre total del servicio de piscina, con respuesta sin número de fecha 01 noviembre 2023.

3. Mediante comunicado oficial NRO GS-2023-258082-MEVAL se solicita al señor Brigadier NOVOA PIÑEROS ARNULFO ROSEMBERG reducción canon de arrendamiento en respuesta a la solicitud del señor contratista FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ.

4. Mediante comunicado oficial NRO GS-2023-258081-MEVAL de fecha 02 de noviembre, solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

5. Mediante comunicado oficial NRO GS-2023-283965-MEVAL de fecha 01 de diciembre, solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

6. Mediante comunicado oficial NRO GS-2024-027406-MEVAL de fecha 02 de febrero, solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

7. Mediante comunicado oficial NRO GS-2024-026279-MEVAL de fecha 02 de febrero, Recordando pago canon de arrendamiento de acuerdo al contrato mes de febrero 2024, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

8. Mediante comunicado oficial NRO GS-2024-026280-MEVALde fecha 02 de febrero, Recordando cumplimiento condiciones Técnicas Contrato Nro PN – MEVAL Nº. 12- 1-10051, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

9. Mediante comunicado oficial NRO GS-2024-057144-MEVAL de fecha 04 de marzo, Recordando pago canon de arrendamiento de acuerdo al contrato mes de marzo 2024, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

10. Mediante comunicado oficial No. GS-2024-058237-MEVALde fecha 05 de marzo, solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

888346903

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Utilizar el inmueble, ubicado en el Centro Vacacional el Circulo, bien inmueble de matrícula inmobiliaria No 01N-5188161, ubicado en la Calle 111ª # 64 – 180, del municipio de Medellín, únicamente para la prestación del servicio de cafetería.	(SI)	El señor contratista Francisco Niño Rodríguez, recibe el bien inmueble, por parte de la Señorita Administradora del Centro Vacacional El Circulo Te Sandra Milena Ardila Gómez (acta 044 del 01/08/2023)
2	El proponente y fututo arrendatario se compromete a no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias ilegales.	(SI)	No se presentaron instalaciones de máquinas de juegos de azar.
3	El proponente y fututo arrendatario se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de cafetería, de lunes a viernes de 07:00 a 18:00 horas y sábados, domingo y festivos de 07:00 a 19:00 horas.	(SI)	Mediante comunicado oficial NRO GS-2023-191204-MEVAL 14 de agosto de 2023 Recordando cumplimiento condiciones Técnicas Contrato Nro PN MEVAL N 12- 1-10051-23. En el cumplimiento del horario.
4	El arrendatario se compromete a suministrar como mínimo los siguientes productos para el buen funcionamiento de la cafetería así: bebidas, lácteos, fritos, parvas y confitería, snacks y aperitivos entre otros.	(SI)	El Señor contratista emite comunicado oficial 31 de agosto 2023 Medellín Antioquia Por medio de la presente informo la publicación de los precios de los productos que se venderán.
5	**LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS MAS ROTATIVOS:** El contratista se compromete a comercializar como mínimo los siguientes productos, así mismo, a publicar los precios que venderá en el local destinado para prestar el servicio en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.	(SI)	El Señor contratista emite comunicado oficial 31 de agosto 2023 Medellín Antioquia Por medio de la presente informo la publicación de los precios de los productos que se venderán.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	VR
1	Agua Aloe Vera 270 ml	3000
2	Agua Aloe Vera 420 ml	4200
3	Agua 600ML	2000
4	Agua Cristal Bolsa x 6000 ml	3500
5	Leche Alpina Alpín chocolate x 180 ml	3000
6	Alpin Chocolate Caja 200 ml	3200
7	Arequipe alpino de 50 gr	1800
8	Aromática	2000
9	Avena bolsa x 200 ml Alpina	2000
10	Avena Original Alpina Vaso 250 g	3500
11	Boliqueso CHEETOS 160 gr	7000
12	Pasabocas Cheetos boliqueso horneados x34g	1500
13	Leche Colanta Entera Bolsa Uht x1000ml	4500
14	Leche colanta uht entera slim x 200ml	2500
15	Chupeta Bon Bon Bum Colombina	500
16	Bonyurt Zucaritas Alpina 170 G	3800
17	Buñuelo 100 Gg	2000
18	Caja de jugo hit 200 ml	2000
19	Cappuccino, Mokachino, Vainilla Maquina express 200 ml	3500
20	Chicles tridents Pequeño	300
21	Chicles tridents Grande	1800
22	Pasabocas De Maiz CHEETOS 180 gr	6700
23	Snack Choclito sabor a limón 230 g	8700
24	Snack Choclito sabor a limón 27 g	1500

888346903

GS-2024-064828-MEVAL

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES			CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	25	Chococono crem helado 90 gramo	2500		
	26	Chocolate con leche 200 ml	2500		
	27	Chocolate sin leche 200 ml	2000		
	28	Chocolates Kisses Mkc HERSHEYS 70 gr	1200		
	29	Chocolatina Jet 30 g	800		
	30	Chocorramo x20und x400g	1400		
	31	Bolitas De Chocolate Chokis x 19g	1500		
	32	Galleta chokis chispas 37 g	1500		
	33	Club social 3400x8	1500		
	34	Coca Cola 400 light ml	3000		
	35	Coca cola 400 ml	3000		
	36	Coca cola mini	2000		
	37	Coca Cola pet 400 cc	3000		
	38	Colombiana 400ML	3000		
	39	Confites Halls pepa 3 gr	300		
	40	Halls barra x 12	2000		
	41	Galletas Crakeñas Saltín Integral Individual X 32 G	1200		
	42	Palos de queso 100 gr	3000		
	43	Croissant 100 gr	3000		
	44	Croissant de jamón y queso 100 gr	3500		
	45	De todito surtidos 45 gr	3200		
	46	Detodito grande de 155 gr	8400		
	47	Doritos 45 gr	3200		
	48	Galletas Ducales Tentación 156Gr	1000		
	49	Pasabocas Doritos mega queso x200g	9500		
	50	Empanada de carne 100 gr	3000		
	51	Galleta Black & White 55 gr	3000		
	52	Helado Crem Helado Platillo 3 sabores x65g	2500		
	53	Galleta Cocosette x 50g	2000		
	54	Galleta milo x 6 unidades	1500		
	55	Galleta Milo anillos x 4 unidades	1000		
	56	Galleta Festival x 6 unidades	1200		
	57	Galleta festival x 4 Unidades	800		
	58	Galleta wafer noel	800		
	59	Galletas club social 24 g	1200		
	60	Galletas crakeñas club individual x 25.5 g	1500		
	62	Galletas Festival x 6 unidades	2000		
	63	Galletas oreo Individual x 4 unidades	2500		
	64	Gaseosa 1,5 litros Postobon	3000		
	65	Gaseosa 250 ML	1200		
	66	Gaseosa 400 ML	2000		
	67	Gatorade 500 M	2500		
	68	Gelatina Boggy 108g Premio	2500		
	69	galleta glacitas 6u chocolate	2000		
	70	Chocolate Golpe X 27 Gr	3000		
	71	halls barra 12u extra strong	2500		
	72	Helado Crem Helado tres leches leche condensada x70g	4000		
	73	Jugo Hit pet Frutas Tropicales x500ml	8500		
	74	Galleta jet wafer vainilla 22 grs	2400		
	75	Jugos Cifrut 500 cc	2500		
	76	Chocolatina jumbo mani Barra x 40 gr	4200		
	77	Latte Grande Maquina express grande 9 onz	2500		
	78	Latte Pequeño Maquina express grande 9 onz	2200		
	79	Leche vaso grande 9 onz	2500		
	80	Leche vaso pequeño 7 onz	1500		
	81	Lecherita x 100 gr nestle	7700		
	82	Natuchips platano verde 135 grs	2500		
	83	Natuchips platano maduro 38 gr	200		
	84	Maicitos natural 50 gr	2500		
	85	Malta Litro	4200		
	86	Malta 330 ml	2500		
	87	Maltica 200 ml	2200		
	88	Mani especial X 45 g	2500		
	89	Mani Kraks Recubierto el especial 38 gr	1500		
	90	Mani natural manimoto 180 gr	7700		
	91	Margarita Papitas 25 gr	2500		

888346903

GS-2024-064828-MEVAL

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES

92	Menta helada	200
93	Milo frio o caliente 9 onz	3000
94	Mani Kraks Recubierto el especial 38 gr	1500
95	Mr tea 500ML	3000
96	Mr. Te 300 cc 840	2000
97	Paleta de agua	2000
98	Palito de queso 100 gr	2500
99	Pancerotis 100 gr	4000
100	Panelita Copelia	1000
101	Papa rellena 125 gr	3500
102	Pastel arequipe 100 gr	3500
103	Pastel de pollo 100 gr	4000
104	Pastel de queso hojaldrado 100 gr	3000
105	Pastel hawaiano 100 gr	3500
106	Pastel Jamón queso 100 gr	4000
107	Pastel ranchero 100 gr	4000
108	Pastel vegetariano 100 gr	5000
109	Pasteles guayaba arequipe 100 gr	3500
110	Café con leche 9 onza	2000
111	Rosquitas X120G	1500
112	Rosquitas 15 grs	1500
113	Salchicha Viena Roja Lata Zenu 150 Gr	3800
114	Sándwich Jamón Queso Lechuga 140 gr	2500
115	Sándwich Pollo 140 gr	5000
116	Galleta Miel Tosh x 270g	9000
117	Tostacos Picantes Ramo X 38Gr	1800
118	Chicle Trident 3 Sandia 51grs	2000
119	Vive 100 240 ml	2000
120	Vive 100 380 ml	3000
121	Yogurt Regeneris Melocoton X 200Ml	3500
122	Yogurt de fruta en vaso 145 ml	2500
123	Yogurt en bolsa 200 gr.	2000
124	Cerveza Lata águila 330 ml	3800
125	Cerveza Light águila light 330 ml	4000
126	Cerveza en lata dorada club Colombia 330 ml	4000
127	Cerveza andina 330 ml	3000
128	Cerveza extra Lata corona 269 ml	6000
129	Cerveza Heineken 269 m	4000
130	Cerveza lata Budweiser 269 ml	3500

El arrendatario se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mismos constituye incumplimiento al contrato.

Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado, deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato.

Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito debidamente justificado al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud y autorización del ordenador del gasto de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, con el finde realizar el modificatorio al contrato.

Nota 2: En caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio del mismo, en caso de ser procedente, lo cual no requiere modificación al contrato, lo cual no requiere modificación al contrato.
Nota 3. La empresa contratista deberá contar con un sistema o software automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.

6	El proponente y futuro arrendatario deberá sostener los precios y productos de la oferta siendo estos los más rotativos en una cafetería, haciendo ajustes únicamente bajo criterios	(SI)	El Señor contratista emite comunicado oficial 31 de agosto 2023 Medellín

888346903

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	justificados y aprobados por parte del supervisor y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización por lo menos durante un (1) año. Dentro de los cinco (5) días siguientes al inicio del contrato, el arrendatario presentará al supervisor el listado de precios de los productos que ofrecerá en la cafetería con base a la oferta presentada, así mismo, podrá incluir otros productos que no se encuentre en dicho listado y estos deben ser aprobados por parte del supervisor.		Antioquia Por medio de la presente informo la publicación de los precios de los productos que se venderán, así mismo el sostenimiento de los mismos.
7	El proponente y futuro arrendatario se compromete a remitir al supervisor del contrato como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborara en las instalaciones, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad. Por otra parte, si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (5) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.	(SI)	El señor contratista remite las hojas de vida, las cuales son verificadas y archivadas. Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
8	El proponente y futuro arrendatario deberá contar con el personal suficiente para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención, así mismo, deberá contar con capacidad para ampliar.	(SI)	El señor contratista remite las hojas de vida, las cuales son verificadas y archivadas. Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
9	**RELACIÓN LABORAL:** los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.	(SI)	No se presentan novedades.
10	El arrendatario deberá acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte el Centro Vacacional El Circulo, el cual lo ejerce la Estación de Policía Castilla.	(SI)	El señor contratista acata y cumple con los protocolos de seguridad exigidas
11	El horario para el ingreso de los proveedores para la entrega de los productos se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	(SI)	El señor contratista se realiza en los horarios y la autorización de personal de seguridad.
12	El proponente y futuro arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención con el fin de no generar largas filas.	(SI)	No se presentan novedades.
13	El proponente y futuro arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice 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 para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	(SI)	El contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
14	El proponente y futuro arrendatario se compromete, a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.	(SI)	No se presentan novedades.
15	El proponente y futuro arrendatario se compromete a devolver el inmueble entregado en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	(SI)	El contratista se compromete a devolver el inmueble entregado en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños (acta 044 del 01/08/2023).
16	**CAPACIDAD OPERATIVA.** Teniendo en cuenta que las instalaciones no cuentan con la logística necesaria para el funcionamiento de la cafetería del presente proceso, por lo tanto, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo el futuro arrendatario deberá certificar por escrito que tiene la capacidad operativa, medios logísticos y personal idóneo para cumplir con el objeto del contrato	(SI)	Cumplimiento en presentación de oferta.
17	Teniendo en cuenta que en el punto de servicio, no se cuenta con la logística (sillas y mesas), proponente y futuro arrendatario se compromete a suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 21/08/2023 con las especificaciones técnicas de mesas y sillas. Donde se verifica estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente.

888346903

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.		
18	El proponente y futuro arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento a gestionar en un periodo no mayor a un (1) mes, el concepto sanitario expedida por la Dirección Local de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 solicitud de visita para certificación.
19	El arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento la cafetería a gestionar y tener listo en un periodo no mayor a un (1) mes, la acreditación de seguridad industrial expedida por una Administradora de Riesgos Profesionales, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 solicitud de visita para certificación.
20	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares al objeto del presente proceso con empresas públicas o privadas, para lo cual se tendrá únicamente la experiencia acreditada anexando copia del acta de liquidación o certificación por parte de la entidad contratante, en donde se evidencie la satisfacción del servicio prestado. La anterior experiencia se solicita teniendo en cuenta que con la misma se garantiza la idoneidad en la ejecución de contratos iguales o similares al que se genere del presente proceso, y se garantiza que el arrendatario tenga la logística para la prestación de este servicio, ofreciendo un catálogo de productos ajustado a dichas necesidades de la unidad.	(SI)	Cumplimiento en presentación de oferta.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM.	(SI)	La lista de precios se publicará en las instalaciones, cuando se le dé inicio al contrato. El arrendatario presentará el cronograma "Los uniformes" a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente el cambio diario de uniformes por parte del supervisor del contrato. El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 solicitud de visita para certificación concepto sanitario expedida por la Dirección Local de Salud. La contratista anexa certificado de calibración de termómetros. La contratista anexa formato de control de temperatura de los equipos de refrigeración. La contratista anexa formato de limpieza y desinfección de área de alimentos y bebidas.
2	El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.	(SI)	Entregará mensualmente la planilla de seguridad social de cada uno de los trabajadores. Entrega evidencias de acciones de: exámenes médicos ocupacionales, actividades de prevención y promoción. Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo o profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente. Por emergencia sanitaria teniendo en cuenta los peligros priorizados entre los cuales está el "Biológico".
3	El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA	(SI)	Programa de calidad de agua potable. Programa de limpieza y desinfección. Programa de control de plagas. Programa de residuos sólidos.

888346903

4	El proponente y futuro arrendatario deberá certificar por escrito que cumple con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (manipulación de alimentos) y con lo establecido en la Ley 9 de 1979 Por la cual se dictan Medidas Sanitarias y Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	(SI)	Cumplimiento en presentación de oferta.
5	El proponente y futuro arrendatario deberá dar cumplimiento con lo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social, donde deberá dar cumplimiento al protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19.	(SI)	Programa de limpieza y desinfección.
6	El proponente y futuro arrendatario deberá dar cumplimiento con lo estipulado en el DECRETO NO. 1686 DE 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (7) mes calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (5) meses calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, pagará al contratista en pagos parciales del valor ejecutado del servicio prestado conforme al valor de cada factura de los bienes y/o servicios entregados de acuerdo a requerimiento realizado por el supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la presentación de la factura comercial, debidamente acompañada de recibido a satisfacción e informe de supervisión por parte del supervisor del contrato, el certificado de aportes parafiscales y entrada de los bienes y/o servicios en el respectivo almacén de la policía Metropolitana del Valle de Aburrá. Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 ley 1150 de 2007 y la programación del plan anual de caja (PAC).

PARÁGRAFO PRIMERO: si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por inconsistencias, como la falta de información o mal diligenciado, la Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo a satisfacción, sin que sobrepase el plazo de ejecución del contrato, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la factura comercial de los bienes entregados, servicios prestados u obras realizadas.

En caso, que la factura se devuelva por no cumplimiento de los requisitos establecidos por la Ley y en el contrato, el contratista contará con un término máximo de dos (2) días para su corrección, sin que este término sobrepase el plazo de ejecución del contrato.

888346903

GS-2024-064828-MEVAL

PARÁGRAFO TERCERO: si los documentos recibidos son devueltos por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2023, la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá constituirá la factura en cuentas por pagar y realizara el pago una vez la Dirección del Tesoro Nacional ubique los recursos para el pago de las cuentas por pagar del año 2024, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. Lo anterior no acarreará ningún pago de intereses y se constituirá como un riesgo asumido por el contratista.

El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los bienes y/o servicios a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.

En cumplimiento al Artículo 19 de la ley 1150 de 2007 que a letra dice: El artículo 4° de la Ley 80 de 1993, tendrá un numeral 10 del siguiente tenor.

"Artículo 4°.

"10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación.

Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al derecho de turno. Dicho registro será público.

Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan".

Para dar cumplimiento a la ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Grupo de Contratos – analista de contratos – SILOG de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá ubicada en la calle 48 45-58 piso No 2, los siguientes documentos:

Formato constancia recibido a satisfacción código 2BS-FR-0045 ver. 2 (Diligenciado en su totalidad por parte del supervisor del contrato en cumplimiento de la Resolución 00090 de 2018, donde certifique la conformidad de la entrega en los términos, condiciones y características técnicas establecidas en el contrato y sus anexos) coordinar con el supervisor del contrato.

Facturas o cuenta de cobro originales. Deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 617 y 618 del Estatuto Tributario, Decreto 1001 de 1997, articulo 17. Otros documentos equivalentes a la factura.

Certificación aportes parafiscales vigente firmada por el representante legal o revisor fiscal. (se solicita verificar que en la certificación se mencione que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley").

Planilla pago aportes parafiscales correspondientes al mes que se tramita el pago.

Para la cancelación del dinero se deben facilitar los documentos requeridos por la Policía Metropolitana del Valle Aburrá y este estará sujeto a los trámites administrativos y fiscales vigentes, conforme con los cupos

888346903

GS-2024-064828-MEVAL

del PAC, que autorice la Dirección del Tesoro Nacional y la Dirección General de la Policía Nacional, al derecho a turno y de acuerdo con la manera en que se sitúen los recursos correspondientes.

Si los documentos en referencia son devueltos por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de estos, la Policía Metropolitana del Valle Aburrá, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo que se indique.

Si el documento de recibido a satisfacción no ha sido bien elaborado o no se acompaña de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores solo se empezarán a contar desde la fecha en que se entreguen los documentos corregidos desde el momento en que se haya aportado el último documento requerido para tal fin.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses de cualquier clase o compensación de ninguna naturaleza.

10.1. 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	$ 14.291.532,00	100,00%
Valor total de las entregas	$ 8.336.727,00	58,33%
Valor total facturado	$ 8.336.727,00	58,33%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 8.336.727,00	58,33%
Valor pendiente de entrega	$ 5.954.805,00	41,67%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

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/R	$ 1.190.961,00	01/08/2023 al 31/08/2023	$ 0,00	MEVAL 006773	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/09/2023 al 30/10/2023	$ 0,00	MEVAL 006773	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/10/2023 al 31/10/2023	$ 0,00	MEVAL 006786	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/11/2023 al 30/11/2023	$ 0,00	MEVAL 006791	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/12/2023 al 31/12/2023	$ 0,00	MEVAL 006802	$ 1.190.961,00	N/R	N/R

888346903

GS-2024-064828-MEVAL

N/R	$ 1.190.961,00	01/01/2024 al 31/01/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/02/2024 al 31/02/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 29.501,21	ACUEDUCTO $ 8.720,02	SANEAMIENTO $ 6.778,54	No/aplica	TOTAL $ 44.999,77	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 36.457,30	ACUEDUCTO $ 8.903,78	SANEAMIENTO $ 6.914,79	No/aplica	TOTAL $ 52.275,87	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 52.308,30	ACUEDUCTO $ 10.395,06	SANEAMIENTO $ 8.072,93	No/aplica	TOTAL $ 70.776,29	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 61.523,67	ACUEDUCTO $ 8.026,56	SANEAMIENTO 6.233,53	No/aplica	TOTAL $ 75.783,76	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 76.103,98	ACUEDUCTO 8.034,88	SANEAMIENTO 6.256,62	No/aplica	TOTAL $ 90.405,49	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 105.306,67	ACUEDUCTO 13.685,79	SANEAMIENTO 10.673,92	No/aplica	TOTAL 129.666,38	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA $ 102.468,90	ACUEDUCTO $ 10.983,41	SANEAMIENTO $ 8.566,20	No/aplica	TOTAL $ 122.018,51	N/R	N/R

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

No aplica.

5. RECOMENDACIONES

No aplica.

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 de la orden de compra, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas 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,

Intendente Jefe **SANTIAGO LONDOÑO GARCIA**
Administradora Centro Vacacional y/o recreativo El Circulo
Supervisora contrato 12- 1-10051-23
No. Celular: 3102413187

888346903

GS-2024-064828-MEVAL

GS-2024-066237-MEVAL

CEVCI-ADMON - 17.1

Medellín, 05 de marzo de 2024

Señor (a)
FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Representante Legal
Tv 15ª bis n 45ª 38 sur, Bogotá
Medellín

Asunto: Solicitud pago servicios públicos mes febrero.

En atención al contrato PN – MEVAL Nº. 12- 1-10051-23, celebrado entre la Policía Nacional Metropolitana del Valle de Aburrá y el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ, cuyo objeto es ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO". Según lo expuesto me permito informar que, para el mes de **febrero**, se facturo por concepto de servicios públicos (*energía, acueducto y alcantarillado*) un valor de **$122.018,51**, según lecturas, así:

CONSUMO DEL 31 DE ENERO AL 29 DE FEBRERO DEL 2024					CUENTA
SERVICIO	CONSUMO	UNIDAD MEDIDA	COSTO	VALOR TOTAL	
ENERGÍA	114,00	KWH	898,85	$ 102.468,90	Fondos Especiales Cuenta Corriente N° 299950386 Banco BBVA, Convenio 2197, Código 10
ACUEDUCTO	2,41	M^3	4.557,43	$ 10.983,41	
ALCANTARILLADO	2,41	M^3	3.554,44	$ 8.566,20	
TOTAL				**$ 122.018,51**	

Una vez realizada la consignación, se deberá enviar el soporte de la consignación a la oficina de Tesorería, con el fin de realizar el seguimiento de estos pagos, así mismo se deberá consignar el valor **total** del consumo relacionado.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Santiago Londoño Garcia
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Administrador (A) Centro Vacacional O Recreativo
Cédula: 70257306
Dependencia: Administracion Centro Vacacional El Circulo
Unidad: Metropolitana Del Valle De Aburra
Correo: santiago.londono@correo.policia.gov.co
5/03/2024 5:01:44 p. m.

Calle 111A 64C-180
Teléfono: 3102413187
dibie.vacacional-circulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

888346903

GS-2024-064828-MEVAL

GS-2024-057144-MEVAL

CEVCI-ADMON - 17.1

Medellín, 04 de marzo de 2024

Señor (a)
FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Representante Legal
Tv 15ª bis n 45ª 38 sur, Bogotá
Medellín

Asunto: Recordando pago canon de arrendamiento de acuerdo al contrato mes de marzo 2024

En atención al contrato PN – MEVAL Nº. 12- 1-10051-23. cuyo objeto es cuyo objeto es "**ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO"** y conforme al cumplimiento de las garantías, condiciones únicas, minuta y ACTA 044 CEVCI - ADMON 2.21 del 1 de agosto del 2023, de manera atenta y respetuosa me permito solicitar al señor contratista, se determinen acciones de verificación y cumplimiento frente al pago oportuno del canon de arrendamiento mensual por valor de $1.190.961,00.

CANON DE ARRIENDO
El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá, en la ciudad de Medellín, el valor de un MILLÓN CIENTO NOVENTA MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN PESOS ($1.190.961,00) moneda legal colombiana incluido IVA, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato y subsiguientemente cada mes, en el número de convenio 2197 código 04 del banco BBVA, cuenta corriente 299950386 del Banco BBVA a nombre de POLICÍA NACIONAL - METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ (MEVAL), por concepto de canon mensual de arrendamiento acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá y al supervisor del contrato.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Santiago Londoño Garcia
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Administrador (A) Centro Vacacional O Recreativo
Cédula: 70257306
Dependencia: Administracion Centro Vacacional El Circulo
Unidad: Metropolitana Del Valle De Aburra
Correo: santiago.londono@correo.policia.gov.co
4/03/2024 5:06:57 p. m.

Firr

Anexo: no
Calle 111A 64C-180
Teléfono: 3102413187
dibie.vacacional-circulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

La Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

888346903

GS-2024-064828-MEVAL

BBVA

BBVA

RECAUDO DE FACTURAS

TERM: PR09 — FECHA : 20240308
OFIC: 0134 — 2197 POLICIA METROPOL.DELVALL — CONVENIO: 0002197
USER: T022274 — CUENTA : 0013-0299-0100950386 — HORA : 16:02

REFERENCIA NO. 1	Francisco Niño Rodriguez	PAGO APLICADO CUENTA NRO.
REFERENCIA NO. 2	1014184271	
REFERENCIA NO. 3	04	
REFERENCIA NO. 4		
REFERENCIA NO. 5		
REFERENCIA NO. 6		
DESCRIPCION :	000000000000000000000000	PAGO APLICADO CREDITO NRO.
NRO DE CONFIRMACION:	000156246	

CANTIDAD DE DOCUMENTOS: 000

FORMA DE PAGO	REFERENCIA DOCUMENTO	IMPORTE
VALOR EFECTIVO		$ 122,018.00

Victor M. CC 1015507703.
CC 1032463130 1

TOTAL PAGO RECAUDO $ 122,018.00

FIRMA Y SELLO CAJERO — FIRMA CLIENTE

- CLIENTE -

Powered by CamScanner

GS-2024-064828-MEVAL

Simple.

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-03-12, 01:49:20 PM Tipo Planilla: E PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. Número Planilla: 1061906329

Periodo Cotización: febrero de 2024 Periodo Servicio: marzo de 2024

PAGADO 07/03/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	Dirección	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	4	ARP	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																				Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IRP	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	INC	ELE	Días	Sal. Integral	Ing. Ext.	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Mineducación	
[redacted]	[redacted]	01	03																		0	X	X	[redacted]	$ 0	$ 0	[redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	[redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ [redacted]
[redacted]	[redacted]	01	03																		3	X	X	[redacted]	$ 0	$ 0	[redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	[redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ [redacted]
[redacted]	[redacted]	01	03																		3	X	X	[redacted]	$ 0	$ 0	[redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	[redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ [redacted]
[redacted]	[redacted]	01	00	4																	3	X	X	[redacted]	$ 0	$ 0	[redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	[redacted]	$ 1.[redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ [redacted]

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 0	$ 4.[redacted]	$ 4.[redacted]	$ 4.[redacted]	$ 0	$ [redacted]	$ [redacted]	$ [redacted]	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ [redacted]	$ 0	$ [redacted]

Líneas de Servicio PagoSIMPLE: Bogotá 601 4448834 - Cali: 602 8840577 - Medellín: 604 5148869 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3818850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Protegar el medio ambiente está en nuestras manos.

El poder de lo SIMPLE!

Powered by CamScanner

BBVA

BBVA

TERM: PRD9 — RECAUDO DE FACTURAS — FECHA : 20240508
OFIC: 0134 — 2197 POLICIA METROPOL.CELVALL — CONVENIO: 0002197
USER: T022274 — CUENTA : 0013-0299-0100950386 — HORA : 15:06

REFERENCIA NO. 1	Francisco Niño Rodrigue:	PAGO APLICADO CUENTA NRO.
REFERENCIA NO. 2	1014184271	
REFERENCIA NO. 3	04	
REFERENCIA NO. 4		
REFERENCIA NO. 5		
REFERENCIA NO. 6		
DESCRIPCION :	DOCDDDDDDDDDDDCDDDDDDDCD	PAGO APLICADO CREDITO NRO.
NRO DE CONFIRMACION:	0001S6247	
CANTIDAD DE DOCUMENTOS: 000		

FORMA DE PAGO	REFERENCIA DOCUMENTO	IMPORTE
VALOR EFECTIVO		$ 1,190,961.00
	TOTAL PAGO RECAUDO	$ 1,190,961.00

Nelly Ll. CC 51507103
CU 3204631301

FIRMA Y SELLO CAJERO

FIRMA CLIENTE

- CLIENTE -

GS-2024-064828-MEVAL

Powered by CamScanner

GS-2024-064828-MEVAL

Codigo XCV-FR-0027	PROCEDIMIENTO OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES
Fecha 10-08-2015	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Version 0	

Periodicidad de Aseo: Diario X Semanal ____ Mensual ____ Febrero

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Limpieza, Desinfeccion)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACION Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
8/2/24	Greca, Microondas Mesa, pisos utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
9/2/24	Greca, Microondas pisos, Mesas, utensilio	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
20/2/24	Greca, Microondas piso, Mesas utensilio	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
21/2/24	Greca, Microondas pisos, Mesas utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
22/2/24	Greca, Microondas piso, Mesa utensilio	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
23/2/24	Greca, Microondas piso Mesa utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
24/2/24	Greca, Microondas piso, Mesa utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
25/2/24	Greca, Microondas piso, Mesa utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
26/2/24	Greca, Microondas Mesas, pisos utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
27/2/24	Greca, Microondas, Mesas, Pisos utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
28/2/24	Greca, Microondas Mesa, pisos utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
29/2/24	Greca, Microondas Mesa, Piso utensilios	Desinfeccion	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis G.
30						

PROCESO: Se debe registrar con que se realizara limpieza o desinfeccion

PRODUCTO: Se debe registrar con que se realizara, y marca que se utilice

DOSIFICACION: Se debe registrar cantidad que se utilizara de producto, ejemplo 5 ml en 1 litro de agua, 1 ml en 2 litros de agua, etc.

APLICACION Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicacion se debe registrar con que elemento se aplicara, ejemplo: trapero, atomizador, etc. y tiempo que se dejara actuar el producto, ejemplo 5 min, 10 min, etc.

888346903

Powered by CamScanner

GS-2024-064828-MEVAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Febrero

FECHA	AREAS Y EQUIPOS PARA APLICAR DESINFECTANTE	PROCESO	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
1/2/24	Greca, Microondas Mesas, Fregadero, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G
2/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G
3/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos, Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
4/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G
5/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
6/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
7/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
8/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G
9/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
10/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
11/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
12/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
13/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
14/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
15/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
16/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos, Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.
17/2/24	Greca, Microondas Mesas, Pisos, Utensilios	Desinfección	hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis G.

888346903

Powered by CamScanner

CAFÉ y cafetería y restaurantes propiedad de CAFETERÍA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSIÓN: 01

VIGENCIA

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Cocacola

ÁREA:

MES: Febrero

AÑO: 2024

TEMPERATURAS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
1																																																																
2		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
3	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
4																																																															

Temperatura en grados centígrados. Marque con un punto la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en que esta efectuando la toma. Registre las temperaturas dos veces al día una hora antes de la jornada. Antes de cada medición verifique que el equipo arroje una T de 4°C +/- 2

Observaciones. Todos los días se debe limpiar el interior y exterior de la nevera. Cuando se realice limpieza y registro de temperatura. Ejemplo: Cuando se realice cambio de luz, daño del equipo etc.

Responsable de diligenciar el formato

Genesis Gallardo

GS-2024-064828-MEVAL

Powered by CamScanner

GS-2024-064828-MEVAL

CAFIRY (cafeterías y restaurantes clase turismo CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIPRESS)

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSION 01
VIGENCIA

IDENTIFICACION DEL EQUIPO Mabe. ÁREA MES Febrero AÑO 2024

IDENTIFICACION	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	PRODUCTO	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																																																												
7																																																											
8																																																										
9																																																										
6	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
7	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
8																																																										
9																																																										
10																																																										
11																																																										
12																																																										

Temperatura en grados centígrados: Marque con una equis (X) la temperatura registrada en el momento exacto en que se toma la temperatura. Recuerde que la temperatura de los equipos de frío debe estar entre 0 a 4°C y la temperatura de congelación debe ser como máximo de -18°C.

Observaciones: Notas adicionales sobre eventos relacionados con la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: cambio de termómetro, falla del equipo, etc.

Responsable de diligenciar el formato: Genesis Gallardo

Powered by CamScanner

CAFETERIAS y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CAPULIN

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSION 01
VIGENCIA

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Rosteadores | AREA: | MES: Febrero. | AÑO: 2024

TEMPERATURAS	1		2		3		4		5			6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20			21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
5																																																																		
6																																																																		
7																																																																	
8		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X																												
9																																																																	
10	X			X	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X																												
11			X																																																													
12																																																																	
1																																																																	
2																																																																	
3																																																																	
4																																																																	

Temperatura en grados centígrados: Marque con un punto la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la cual esta efectuando la toma. Registre las temperaturas dos veces al día hora inicial de la jornada. Anote en caso mediciones fuera del parámetro aceptable 36 4°C +/- 2

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Llevado de reversa corte de luz, daño del equipo entre otros

Responsable de diligenciar el formato:

Temperatura en grados Centígrados: Marque con un punto la temperatura registrada en el termómetro según el día y a hora en la

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Llevado de reversa corte de luz, daño del equipo entre otros

Responsable de diligenciar el formato: Genesis Gallardo

Powered by CamScanner

GS-2024-064828-MEVAL

victor.amayam

GS-2024-064828-MEVAL

CAFÉ Y CULTURA S.A.S.
NIT 900.346.903-1
CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSIÓN: 01
VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Coca Cola

ÁREA:

MES: Febrero

AÑO: 2024

	1		2		3		4		5			7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29	
TEMPERATURA	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
-1																																																						
0																																																						
1		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
2	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
3																																																						
4																																																						
5																																																						
6																																																						
7																																																						
8																																																						
9																																																						
10																																																						

Temperatura en grados centígrados. Marque con un punto la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la cual fue efectuada la toma. Registrar las temperaturas dos veces al día. Hora mínima de la mañana. Hora máxima de la tarde. Rango de temperatura: Entre 1°C y 4°C +/- 2

Observaciones: Registrar novedades sobre el funcionamiento del equipo, fallas en el suministro de energía, apertura de la puerta, ajuste de temperatura. Ejemplo: Se retira carne de res, daño del equipo, entre otros.

Responsable de diligenciar el formato

Génesis Gallardo

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Mabe. | AREA: | MES: Febrero | AÑO: 2024

TEMPERATURA	1		2		3		4		5			6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21			22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	FESTIVO	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																																																																
7																																																																
6																																																															
5		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X																									
4		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X																									
3		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X																									
2																																																															
1																																																															
0																																																															
-1																																																															
-2																																																															
-3																																																															
-4																																																															

Temperatura de equipos (en grados Celsius): Mañana: entre las 8:00 a.m. y 10:00 a.m. | Tarde: entre las 2:00 p.m. y 4:00 p.m. | Festivo: cada 4 horas a partir de las 8:00 a.m. | Rango de temperatura aceptable: de 4°C a -1

Observaciones: Todas las temperaturas deben ser registradas en la casilla correspondiente en el momento de la medición. Cualquier desviación de la temperatura aceptable debe ser reportada inmediatamente al supervisor. Cualquier acción correctiva tomada debe ser documentada en la sección de observaciones.

Responsable de diligenciar el formato: Genesis Gallardo

GS-2024-064828-MEVAL

Powered by CamScanner

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales centro vacacional el oriente	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR	VERSION 01 VIGENCIA

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Mabe ÁREA: Cocina MES: Septiembre AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5			7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21			23		24		25		26		27		28		29		30		31
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA
-9																																																											
-10																																																										
-11																																																										
-12																																																										
-13																																																										
-14																																																										
-15																																																										
-16																																																										
-17																					X																																				
-18			X						X						X				X										X		X														X												
-19	X				X							X			X												X																																
-20							X						X										X		X								X						X										X				X						
-21																																																										
-22																																																										

Temperatura en grados centigrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la cual está efectuando la toma. Registre las temperaturas dos veces al día, Hora inicial, media mañana, medio día, y hora final de la jornada. Avise en caso mediciones fuera del parámetro aceptable de 4°C +/- 2

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo. Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros.

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-064828-MEVAL
888346903
victor.amayam victor.amayam victor.amayam
Powered by CamScanner

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales centro vacacional el oriente	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR	VERSION 01 VIGENCIA

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Mabe ÁREA: Cocina MES: Febrero AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5			7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21			23		24		25		26		27		28		29		30		
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	
-9																																																									
-10																																																								
-11																																																								
-12																																																								
-13																																																								
-14																																																								
-15																																																								
-16																																																								
-17																					X													X																					
-18			X						X										X								X								X									X									
-19	X				X								X		Y		X								X								X								X															
-20							X				Y												X		X								X						X																	
-21																																																								
-22																																																								

Temperatura en grados centígrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la cual está efectuando la toma. Registre las temperaturas dos veces al día: Hora inicial, media mañana, medio día y hc final de la jornada. Avise en caso mediciones fuera del parámetro aceptable de 4°C +/- 2

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo. Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-064828-MEVAL
Powered by CamScanner