

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 4 de marzo de 2024 Hora: 10:21:29

Recibo No. AA24283945

Valor: \$ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24283945FE7F3

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: GASTRONOMIA CAPITAL SAS
Nit: 900.939.572-7
Domicilio principal: Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matrícula No. 02654968
Fecha de matrícula: 16 de febrero de 2016
Último año renovado: 2023
Fecha de renovación: 29 de marzo de 2023
Grupo NIIF: Grupo III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Cra 4 No 80 A -17 Torre 1 Apto 302
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: gastronomiaeinversiones@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3138534466
Teléfono comercial 2: 3144716943
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Cra 4 No 80 A -17 Torre 1 Apto 302
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: info@gastronomiacapital.com
Teléfono para notificación 1: 3115284825
Teléfono para notificación 2: 3144716943
Teléfono para notificación 3: No reportó.

La persona jurídica SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Procesos y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 4 de marzo de 2024 Hora: 10:21:29

Recibo No. AA24283945

Valor: \$ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24283945FE7F3

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CONSTITUCIÓN

Por Documento Privado No. 01 del 15 de febrero de 2016 de Accionista Único, inscrito en esta Cámara de Comercio el 16 de febrero de 2016, con el No. 02062352 del Libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza Comercial denominada PROYECTOS, INVERSIONES Y NEGOCIOS CMD SAS.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 2 del 11 de abril de 2016 de Asamblea de Accionistas, inscrito en esta Cámara de Comercio el 19 de abril de 2016, con el No. 02095139 del Libro IX, la sociedad cambió su denominación o razón social de PROYECTOS, INVERSIONES Y NEGOCIOS CMD SAS a GASTRONOMIA E INVERSIONES URBANAS Y RURALES SAS.

Por Acta No. 030 del 30 de marzo de 2019 de Accionista Único, inscrito en esta Cámara de Comercio el 22 de mayo de 2019, con el No. 02468371 del Libro IX, la sociedad cambió su denominación o razón social de GASTRONOMIA E INVERSIONES URBANAS Y RURALES SAS a GASTRONOMIA CAPITAL SAS.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

En adelante el Objeto Social de la sociedad será: Desarrollar toda actividad relacionada con la industria gastronómica. En tal virtud podrá cultivar, cosechar productos agrícolas, cría de ganados bovinos y porcinos. Preparar para servicio a la mesa o para catering de alimentos y bebidas. Atender cafeterías y restaurantes. Expendio de productos alimenticios. Comercialización de productos alimenticios de todo tipo, verduras, frutas, cárnicos y en general todo tipo de

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 4 de marzo de 2024 Hora: 10:21:29

Recibo No. AA24283945

Valor: \$ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24283945FE7F3

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

alimentos, comidas rápidas, atender eventos, ventas de producto tipo tienda y de todo lo relacionado con alimentos. Atender comedores comunitarios o de bienestar social. Celebrar contratos con entidades públicas y privadas dentro de la ciudad de Bogotá o en cualquier ciudad o municipio de Colombia la sociedad podrá comprar y vender bienes inmuebles para sí o para terceros, arrendar bienes inmuebles para sí o para terceros. Ejercer actividad inmobiliaria urbana y rural. Acceder a subsidios y créditos para el desarrollo de las actividades agrícolas o ganaderas o de cualquier índole. Así mismo, podrá realizar cualquier otra actividad económica lícita tanto en Colombia como en el extranjero. La sociedad podrá llevar a cabo, en general, todas las operaciones, de cualquier naturaleza que ellas fueren, relacionadas con el objeto mencionado, así como todas actividades similares, conexas o complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad.

CAPITAL

*** CAPITAL AUTORIZADO ***

Valor : \$60.000.000,00
No. de acciones : 60,00
Valor nominal : \$1.000.000,00

*** CAPITAL SUSCRITO ***

Valor : \$60.000.000,00
No. de acciones : 60,00
Valor nominal : \$1.000.000,00

*** CAPITAL PAGADO ***

Valor : \$60.000.000,00
No. de acciones : 60,00
Valor nominal : \$1.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La Representación Legal de la Sociedad por Acciones Simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no,

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 4 de marzo de 2024 Hora: 10:21:29

Recibo No. AA24283945

Valor: \$ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24283945FE7F3

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

quien tendrá un suplente, designados por la Asamblea General de Accionistas. El suplente reemplazará al Representante Legal en las faltas temporales y absolutas con las mismas facultades del Representante Legal.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

La Sociedad será Gerenciada, Administrada y Representada Legalmente ante terceros por el Representante Legal, quien no tendrá restricciones de contratación por razón de la naturaleza ni de la cuantía de los actos que celebre. Por lo tanto, se entenderá que el Representante Legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad. El Representante Legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstancias en nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedará obligada por los actos y contratos celebrados por el Representante Legal. Le está prohibido al Representante Legal y a los demás administradores de la sociedad, por sí o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad jurídica préstamos por parte de la sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personales.

NOMBRAMIENTOS**REPRESENTANTES LEGALES**

Por Acta No. 030 del 30 de marzo de 2019, de Asamblea de Socios, inscrita en esta Cámara de Comercio el 22 de mayo de 2019 con el No. 02468372 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Representante Legal	Jose Enrique Duarte Pabon	C.C. No. 19144059

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 4 de marzo de 2024 Hora: 10:21:29

Recibo No. AA24283945

Valor: \$ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24283945FE7F3

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Representante	Isabel Parada	De C.C. No. 37815249
Legal Suplente	Duarte	

REVISORES FISCALES

Por Acta No. 001 del 2 de enero de 2024, de Accionista Único, inscrita en esta Cámara de Comercio el 12 de febrero de 2024 con el No. 03064796 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Revisor Fiscal	Dora Alba Gonzalez	C.C. No. 51864081 T.P. No. 40802-T

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
Acta No. 2 del 11 de abril de 2016 de la Asamblea de Accionistas	02095139 del 19 de abril de 2016 del Libro IX
Acta No. 030 del 30 de marzo de 2019 de la Accionista Único	02468371 del 22 de mayo de 2019 del Libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bogotá, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 4 de marzo de 2024 Hora: 10:21:29

Recibo No. AA24283945

Valor: \$ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24283945FE7F3

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadosselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 5611
Actividad secundaria Código CIIU: 5629
Otras actividades Código CIIU: 5621, 6810

TAMAÑO EMPRESARIAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es Pequeña

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria \$ 2.667.239.078

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 5611

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la Policía Nacional a través de la consulta a la base de datos del RUES.

Los siguientes datos sobre RIT y Planeación son informativos: Contribuyente inscrito en el registro RIT de la Dirección de Impuestos, fecha de inscripción : 25 de marzo de 2022. Fecha de envío de información a Planeación : 12 de febrero de 2024. \n \n Señor empresario, si su empresa tiene activos inferiores a 30.000 SMLMV y una planta de personal de menos de 200 trabajadores, usted tiene derecho a recibir un descuento en el pago de los parafiscales de 75% en el primer año de constitución de su empresa, de 50% en el segundo

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 4 de marzo de 2024 Hora: 10:21:29

Recibo No. AA24283945

Valor: \$ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24283945FE7F3

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

año y de 25% en el tercer año. Ley 590 de 2000 y Decreto 525 de 2009. Recuerde ingresar a www.supersociedades.gov.co para verificar si su empresa está obligada a remitir estados financieros. Evite sanciones.

El presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

Este certificado fue generado electrónicamente con firma digital y cuenta con plena validez jurídica conforme a la Ley 527 de 1999.

Firma mecánica de conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la autorización impartida por la Superintendencia de Industria y Comercio, mediante el oficio del 18 de noviembre de 1996.

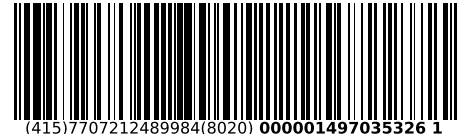

CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

		Formulario del Registro Único Tributario				001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 14970353261			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 900939572				6. DV 7		12. Dirección seccional Impuestos de Bogotá	
						14. Buzón electrónico 32	
IDENTIFICACIÓN							
24. Tipo de contribuyente Persona jurídica		25. Tipo de documento 1		26. Número de Identificación		27. Fecha expedición	
Lugar de expedición		28. País		29. Departamento		30. Ciudad/Municipio	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre		34. Otros nombres	
35. Razón social GASTRONOMIA CAPITAL SAS							
36. Nombre comercial				37. Sigla			
UBICACIÓN							
38. País COLOMBIA		39. Departamento Bogotá D.C.		40. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C.		001	
41. Dirección principal CR 4 80 A 17 TO 1 AP 302							
42. Correo electrónico info@gastronomiacapital.com							
43. Código postal		44. Teléfono 1 3144716946		45. Teléfono 2 3138534466			
CLASIFICACIÓN							
Actividad económica				Ocupación			
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		52. Número establecimientos	
46. Código 5611	47. Fecha inicio actividad 20160215	48. Código 5621	49. Fecha inicio actividad 20160215	50. Código 6810	51. Código 5221		
Responsabilidades, Calidades y Atributos							
53. Código 57143342485255							
05- Impto. renta y compl. régimen ordinario 55- Informante de Beneficiarios Finales							
07- Retención en la fuente a título de renta							
14- Informante de exógena							
33- Impuesto nacional al consumo							
42- Obligado a llevar contabilidad							
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA							
52 - Facturador electrónico							
Usuarios aduaneros				Exportadores			
54. Código 1234567891011121314151617181920				55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3 57. Modo 58. CPC			
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación							
Para uso exclusivo de la DIAN							
59. Anexos SI NO X		60. No. de Folios: 0		61. Fecha 2024 - 01 - 04 / 12 : 20: 54			
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.			
Firma del solicitante:				Firma autorizada:			
				984. Nombre PARADA DE DUARTE ISABEL			
				985. Cargo Representante Legal Suplente Certificado			

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

14970353261



(415)7707212489984(8020) 000001497035326 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

9 0 0 9 3 9 5 7 2 7

6. DV

7

12. Dirección seccional

Impuestos de Bogotá

14. Buzón electrónico

3 2

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza

2

63. Formas asociativas

1 2

65. Fondos

66. Cooperativas

68. Sin personería jurídica

69. Otras organizaciones no clasificadas

64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados

67. Sociedades y organismos extranjeros

70. Beneficio

1

Constitución, Registro y Última Reforma

Composición del Capital

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número	1	0 3 0
73. Fecha	2 0 1 6 0 2 1 5	2 0 1 9 0 3 3 0
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 1 6 0 2 1 6	2 0 1 9 0 5 2 2
77. No. Matrícula mercantil	0 2 6 5 4 9 6 8	0 2 6 5 4 9 6 8
78. Departamento	1 1	1 1
79. Ciudad/Municipio	4	4

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Vigencia	
80. Desde	2 0 1 6 0 2 1 5
81. Hasta	2 9 9 9 1 2 3 1

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 6 0 2 1 5		-
2				-
3				-
4				-
5				-

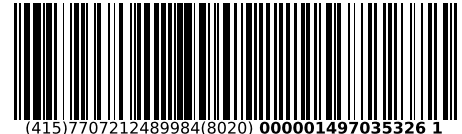
Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante			
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP			

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

14970353261



(415)7707212489984(8020) 000001497035326 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

9 0 0 9 3 9 5 7 2

7

Impuestos de Bogotá

3 2

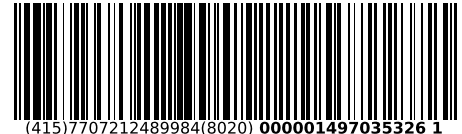
Representación

98. Representación REPRS LEGAL PRIN	1 8	99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 9 0 3 3 0
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadaní 1 3	101. Número de identificación 1 9 1 4 4 0 5 9	102. DV 103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido DUARTE	105. Segundo apellido PABON	106. Primer nombre JOSE
107. Otros nombres ENRIQUE	108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV 110. Razón social representante legal
98. Representación REPRS LEGAL SUPL	1 9	99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 9 0 3 3 0
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadan 1 3	101. Número de identificación 3 7 8 1 5 2 4 9	102. DV 103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido PARADA	105. Segundo apellido DE DUARTE	106. Primer nombre ISABEL
107. Otros nombres	108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV 110. Razón social representante legal
98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV 103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre
107. Otros nombres	108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV 110. Razón social representante legal
98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV 103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre
107. Otros nombres	108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV 110. Razón social representante legal
98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV 103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre
107. Otros nombres	108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV 110. Razón social representante legal

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

14970353261



(415)7707212489984(8020) 000001497035326 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

9 0 0 9 3 9 5 7 2

6. DV

7

12. Dirección seccional

Impuestos de Bogotá

14. Buzón electrónico

3 2

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento Cédula de Ciudadanía	125. Número de identificación 1 3 5 1 8 6 4 0 8 1	126. DV	127. Número de tarjeta profesional 4 0 8 0 2 T
	128. Primer apellido GONZALEZ	129. Segundo apellido	130. Primer nombre DORA	131. Otros nombres ALBA
	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada	
	135. Fecha de nombramiento 2 0 2 3 0 1 0 1			
Revisor fiscal suplente	136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional
	140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres
	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada	
	147. Fecha de nombramiento			
Contador	148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
	152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
	156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada	
	159. Fecha de nombramiento			

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 19.144.059

DUARTE PABON

APELLIDOS

JOSE ENRIQUE

NOMBRES


FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 15-SEP-1948

ARBOLEDAS
(NORTE DE SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.75
ESTATURA

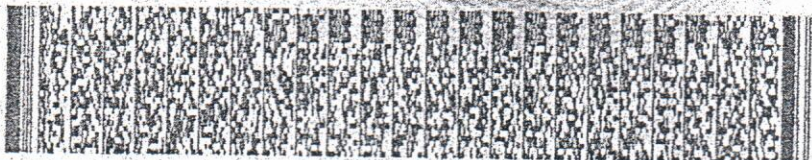
O+
G.S. RH

M
SEXO

27-FEB-1973 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO


REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES



A-1500150-00207974-M-0019144059-20100106

0019695960A 2

1170604691

**POLICIA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO****ACTA DE LIQUIDACIÓN BILATERAL DEL CONTRATO No. 88-1-10033-21****LUGAR Y FECHA:**

Villavicencio, Meta

**ORDENADOR DEL GASTO
UNIDAD POLICIAL:**

Coronel RICARDO SÁNCHEZ SILVESTRE

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:

N° 17.416.370 de Acacias Meta

CARGO:

Comandante Policía Metropolitana de Villavicencio

**DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO
O RESOLUCIÓN DE TRASLADO:**

Resolución N° 1562 del 01/04/2022

RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN:

Resolución N° 000684 de 18 de Marzo de 2022, "Por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional, suscribir convenios y/o contratos interadministrativos, y se dictan otras disposiciones

DATOS DEL CONTRATISTA:

GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S

NIT:

900.939.572-7

REPRESENTANTE LEGAL:

JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:

19.144.059 de Bogotá D.C

Entre las partes antes anotadas hemos convenido suscribir la presente **ACTA DE LIQUIDACIÓN**, previa las siguientes consideraciones:

1. DATOS DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA**TIPO DE CONTRATO:**

ARRENDAMIENTO

OBJETO

"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

INSTRUMENTO DE AGREGACIÓN:

NO APLICA

FECHA DE EMISIÓN:

NO APLICA

FECHA DE VENCIMIENTO: NO APLICA

VALOR INICIAL DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA: SESENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE (\$ 67.941.600)

FECHA DEL CONTRATO: 25 de Agosto de 2021

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: 12 meses calendario, contados a partir de la aprobación de la garantía única.

VIGENCIA DEL CONTRATO: La vigencia del contrato fue igual al plazo de ejecución y cuatro (04) meses más.

FORMA DE PAGO: EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO NIT. 900.486.513-7, el canon mensual en forma ANTICIPADA pagadero dentro de los cinco (5) primeros hábiles siguientes al inicio del contrato, en la cuenta de corriente del banco BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA BBVA S.A, No. 854-000155, código N° 10, cuenta DTN Policía Nacional, Fondos Especiales Policía Metropolitana de Villavicencio.

SUPERVISOR O COORDINADOR DEL CONTRATO:

Mayor PAULA ANDREA GÜIZA CASTELLANOS

CONTRATOS ADICIONALES, PRÓRROGAS O MODIFICATORIOS:

MODIFICACIÓN No. 01: del 03/09/2021 por la cual se Modificó el Anexo 1 – DATOS DEL CONTRATO y la CLAUSULA CUARTA – FORMA DE PAGO del contrato 88-1-10033-21.

VALOR FINAL DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

SESENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE (\$ 67.941.600)

FECHA DE TERMINACIÓN:

08 de septiembre de 2022

2. IMPUTACIONES PRESUPUESTALES

Los pagos efectuados se subordinaron a las asignaciones establecidas en el presupuesto conforme se indica a continuación:

CONTRATO	No. CDP* Y FECHA	VALOR FINAL	No. RPC**Y FECHA	VALOR FINAL
No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica

3. GARANTÍA ÚNICA.

COMPAÑÍA ASEGURADORA: SEGUROS DEL ESTADO S.A

PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO No: 15-44-101248830

PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL No: 15-40-101072959

FECHA DE APROBACIÓN: 08/09/2021

CERTIFICADOS O ANEXOS DE MODIFICACIÓN: NO APLICA

No. CERTIFICADO O ANEXO	FECHA EXPEDICIÓN	OBJETO	FECHA DE APROBACIÓN
-	-	--	-

VIGENCIA FINAL DE LOS AMPAROS:

Riesgo asegurado	Valor asegurado	Vigencia (día-mes-año)	
		Desde	Hasta
COBERTURA R.C. EXTRA CONTRACTUAL DERIVADA	\$181.705.200,00	08/09/2021	08/09/2022
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	\$13.588.320,00	08/09/2021	08/05/2023
PAGO DE SALARIOS	\$3.397.080,00	08/09/2021	08/09/2025
CALIDAD DEL SERVICIO	\$33.970.800,00	08/09/2021	08/03/2023

4. ACTAS, CERTIFICACIONES, CONSTANCIAS O RECIBOS A SATISFACCIÓN:

Mediante los documentos que se relacionan a continuación, el Supervisor del contrato certifica que EL **CONTRATISTA** prestó los servicios, dentro de los plazos, condiciones y especificaciones técnicas establecidas en el contrato, así:

Contrato	ACTA DE RECEPCIÓN DE BIENES No.*		CERTIFICACIONES O CONSTANCIAS DE RECIBO A SATISFACCIÓN			FACTURA, CUENTA DE COBRO, NOTA DÉBITO, NOTA CRÉDITO			**VALOR AMORTIZADO ANTICIPO O PAGO ANTICIPADO
	Número	fecha	Número	fecha	Valor recibido	Número	fecha	Valor	Valor
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
			TOTAL, RECIBIDO		N/A	TOTAL, FACTURADO		N/A	N/A

5. BALANCE DE PAGOS

Valor total del contrato	Valor pagado	Valor facturado	Valor total pagado	Valor pendiente de pago
\$ 67.941.600	\$ 67.941.599	\$67.941.599	\$ 67.941.599	\$1,00

Que el Tesorero de la unidad emitió las ordenes de consignación por concepto del pago del canon de arrendamiento en favor de la Policía Metropolitana de Villavicencio:

PAGOS EFECTUADOS - ESTADO ORDEN DE CONSIGNACIÓN

PAGOS EFECTUADOS						
Registro presupuestal No.	Obligación No.	No. Recibo de Consignación	Fecha de pago	Valor bruto	Deducciones	Valor neto
N/A	N/A	15339	14/09/2021	\$ 4.151.986,00	\$ 0,00	\$ 4.151.986,00
N/A	N/A	15360	4/10/2021	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15377	27/10/2021	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15644	26/11/2021	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15708	3/01/2022	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	836	2/02/2022	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15770	4/03/2022	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15809	4/04/2022	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15826	2/05/2022	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	16179	6/06/2022	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	16201	5/07/2022	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	16334	2/08/2022	\$ 5.661.800,00	\$ 0,00	\$ 5.661.800,00
N/A	N/A	16372	13/09/2022	\$ 1.509.813,00	\$ 0,00	\$ 1.509.813,00
N/A	N/A	16994	18/01/2023	\$1,00	\$ 0,00	\$1,00
TOTALES				\$ 67.941.600,00	\$ 0,00	\$ 67.941.600,00

DATOS GENERALES DEL CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL

NOMBRE DE LA SOCIEDAD FIDUCIARIA: NO APLICA
NOMBRE DEL PATRIMONIO AUTÓNOMO: NO APLICA
NÚMERO DEL CONTRATO DE FIDUCIA: NO APLICA
FECHA DEL CONTRATO:

VALOR DEL ANTICIPO ENTREGADO:

VALORES DESEMBOLSADOS POR LA POLICÍA EN CALIDAD DE ANTICIPO	RENDIMIENTOS FINANCIEROS GENERADOS CON EL ANTICIPO	EXCEDENTES REGISTRADOS EN EL PATRIMONIO AUTÓNOMO UNA VEZ CUMPLIDO EL OBJETO Y LA FINALIDAD DEL ANTICIPO
N/A	N/A	N/A

VALORES GIRADOS A LA POLICÍA NACIONAL POR CONCEPTO DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS Y/O EXCEDENTES

Fecha de giro	Concepto	Valor girado	Comprobante de ingreso (SAP) tesorería No.
N/A	N/A	N/A	N/A

6. RELACIÓN DE INFORMES QUE SOPORTAN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

No.	RADICADO GECOP	FECHA DE PRESENTACIÓN	PERÍODO REPORTADO
1	GS-2021-006582-ESECU	10/10/2021	SEPTIEMBRE 2021
2	GS-2021-007237-ESECU	06/11/2021	OCTUBRE 2021
3	GS-2021-008240-ESECU	05/12/2021	NOVIEMBRE 2021
4	GS-2022-000100-ESECU	12/01/2022	DICIEMBRE 2021

ACTA DE LIQUIDACIÓN BILATERAL CONTRATO NO. 88-1-10033-21

5	GS-2022-000969-ESECU	10/02/2022	ENERO 2022
6	GS-2022-001769-ESECU	10/03/2022	FEBRERO 2022
7	GS-2022-002417-ESECU	06/04/2022	MARZO 2022
8	GS-2022-003113-ESECU	03/05/2022	ABRIL 2022
9	GS-2022-003903-ESECU	06/06/2022	MAYO 2022
10	GS-2022-004659-ESECU	05/07/2022	JUNIO 2022
11	GS-2022-005495-ESECU	08/08/2022	JULIO 2022
12	GS-2022-006752-ESECU	27/09/2022	AGOSTO 2022
13	GS-2022-007781-ESECU	08/11/2022	FINAL

7. FUNDAMENTOS LEGALES

La liquidación del contrato 88-1-10033-21 tiene como fundamento legal, lo dispuesto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, los artículos 11 y 32 de la Ley 1150 de 2007, el Manual de Contratación de la Policía Nacional, y demás leyes y decretos complementarios.

8. CONSTANCIAS.

OBSERVACIONES DEL CONTRATISTA: que LA POLICÍA NACIONAL cumplió con las obligaciones adquiridas y derivadas del contrato No. 88-1-10033-21, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA", quedando a Paz y Salvo por todo concepto.

OBSERVACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL: el Representante de la POLICÍA NACIONAL, atendiendo los informes presentados por el Supervisor del contrato No. 88-1-10033-21, aceptó a entera satisfacción la prestación de los servicios de acuerdo con las características, condiciones, cantidades, precios, modalidades y especificaciones técnicas establecidas en el Contrato, objeto de la presente liquidación.

En cumplimiento a lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el contratista presentó certificación del _____ mediante la cual hace constar que se encuentra a paz y salvo en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social.

9. PERSONAL ENCARGADO DE LA VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN LA PRESENTE ACTA DE LIQUIDACIÓN.

**POR LA POLICÍA NACIONAL
EL SUPERVISOR:**

Mayor PAULA ANDREA GÜIZA CASTELLANOS

**POR EL CONTRATISTA:
SU REPRESENTANTE LEGAL:**

JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
19.144.059 expedida en Bogotá D.C

Por todo lo anterior, las partes,

ACUERDAN:

PRIMERO: liquidar bilateralmente y por mutuo acuerdo el CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 88-1-10033-21, de conformidad con los numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 de la presente Acta.

SEGUNDO: con la suscripción de la presente acta las partes contratantes, reciprocamente, declaran estar a paz y salvo por todo concepto, con razón y/o ocasión del cumplimiento de las obligaciones asumidas con la suscripción y ejecución del contrato (sin perjuicio de la obligación del contratista de salir al saneamiento o responder en los términos de las garantías en las condiciones y términos establecidos en el contrato y el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones que surjan como obligaciones post contractuales; así como el pago del saldo en favor de la Policía Nacional).

Para constancia, se firma el

POR LA POLICÍA NACIONAL,


Coronel **RICARDO SÁNCHEZ SILVESTRE**
Comandante Policía Metropolitana, de Villavicencio

POR EL CONTRATISTA,


JOSÉ ENRIQUE DUARTE P
Señor **JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN**
19.144.059 expedida en Bogotá D.C

SUPERVISOR DEL CONTRATO,


Mayor **PAULA ANDREA GÜIZA CASTELLANOS**
Supervisor del contrato No. 88-1-10033-21

Elaborado por: MY. Paula Andrea Guiza Castellanos – ESECU
Revisado por: SI. Greins Lavacude Cadena – AREAD – GRUCO
Revisado por: CT. Leidy Lorena González Robles – AREAD – GUJES
Revisado por: CT. Johanna Milena Sánchez Garzón – COMAN – ASJUR
Revisado por: MY. Yeinson Humberto Perdomo Romero – AREAD – GRUCO
Revisado por: MY. Andrés Huertas Garzón – SUBCO – AREAD
Fecha de Elaboración: 17/01/2022
Ubicación: D:\2021\Greins\procesos 2022

Carrera 21 SUR - Vía KIRPAS
Teléfono 6611919 Ext. 49416
mevil.arlog@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL



DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN - DIJIN N° 03-1-10088-19 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL Y LA EMPRESA GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA".

Entre los suscritos, de una parte la DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL, quien actúa a través de su representante legal, quien en adelante se denominará el ARRENDADOR, y por la otra el ARRENDATARIO, debidamente identificados como aparece en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: a) Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. b) El proceso que antecedió al presente contrato se realizó bajo la modalidad de Contratación Directa, de acuerdo con lo establecido en el literal i del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. c) Que la Dirección de Investigación criminal e INTERPOL designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el ARRENDATARIO durante el desarrollo del mismo y de acuerdo con las funciones asignadas para tal efecto en el Capítulo XII de la Resolución 3049 de 2014 incorporado por la nota 20 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 de la Dirección General de la Policía Nacional, en concordancia con los artículos 82 al 86 del capítulo VII de la ley 1474 del 2011 y artículo 2 de la Ley 1882 de 2018 d) Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO:** El objeto del presente contrato es el que se indica en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA SEGUNDA. - VALOR DEL CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del canon de arrendamiento mensual asciende a la suma descrita en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA TERCERA. FORMA DE PAGO:** La forma de pago es la que se indica en el anexo 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA CUARTA. PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA QUINTA. VIGENCIA:** La Vigencia del presente contrato será el plazo de ejecución y seis (6) meses, término este último que será destinado única y exclusivamente para la liquidación del contrato. **CLÁUSULA SEXTA. LUGAR Y FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El lugar de ejecución del contrato se realizará en las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL ubicada en la Av. El Dorado # 75-25 Modelia, ubicado en el bloque F donde actualmente se halla el complejo del GRATE y del Grupo de Gastos Reservados. **CLÁUSULA SEPTIMA. - DE LAS REPARACIONES Y MEJORAS** - Las partes están obligadas a efectuar las reparaciones locativas a que haya lugar de conformidad con la Ley. **PARÁGRAFO 1.** No podrá el ARRENDATARIO efectuar en los inmuebles reparaciones que no tengan el carácter de locativas o mejoras, sin permiso previo y escrito del ARRENDADOR; si las hace acrecerán el inmueble sin perjuicio que el ARRENDADOR pueda exigir su retiro. En este caso el ARRENDATARIO se obliga a entregar los inmuebles en el mismo estado en que los recibió. **CLÁUSULA OCTAVA. - CONDICIONES DE ENTREGA** - El ARRENDATARIO declara haber recibido el inmueble a satisfacción por intermedio del supervisor del contrato de conformidad con el inventario que por separado se firma en la fecha y que se considera parte integrante de este acuerdo. **CLÁUSULA NOVENA - DE LOS SERVICIOS.** Los servicios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado serán por cuenta del ARRENDATARIO. El inmueble se entrega sin línea telefónica. Adicionalmente las partes acuerdan: **1.** Si el ARRENDATARIO no cancela oportunamente cualquiera de los servicios y como consecuencia las respectivas empresas los suspenden y desconectan, los costos de reconexión correrán por cuenta de este. **2.** El ARRENDATARIO declara recibir las instalaciones correspondientes a los servicios públicos completos y en perfecto estado de funcionamiento y no podrán hacer en ellos modificaciones sin consentimiento previo y escrito del ARRENDADOR y sin solicitud de este a la empresa correspondiente. Son de cargo del ARRENDATARIO las multas, los daños y perjuicios que puedan hacer efectivo las empresas de servicios públicos en cualquier tiempo por infracciones a su reglamento, ocurrida por culpa del ARRENDATARIO, lo mismo que el costo de reconexiones y en general los gastos que por esta causa se ocasionen. **3.** El ARRENDADOR no responde en ningún caso por las deficiencias de los servicios a que tiene derecho el inmueble y que son atendidos por las empresas de servicios públicos correspondientes. **CLÁUSULA DÉCIMA - DE LAS SANCIONES:** a) **MULTAS.** En caso de mora

[Firma]

o cumplimiento tardío de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al ARRENDATARIO - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890, las partes acuerdan que la DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL, mediante acto administrativo, afectará al ARRENDATARIO con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del canon mensual por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. b) **PENAL PECUNIARIA.** En caso de no pago del canon mensual por más de un mes o por pagos tardíos en más de tres oportunidades durante el plazo de ejecución del contrato, las partes convienen a título de pena pecuniaria, la obligación del ARRENDATARIO de pagar una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato o del porcentaje dejado de cumplir según corresponda. El pago de ésta suma se exigirá mediante Acto Administrativo Motivado. Como esta suma se exige a título de pena, el ARRENDADOR podrá reclamar del ARRENDATARIO la indemnización de los perjuicios causados. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - El pago de la pena pecuniaria a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de ejecución del Contrato, se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** - La sanción penal pecuniaria aquí pactada es exclusivamente a título de sanción. Para efectos de la indemnización de perjuicios bastará simplemente que el ARRENDADOR le informe de manera motivada al ARRENDATARIO la cuantía de los perjuicios causados. **PARÁGRAFO TERCERO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el ARRENDATARIO dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que aquél dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del ARRENDATARIO si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. **CLÁUSULA UNDÉCIMA – OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:** 1) Responder en los plazos que la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL establezca para cada caso, así mismo los requerimientos de aclaración o de información que se le formule tales como el pago oportuno del canon de arrendamiento el cual corresponderá a UN MILLÓN SEISCIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA (\$1.650.880,00), cuyo plazo de ejecución será de veinticuatro (24) meses contados a partir del 07/10/2019 o al perfeccionamiento del mismo. Así mismo, el reajuste del canon de arrendamiento para el presente contrato, será reajustado cada doce (12) meses de ejecución del contrato en proporción igual al incremento del índice de precios al consumidor IPC certificado por el DANE para el año inmediatamente anterior. 2) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). 3) 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 arrendatario deberá Informar de tal evento de manera inmediata al supervisor del presente contrato, así como a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 4) Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias referentes al medio ambiente, seguridad industrial e higiene conforme al Acuerdo 634 de 2015, Capítulo 2, Artículo 5, literal a) "deberá realizar el trámite del registro como generador de Aceite Vegetal, usado ante la Secretaría Distrital de Ambiente" así como lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 del 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. 5) El arrendatario no podrá dar destinación distinta a la de prestación del servicio de restaurante y cafetería al espacio dado en arrendamiento, o cualquier otro evento distinto a su naturaleza. 6) El arrendatario no podrá subarrendar el espacio ni parte de este sin la expresa autorización de la DIJIN. 7) El arrendatario será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ello cause perjuicio a la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL o a terceros. 8) Asumir bajo su responsabilidad cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiesen sido necesario tramitar antes del inicio del servicio. 9) El arrendatario deberá cumplir las políticas de seguridad de la información que se encuentran estipuladas bajo el código 2IN- MA- 0001 Manual del Sistema de Gestión de la Seguridad de la Información para la Policía Nacional (Resolución No. 08310 del 28/12/10) y demás normas concordantes, toda vez que 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 utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. 10) El arrendatario que por el desempeño de las funciones conozcan de métodos, procedimientos, información, infraestructura, doctrina, medios, productos, entre otros que son propiedad de origen y/o proceso de la Policía Nacional y el ejercicio de sus actividades hayan visto, oído o comprendido están amparadas bajo la reserva legal, teniendo en cuenta los parámetros legales de la ley estatutaria 1581 del 2012 y la ley 1712 del 2014, en pro de contribuir a garantizar el respeto por los derechos fundamentales de la personas que son objeto de tratamiento como

apoyo a la administración de la justicia en lucha contra la impunidad. 11) El arrendatario debe tener implementado el sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo SGSST, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1072 del 26 de mayo del 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y demás normas que lo complementen, o en su efecto el cumplimiento de lo establecido en la resolución 1111 del 27 de marzo del 2017, en donde se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. 12) El arrendatario debe presentar la matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos, generados por las tareas a desarrollar dentro de las instalaciones policiales o centros de trabajo; así mismo, las medidas que se tendrán para controlar y minimizar el impacto que esos riesgos generen para sus trabajadores y subcontratistas, anexando copia de la licencia en seguridad y salud en el trabajo de quien la realiza. 13) El arrendatario debe presentar la planilla de pagos a seguridad social (EPS, AFP, ARL, caja de compensación familiar) de sus trabajadores y subcontratistas en caso que lo amerite (planilla de aportes del último pago). 14) En caso que el personal requiera ingresar a las instalaciones policiales o centros de trabajo, el arrendatario deberá garantizar a sus trabajadores el porte del carné, cedula de ciudadanía, carné de la EPS y ARL vigentes, en un lugar visible y en forma permanente; así mismo, deberá garantizar a sus trabajadores el uso de los elementos de protección personal (EPP) adecuados para la ejecución de sus labores. 15) En caso de presentarse un accidente de trabajo será responsabilidad del arrendatario, realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 15 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. 16) El arrendatario debe presentar un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias necesarias según las actividades que desarrollará y los riesgos asociados a las mismas dentro de la unidad policial o centros de trabajo, durante la ejecución del contrato (plan de emergencia y contingencia). 17) El arrendatario deberá presentar la matriz EPIS firmado por el responsable en seguridad y salud en el trabajo. 18) El arrendatario deberá presentar un certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal que ejecutará las actividades laborales. 19) El arrendatario debe cumplir con lo establecido en la resolución número 005109 del 29 de diciembre del 2005 "Por la Cual se Establece el Reglamento Técnico Sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado que Deben Cumplir los Alimentos Envasados y Materias Primas de Alimentos para Consumo Humano". 20) Se deberá mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Policía Nacional para el servicio de restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención. 21) Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 6 (literal 11) se deberá "Adquirir productos en cuyo proceso de elaboración no se utilicen químicos, ni tóxicos peligrosos". Por lo cual el arrendatario especificará si en el proceso de producción de los elementos, equipos y productos a emplear, utilizan químicos o tóxicos peligrosos. En caso afirmativo deberá demostrar que la gestión antes, durante y después del proceso de producción es ambiental y normativamente adecuado (contar con licencias ambientales, contar con actas de disposición final, plan de manejo ambiental, plan de emergencias y contingencias ante posibles accidentes – capacitación a su personal). 22) Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 2): Los oferentes no deben encontrarse en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Por lo que deberán enviar soportes que garanticen que el arrendatario no hace parte de esta base de datos, la cual se encuentra disponible en la página web de la Agencia Nacional de Licencias Ambientales ANLA www.anla.gov.co, (link: "trámites y servicios", luego clic en "RUIA" y escoger la opción "RUIA VITAL"). 23) Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 4): "El arrendatario deberá garantizar la aplicación de buenas prácticas ambientales, durante la ejecución del presente contrato", por lo que se deberá garantizar la existencia de por lo menos un (1) punto ecológico según el programa de gestión integral de residuos de la instalación; que permita fácil acceso y visibilidad para la disposición de los residuos que pudieran generarse, de la actividad desarrollada o el servicio prestado se soportara mediante comunicación oficial dirigida al supervisor del contrato una vez al mes. 24) Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional" Nota 9 (Capítulo III, literal 5): "Es obligación del arrendatario que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular la periodicidad con que debe presentar informes". 25) Según el Instructivo N°009 SUDIR - DIRAF del 30 - 09 - 15 "Pautas para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía" donde indica que la zona a arrendar contará con un medidor derivado del medidor principal, el cual presentará al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asociación con el arrendatario y el profesional respectivo, tomará la lectura de cada contador una vez instalado, con el objetivo de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará

el valor de cada kilovatio o metro cúbico. 26) Según la Resolución 3957 de 2009 "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los Generación de Aguas Residuales Domésticas realizados a la red de alcantarillado público en el distrito capital. Obligación del arrendatario instalar unidad de pre tratamiento en caso que viertan aguas residuales no domésticas y que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberá instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico. 27) El arrendatario realizará desinfección general en las instalaciones relacionadas en el objeto, como mínimo tres (3) veces durante la vigencia del contrato con sus respectivas replicas, empleando personal entrenado para esta labor y los plaguicidas que cumplan con las normas y registros sanitarios establecidos, sin perjuicio a la salud y al medio ambiente. (presentar documento o plan de desinfección; así mismo el informe cada vez que ejecute la actividad). 28) Teniendo en cuenta el Sistema de Gestión Ambiental implementado y certificado en la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, el personal que labore en el establecimiento deberá cumplir con las políticas y lineamientos ambientales, además de las buenas prácticas establecidas para el desarrollo del contrato. 29) El arrendatario que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones trimestrales en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismo, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle, de lo actuado se deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación oficial el último día del mes correspondiente. 30) El arrendatario deberá la aplicar buenas prácticas de manufacturas - BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que lo modifique, adicione o reemplace. 31) El proponente contratado para disposición final de residuos o desechos deberá presentar al supervisor del contrato las actas de disposición final o aprovechamiento según haya lugar y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, sean nacionales y extranjeras. Lo anterior en concordancia con los requisitos de ley ambientales vigentes o los que reemplacen y apliquen. 32) Las demás que por ley o en virtud del contrato le correspondan. Recomendaciones y sugerencias en Seguridad y Salud en el Trabajo: **Personas Naturales:** i) Certificado de afiliación vigente a salud, riesgos laborales según actividad que va a realizar (Decreto 1807/2002) y pensiones, según la normatividad vigente. ii) Antes del 10 de cada mes, el arrendatario debe entregar al supervisor del contrato u orden contractual copia de los formularios de pago EPS, ARL y AFP, iii) porta el carné de afiliaciones EPS, ARL y cédula de ciudadanía, iv) El arrendatario debe usar ropa adecuada para la actividad y los elementos de protección personal (EPP) requeridos y específicos para las actividades que realice en las instalaciones de la unidad, los EPP utilizados debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la Resolución 01956 de 25/04/2018 " por la cual se adoptan las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial, administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo , a las agremiaciones y organizaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, a las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas que deben ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vincule a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo". v) En caso de que ocurriera un accidente de trabajo, el arrendatario debe solicitar atención médica en la EPS a la que se encuentra afiliado y reportarlo a la ARL como lo establece a la Ley, vi) En ningún caso debe obstruir equipos para atención de emergencias como extintores, gabinetes contra incendios, hidrantes entre otros, teniendo en cuenta que la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, cuenta con personal capacitado (brigadistas) para la atención en caso de desastres o emergencias naturales. **Personas Jurídicas:** i) Antes de abrir la cafetería u restaurante al público, el arrendatario debe tramitar el registro sanitario ante las autoridades competentes, el cual debe ser presentado al supervisor del contrato antes de iniciar el funcionamiento de la cafetería. ii) Cumplir con las normas para almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos de acuerdo con la reglamentación vigente. iii) Ubicar, revisar y mantener en las áreas extintores en número y cantidad de acuerdo con la carga combustible y botiquín para primeros auxilios, iv) Tramitar el carné de manipulación de alimentos de cada una de las personas que lo requieran para la realización de sus actividades. Este debe ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría Distrital de Salud o quien haga sus veces, v) Cumplir con las normas legales y técnicas colombianas aplicables al manejo de desechos que genere la ejecución del contrato. (Decreto 0357-97-Resolución 0541/94). Para ello debe aplicar y tener escritos el o los procedimientos para: Almacenamiento de desechos para evitar contaminar la comida, el agua, etc; Retiro de desechos; Frecuencia retiro de desechos; Tratamiento y/o disposición y Permisos para la recolección, vi) El lugar en que se almacenen los desechos debe encontrarse debidamente señalado, en perfecto estado de limpieza y orden y apartado de la zona de alimentos, el encargado de verificar que se cumpla dicho requerimiento será el supervisor del contrato, vii) Tener disponible copia del carné de vacunación de todos sus trabajadores y/o subcontratistas que incluya vacunas contra

Tétano y Hepatitis B, de ello se verificara al inicio del contrato y trimestralmente con el fin de que se estén llevando a cabo la aplicación de los refuerzos. viii) Debe mantener copia de los listados de asistencia a capacitaciones en normas básicas de Bioseguridad, por parte de los trabajadores y subcontratistas (si llegasen haber). ix) El arrendatario persona jurídica debe entregar los procedimientos de emergencia necesarios según los riesgos y las actividades que desarrollara en la ejecución del contrato (atención a lesionados, incendio o evacuación entre otros). En cada uno se debe especificar la cadena de atención y el sistema de comunicación previsto para cada situación. Este procedimiento debe incluir un diagrama de flujo que suministre la información de manera ágil, como mínimo debe contar con los siguientes procedimientos: Lesionados: procedimiento para la atención, transporte y traslado de los lesionados; Incendios: procedimientos que aplicaran para controlar conatos de incendios ocasionados por el o por las personas en las áreas de trabajo. x) El arrendatario persona jurídica debe suministrar los datos de identificación y teléfonos de contacto de la empresa encargada del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa (nombre, documento de identificación, profesión) y copia de resolución de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución 4502/2012). xi) El arrendatario persona jurídica debe entregar al supervisor del contrato o quien haga sus veces, copia de los formularios de pago de EPS, AFP y ARL del personal que desarrollara actividades en la unidad según actividad económica que se va a realizar (Decreto 1607/2002). xii) El arrendatario persona jurídica debe presentar la identificación de peligros generados por cada una de las actividades a realizar y las medidas que se tendrán para controlar. xiii) Todos los contratistas, sus trabajadores y subcontratistas deben conocer todas las instrucciones y estar capacitados en la actividad que van a realizar. xiv) El arrendatario deberá propender que el personal bajo su mando, mantenga actualizada las actas de entrega y reposición de elementos de protección personal (EPP) de acuerdo con las actividades a desempeñar en la Unidad, están deben ir firmadas por los trabajadores y/o subcontratistas que requieran de EPP. xv) El arrendatario persona Natural o Jurídica debe expedir a sus trabajadores y/o subcontratistas el permiso de trabajo correspondiente para realizar actividades con alto potencial de riesgo.

RESPONSABILIDADES. Del Arrendatario Persona Natural: i) Procurar el cuidado integral de la Salud. ii) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del SG-SST de la unidad y participar en las actividades programadas. iii) En caso de que el supervisor notifique por escrito situaciones anormales relacionadas con la seguridad, salud ocupacional y ambiente, el contratista debe comprometerse mediante acta a solucionar lo pertinente en el plazo que se le establezca. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL:**

Son obligaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL: 1) Asignar un supervisor, a través de quien la Dirección de Investigación Criminal e Interpol, mantendrá la interlocución permanente y directa con el arrendatario que deberá cumplir con las funciones establecidas en la Resolución 03256 de 2004, en concordancia con los artículos 82 a 86 de la Ley 1474 de 2011. 2) Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. 3) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. 4) Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el ARRENDATARIO. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - MONEDA DEL CONTRATO.-** La moneda del presente contrato será la legal colombiana. **CLÁUSULA DECIMA CUARTA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:**

El ARRENDATARIO declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Constitución o las leyes. **CLÁUSULA DECIMA QUINTA SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, surgieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el Artículo 68 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:**

Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes. En todo caso, el plazo de ejecución inicia tal como se indica el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA - DOCUMENTOS:** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: 1.) Estudio Previo 2.) Acto de Justificación 3.) Propuesta del ARRENDATARIO en aquellas partes aceptadas por la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL 4.) Demás Documentos que suscriban las partes. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA - IMPUESTOS:**

El ARRENDATARIO pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA - NOTIFICACIONES** Para efecto de las notificaciones judiciales y extrajudiciales, los datos son los señalados en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA VIGÉSIMA** Cualquier modificación a este contrato tendrá validez y efecto para las partes siempre y cuando conste por escrito en documento que para tal efecto suscriban el ARRENDADOR y el ARRENDATARIO. En consecuencia por voluntad de las partes los meros cruces de correspondencia, la propuesta verbal o escritos en ningún caso

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN - DIJIN N° 03-1-10088-19 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL Y LA EMPRESA GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA".

modifican el contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA - LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en el Artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - VEEDURÍAS CIUDADANAS:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el Artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus Decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** En virtud del presente contrato, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. **CLÁUSULA QUINTA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Bogotá, D.C., para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original a los

18 NOV 2019

EL ARRENDADOR


Mayor General FABIO HERNÁN LÓPEZ CRUZ
Director de Investigación Criminal e INTERPOL

EL ARRENDATARIO


JOSÉ ENRIQUE DUARTE FABÓN
C.C. No. 19.144.059 de Bogotá.
Representante Legal GASTRONOMIA CAPITAL SAS
NIT-900.939.572-7

Elaboró: PT. DAVID ENRIQUE CHAVEZ ARRIYO ANALISTA DE CONTRATOS	Revisó: AV. ANDREA MARTA GARDON JEFE GRUPO CONTRATOS	Revisó y Aprobó: SV. OSCAR MIGUEL VILLANOVA JEFE AREA ADMINISTRATIVA FINANCIERA	Revisó y Aprobó: TC. HORMANES CORTES RUIZ JEFE ASUNTOS JURIDICOS
--	--	---	--

ANEXO No. 1
"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	No. 03-1-10088-19					
ARRENDADOR	DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL					
NIT	800141338-0					
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Mayor General FABIO HERNÁN LÓPEZ CRUZ					
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	C.C. No. 11.313.701 de Girardot.					
ACTO DE DESIGNACIÓN	DE	Decreto 926 del 30 de mayo de 2019 del Ministerio de Defensa Nacional.				
RESOLUCIÓN DELEGACIÓN	Resolución 00008 del 01 de enero de 2017 de la Dirección General de la Policía "Por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir convenios y/o contratos interadministrativos".					
CARGO	DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL					
ARRENDATARIO	NOMBRE: GASTRONOMIA CAPITAL SAS NIT: 900.939.572-7 REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE: JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABON DOC. IDENTIDAD: 19.144.059 de Bogotá. CIUDAD NOTIFICACIÓN: Bogotá D.C. DIRECCIÓN: CARRERA 22ª # 19ª-60 TELÉFONO: 313 853 4466 E-MAIL: gastronomiaeinversiones@gmail.com					
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación Directa PN DIJIN CD 017 DE 2019.					
SUPERVISOR DEL CONTRATO	DEL	La Supervisión del contrato estará a cargo del Jefe del Grupo Logístico y del Jefe de Bienes Raíces de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL de la Policía Nacional o quienes hagan sus veces, o quien con posterioridad designe la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. Ejercerán las funciones señaladas en la Resolución 03256 del 16 de diciembre de 2004, y artículos 82 al 86 del capítulo VII de la ley 1474 del 2011. Los supervisores realizarán seguimiento continuo al mismo, verificando novedades e informándolas inmediatamente al proveedor y al Jefe del Área Administrativa y Financiera de la DIJIN; publicarán los informes de supervisión en la plataforma del Sistema de Contratación Pública SECOP II, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, previa revisión por parte del Grupo de Contratos, independientemente de la fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato, y un informe final con la reevaluación del proveedor dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento del mismo.				
CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA					
		CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
		80131502	80000000 Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	80130000 Servicios inmobiliarios	80131500 Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	80131502 Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales
		901015001	90000000 Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 Restaurante y catering (servicios de comida y bebida)	90101500 Establecimientos para comer y beber	90101501 Restaurante
		95121503	95000000 Terrenos, edificios, estructuras y vías	95120000	95121500 Edificaciones y estructuras	95121503 Cafetería

			Estructuras y edificaciones permanentes	comerciales y de entretenimiento	
CLÁUSULA SEGUNDA. - VALOR DEL CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	<p>El valor mensual del canon de arrendamiento para el presente contrato será de UN MILLÓN SEISCIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA (\$1.650.900,00*), más lo generado por el consumo de los servicios públicos.</p> <p>*Se reajustará cada doce (12) meses, en proporción igual al incremento del índice de precios al consumidor IPC certificado por el DANE.</p>				
CLÁUSULA TERCERA. - FORMA DE PAGO	<p>El Arrendatario realizará el pago por concepto de arrendamiento, en forma mensual los primeros cinco (5) días hábiles del mes siguiente lo correspondiente a la suma de UN MILLÓN SEISCIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA (\$1.650.900,00), los cuales deberán ser cancelados en la Cuenta Corriente Número 140001744 del Banco Popular, a favor de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, remitiendo copia del recibo de consignación a los supervisores del contrato.</p> <p>Los servicios públicos se pagarán independientemente al canon de arrendamiento, tales como Agua y Energía Eléctrica, los cuales deberán ser cancelados en la cuenta bancaria de cobro que determinen la entidad, de acuerdo a la liquidación periódica que haga el responsable de los Servicios Públicos e Impuesto Predial, funcionario adscrito al Grupo de Bienes Raíces de esta Dirección, la cual se realizará a través de los medios técnicos adecuados para ello conforme en el siguiente procedimiento: los valores de lectura de consumo mensuales de agua (M3) y energía (KW/H), serán tomados de los medidores instalados, estos porcentajes se multiplicarán por el valor del M3 para el servicio de agua, y por KW/H para el servicio de energía, así mismo se deberá realizar el pago oportuno por el servicio de Gas Natural y teléfono (si llegasen a tener) los cuales se cancelarán de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, como soporte de ello deberán presentar copia de las facturas canceladas ante la oficina de Servicios Generales de esta Dirección.</p> <p>Por lo anteriormente expuesto, los arrendatarios se comprometerán acatar, lo establecido en el Instructivo 009/SUDIR-DIRAF-70 del 30 de septiembre de 2015, "PAUTAS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", subtítulo "CUANDO LA POLICÍA NACIONAL ARRIENDA INMUEBLE O ESPACIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES POLICIALES" el cual contempla en el numeral 2:</p> <p>... "la zona a arrendar contará con un medidor derivado del medidor principal, correspondiéndole a la unidad hacer la instalación de las acometidas, de tal manera que el arrendatario proceda a conectar directamente cada medidor, el cual presentará al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a (8) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomarán la lectura de cada contador, una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico.</p>				
CLÁUSULA CUARTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN	<p>El plazo de ejecución del contrato será de veinticuatro (24) meses contados a partir del perfeccionamiento del mismo.</p>				
CLÁUSULA QUINTA. - VIGENCIA	<p>La vigencia del contrato será igual a plazo de ejecución y seis (06) meses más, término este último que estará destinado única y exclusivamente para efectos de liquidación del mismo.</p>				

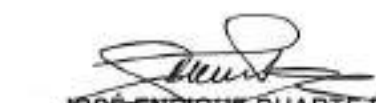
CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN - DIJIN N° 03-1-10088-19 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL Y LA EMPRESA GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA".

	En el evento en que la DIJIN deba adelantar audiencia del debido proceso por incumplimiento del contratista, el término para la liquidación del contrato contará a partir de la fecha siguiente a la de terminación de dicho trámite.
CLÁUSULA SEXTA - LUGAR Y FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	LUGAR DE ARRENDAMIENTO: El espacio que se pretende arrendar se encuentra ubicado las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal E INTERPOL, Avenida el Dorado No 75-25 Modelia, en la ciudad de Bogotá D.C. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: La forma de ejecución del contrato a celebrar se ejecutará en forma total, en el inmueble ubicado en las direcciones señaladas en el lugar de arrendamiento, de conformidad con las especificaciones contenidas en el Anexo N. 2 del presente contrato.
CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - MONEDA DEL CONTRATO	Moneda legal colombiana

EL ARRENDADOR


Mayor General FABIO HERNÁN LÓPEZ CRUZ
Director de Investigación Criminal e INTERPOL

EL ARRENDATARIO


JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
C.C. No. 19.144.059 de Bogotá.
Representante Legal GASTRONOMIA CAPITAL SAS
NIT. 900.939.572-7

Elaboró: PT. DAVID ENRIQUE CHÁVEZ ARROYO ANALISTA DE CONTRATOS	Revisó: MT. ANDRÉS MONTAÑO AMEND JEFE GRUPO CONSULTAS	Revisó y Aprobó: MV. GILBERTO VARGAS MONTAÑO JEFE ÁREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	Revisó y Aprobó: TG. NORA ESTHER GONZÁLEZ RUIZ JEFE ASUNTOS JURÍDICOS
--	---	--	---

	ACTA DE INICIO			
	Versión: 02	Fecha: 2016/06/20	Página: 1 de 2	Código: RE-A-CT-50

En las instalaciones de La Escuela Superior de Administración Pública ubicadas en la ciudad de Bogotá, se reunieron JOSE IGNACIO GUERRERO CELY, identificado(a) con la Cédula de Ciudadana No. 19.318.560, en calidad de director técnico de Bienestar Universitario de la ESAP y JOSE ENRIQUE DUARTE PABON identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 19.144.059, en calidad de representante legal de la empresa GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S. identificada con NIT 900.939.572, para dar inicio formal al:

CONTRATO Y/O CONVENIO No.	137 de 2020:
OBJETO:	Arrendar el espacio físico ubicado en la Sede Central de la ESAP en Bogotá para prestar los servicios de cafetería y restaurante a la comunidad Esapista
CANON MENSUAL ARRENDAMIENTO	El valor del canon mensual de arrendamiento será por la suma de TRES MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS DOS PESOS (\$ 3.866.402.) incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, a que haya lugar
CONTRATISTA:	GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S
SUPERVISOR:	JOSE IGNACIO GUERRERO CELY
PLAZO DE DURACIÓN Y/O EJECUCIÓN:	El plazo de ejecución será de dos (2) años previa expedición y aprobación de las garantías requeridas por la entidad y suscripción de acta de inicio. No obstante, las partes de común acuerdo y previa observancia de los requisitos de Ley, podrán terminarlo anticipadamente
FECHA DE APROBACIÓN DE LA POLIZA	12 de marzo de 2020
FECHA DE INICIO:	21 de febrero de 2022

Nota 1. El día 12 de marzo se recibió visita de la Secretaría Distrital de Salud, la cual se encuentra soportada mediante Acta N° SB06N004503. Durante la visita se emitió concepto Desfavorable y se realizó el cierre del espacio por diferentes requerimientos de infraestructura y técnicos, cierre que se generó desde el mismo 12 de marzo.

Adicionalmente a lo anterior, a partir del 12 de marzo mediante Resolución 385 del Ministerio de Salud de Colombia, se declaró la emergencia sanitaria en el territorio nacional, la cual ha sido prorrogada mediante Resoluciones 844, 1462 y 2230 de 2020 así como las Resoluciones 222,738, 1315 y 1913 de 2021, esta última aún vigente.

Que la declaratoria de emergencia conllevó a la suspensión total de actividades comerciales, académicas, sanitarias y administrativas como consecuencia de medidas como aislamiento preventivo, restricciones en la movilidad entre otras tendientes a la mitigación del contagio, así como la generación de capacidad de respuesta por parte del sistema de salud y red de laboratorios, aplicación de medidas de bioseguridad, entre otras situaciones que no era posible prever y que sucedieron de imprevisto.

	ACTA DE INICIO		
	Versión: 02	Fecha: 2016/06/20	Página: 2 de 2 Código: RE-A-CT-50

Las anteriores situaciones incidieron en la efectiva realización de las adecuaciones que permitieran a la ESAP garantizar las condiciones adecuadas para la entrega del espacio objeto del contrato 137 de 2020 y por lo tanto en el inicio efectivo de la ejecución contractual.

Por lo tanto, una vez superadas las situaciones antes mencionadas y a fin de prestar el servicio de cafetería y restaurante a los miembros de la comunidad esapista, el inicio del contrato será en los términos aquí pactados una vez verificado el cumplimiento de la totalidad de los requisitos establecidos.

Para constancia se firma en Bogotá, a los 18 de febrero de 2022.

SUPERVISOR

CONTRATISTA

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



GASTRONOMÍA

	ELABORO	APROBÓ	FECHA
FIRMA:			16 / 01 / 2024
NOMBRE:	SERGIO ANDRES DUARTE	JOSE ENRIQUE DUARTE	
CARGO:	Responsable del SG-SST	Representante Legal	

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN
2. ALCANCE
3. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
4. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS
5. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
6. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA
- 6.1. PLAN DE CONTIGENCIA

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

1. INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas Manufactura, entendidas los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción; son reglamentadas en Colombia por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674/13. La aplicación de dichas Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los Estudiantes y trabajadores, de la Escuela Superior de Administración Pública; son el pilar principal para el óptimo desarrollo del programa. Por tal motivo se da la necesidad de direccionar e implementar las guías y procedimientos que eviten riesgos de contaminación a los alimentos mediante alguna de sus etapas de proceso. Con base en lo anteriormente señalado, a continuación, se diseña la documentación de un plan de saneamiento básico dirigido al Restaurante cafetería, en la ciudad de Bogotá; compuesto por los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos, programa de manejo integrado de plagas, programa de abastecimiento de agua potable.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

2. ALCANCE

El plan de saneamiento básico, se encuentra diseñado para su aplicación en el Restaurante cafetería de la Escuela Superior de Administración Pública, de la ciudad de Bogotá, operada por la empresa GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S. Impartiendo al personal manipulador de alimentos las técnicas asociadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de mediante el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control integrado de plagas, y, abastecimiento de agua potable.

Objetivo

General.

Documentar los programas del plan de saneamiento básico Dirigido al Restaurante cafetería, en la ciudad de Bogotá, teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente (decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013). Y capacitar al personal manipulador de alimentos, con el fin de ofrecer a los titulares de derecho alimentos inocuos y de calidad, que satisfagan los requerimientos nutricionales y organolépticos.

Objetivos

Específicos.

- Documentar los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y calidad del agua, como principal fuente de aseguramiento de la calidad de los alimentos ofrecidos a los Estudiantes y trabajadores de la Escuela Superior de Administración Pública.
- Capacitación continuada del personal manipulador de alimentos, resaltando y especificando las responsabilidades requeridas para llevar garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos a través del óptimo cumplimiento de las actividades consignadas en el plan de saneamiento básico.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

3. PROGRAMA DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA

INTRODUCCIÓN

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar que cada Restaurante cafetería, se encuentre libre de focos de contaminación, como posibles causales de alteración en la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho. En el presente programa se indicarán con precisión los métodos de limpieza y desinfección a utilizar en las diferentes áreas y superficies de las unidades de servicio, así como en las materias primas y el personal manipulador; se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar; y por último, pero con igual importancia se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

Objetivo General.

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones físicas, superficies, equipos, menaje y personal manipulador de cada unidad de servicio; permitiendo optimizar las condiciones sanitarias que contribuyan a la inocuidad de los alimentos preparados.

Objetivos Específicos.

- Cumplir con las normas legales e implementación de los procedimientos del sistema de gestión de la calidad, para conseguir la limpieza y desinfección adecuada de las actividades en la manipulación de alimentos.
- Identificar los posibles focos de contaminación y deterioro de los alimentos, que puedan estar presentes en las etapas de almacenamiento, empaque, transporte, preparación, y distribución de alimentos.
- Garantizar la asepsia de todas las áreas, superficies, equipos y menaje de las unidades de servicio, minimizando sustancialmente la existencia de contaminación en cada una de estas.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

- Resaltar los agentes químicos empleados para el desarrollo adecuado de los procesos de limpieza y desinfección, de igual manera su modo de uso, así como sus respectivas acciones preventivas y correctivas.

ALCANCE.

El diseño y la implementación de este programa abarca todas las instalaciones físicas y sus alrededores, así como los equipos y utensilios empleados en el proceso de transformación del alimento, igualmente abarca el personal manipulador los alimentos de cada sede educativa, teniendo como fin específico garantizar la calidad del alimento, y por ende la inocuidad del mismo.

Formatos

Ver Anexo 1. FO-SB-01. Formato de registro de actividades de Limpieza y Desinfección.

TERMINOS Y DEFINICIONES.

Para la comprensión de este programa, es preciso Identificar y comprender ciertas definiciones claves, que permitan vislumbrar las actividades que se deben realizar en cada situación a que se dé lugar.

Relacionando así las siguientes:

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos visibles, que pueden ser de alimentos, desechos como empaques u otras materias extrañas o indeseables.

Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Detergente en polvo biodegradable: Producto en polvo usado para la limpieza simple en general. Es el que conocemos comercialmente como Fab, Rindex entre otros, el cual se utiliza disolviendo en agua, para así obtener una solución jabonosa.

Desinfectante o hipoclorito de sodio: El hipoclorito de sodio es el que comercialmente conocemos como límpido, ajax o hipoclor, en su etiqueta tienen una concentración de 5.25%; es de resaltar que la tabla de concentraciones de Hipoclorito de sodio, solo aplica para los desinfectantes anteriormente descritos. Las soluciones con este agente se preparan de acuerdo al uso que se le vaya a dar, con la concentración medidas en partes por millón, es decir mg de soluto por litro de solución.

Solución desinfectante: Una solución desinfectante comúnmente es una solución "líquida" preparada a partir de un desinfectante puro disuelto en un solvente a concentración escogida o requerida; en nuestro caso límpido (hipoclorito) y agua.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p> <p align="center">Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p> <hr/> <p>FECHA: 16/01/2024</p>
--	--	---

MANEJO DE AGENTES QUIMICOS PARA LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Factores a tener en cuenta para la preparación de las soluciones detergentes y desinfectantes.

- Manipular siempre en lugares ventilación adecuada.
- Realizar las preparaciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección.
- Almacenar las soluciones en recipientes con las siguientes características. - Envase plástico no de vidrio. - No traslucidos opacos. - Con tapa hermética. - El recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto. **Preparación de solución detergente.**
 - Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que va a preparar.
 - En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución detergente, midiendo la cantidad de detergente indicado (10 gr por cucharada), para el volumen de agua requerido. (Ver tabla 1)
 - Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 1. Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (litros)	Mesones, utensilios y equipos	Paredes y techos	Pisos y servicios sanitarios
1			
5			
10			
15			
20			
25			
30			

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS Volumen de agua (litros)

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Preparación de solución desinfectante hipoclorito de sodio.

- Como primera medida, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas y por ende la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Hacer uso de la Tabla 2.
- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante, midiendo la cantidad de hipoclorito indicado (10 ml por cucharada), para el volumen de agua requerido. Hacer uso de la Tabla 2.
- Por último, se debe Agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 2. Volumen de hipoclorito de sodio que se requiere para preparar soluciones desinfectantes.

Volumen de agua (litros)	VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO 5.25% (mililitros o centímetros cúbicos)			
	Manos y Alimentos	Mesones, Utensilios y Equipos	Paredes y Techos	Pisos y Servicios Sanitarios
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29
4	6	8	15	38
5	8	10	19	48
10	14	19	38	95
15	21	29	57	143
20	28	38	76	190
25	35	48	95	238
30	40	57	114	285

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Fichas técnicas de los agentes químicos empleados para las labores de limpieza y desinfección.

Tabla 3. Ficha técnica de jabón antibacterial.

FICHA TÉCNICA 01	
JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS	
Nombre: Jabón líquido DESCRIPCIÓN: Jabón líquido sin perfume ni colorante, apto para todo tipo de pieles. Elimina los riesgos de alergias asociados a los perfumes y los colorantes. Higiene eficaz y emoliente ideal para lavado de manos de alta frecuencia y de aseo corporal diario.	
PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Gel
Color	Característico sin colorante
Olor	Característico sin perfume
Presentación comercial	750 ml y 1 litro
Propiedades	Desinfectantes
Autorización sanitaria	Preparado y fabricado bajo normas GMP al amparo del número de autorización de la A.E.M.P.S 9818CS
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad y el contacto con alimentos.	

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 4. Ficha técnica de detergente.

FICHA TÉCNICA 02	
DETERGENTE	
Nombre: FAB total detergente en polvo	
DESCRIPCIÓN: Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, debido a sus características de limpieza	
PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo granulado
Color	Blanco con puntos azules
Olor	Característico
Ingrediente activo	Tensioactivos anicónicos y catiónicos, tripolisfosfato de sodio. Jabón de Sodio, Silicato de sodio, sulfato de sodio anhidro.
Presentación comercial	Bolsa de polietileno de 250 gr. 500 gr y 1000 gr.
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Contacto con los ojos: lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica. Inhalación: Sacar a la víctima al aire fresco. Obtener atención médica.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes herméticamente cerrados cuando no estén en uso.	

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 5. Ficha técnica de desinfectante.

FICHA TÉCNICA 03	
DESINFECTANTE	
Nombre: Clorox (hipoclorito de sodio 5.25%) DESCRIPCIÓN: Desinfectante con una concentración del 5.25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles; es un desinfectante, que elimina el 99.9% de bacterias y hongos, además limpia y desinfecta todas las superficies lavables. Además sus características fisicoquímicas, este desinfectante es óptimo para su uso en las cafeterías gracias a su amplio espectro de acción desinfectante, su economía y disponibilidad en el mercado.	
PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Líquido transparente
Color	Amarillento
Olor	Característico
Ingrediente activo	Hipoclorito de sodio
Concentración (%)	5.25
pH directo	11
Presentación comercial	Envase plástico de 450 cc, 1000cc, 1800 cc y 3700cc.
Comportamiento	Corrosivo
Propiedades	Desinfectantes, blanqueadores
Notificación sanitaria obligatoria	NSOH04442-05CO
PRECAUCIONES	
Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Por contacto con los ojos: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abierto (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo. Por ingestión: Beber abundante agua, nunca provocar vomito. Visitar al médico. Por inhalación: Colocar al afectado al aire fresco, suministrar oxígeno o respiración artificial si fuera necesario.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor). No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo. Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.	

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p> <p align="center">Escuela superior de Administración Pública</p>	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Estado de salud.

El personal que ingrese a realizar las labores de manipulador de alimentos en el programa, debe cumplir con los siguientes requisitos.

- Contar con la certificación médica, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- Los exámenes médicos deben ser tomados en el centro de salud más cercano de cada municipio, con una periodicidad anual.
- En caso de que el empleado presente algún padecimiento respiratorio (resfriado, sinusitis, amigdalitis, alteraciones bronquiales, entre otras) y padecimientos intestinales como la diarrea o vómitos, deberá informarlo a su jefe inmediato.
- Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables. Además, en el caso de que las lesiones sean en las manos deberán utilizarse guantes.

Dotación.

La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes elementos.

- a) Camisa anti fluidos color blanco; sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
- b)
- c) Pantalón anti fluidos color blanco, sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
- d) Delantal anti fluidos color blanco.
- e) Cofia color blanco.
- f) Tapabocas color blanco.
- g) Zapato blanco cerrado antideslizante.

El personal manipulador de alimentos, deberá llevar diariamente a la unidad de servicio su dotación completa, completamente limpia (previamente lavada en el lugar de vivienda) y dentro de una bolsa plástica con las mismas características. Además, el personal no deberá usar la dotación suministrada fuera del restaurante cafetería, de igual manera tampoco podrá usar las prendas particulares dentro de las unidades de servicio.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Prácticas Higiénicas.

El personal manipulador de alimentos, deberá conservar una estricta limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las Buenas Practicas Higiénicas que a continuación se señalan, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

- Darse un baño diario, en la mañana, antes de ir al trabajo.
- Usar desodorante y talco.
- Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo.
- Lavarse los dientes.
- Cambiarse diariamente la ropa interior.
- Rasurarse diariamente.
- Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte.
- Las barbas y / o pelo facial largo, quedan estrictamente prohibidos para el personal.
- No usar cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a los alimentos.
- No comer, estornudar, o toser dentro de las áreas de la cafetería.
- No rascarse la cabeza, nariz u otra parte del cuerpo dentro de las áreas de la cafetería.
- Se encuentra rotundamente prohibido el uso de maquillaje.
- Se Prohíbe totalmente el uso de aretes, cadenas, anillos u otra alhaja que pueda ser fuente de contaminación del alimento o causal de accidente.

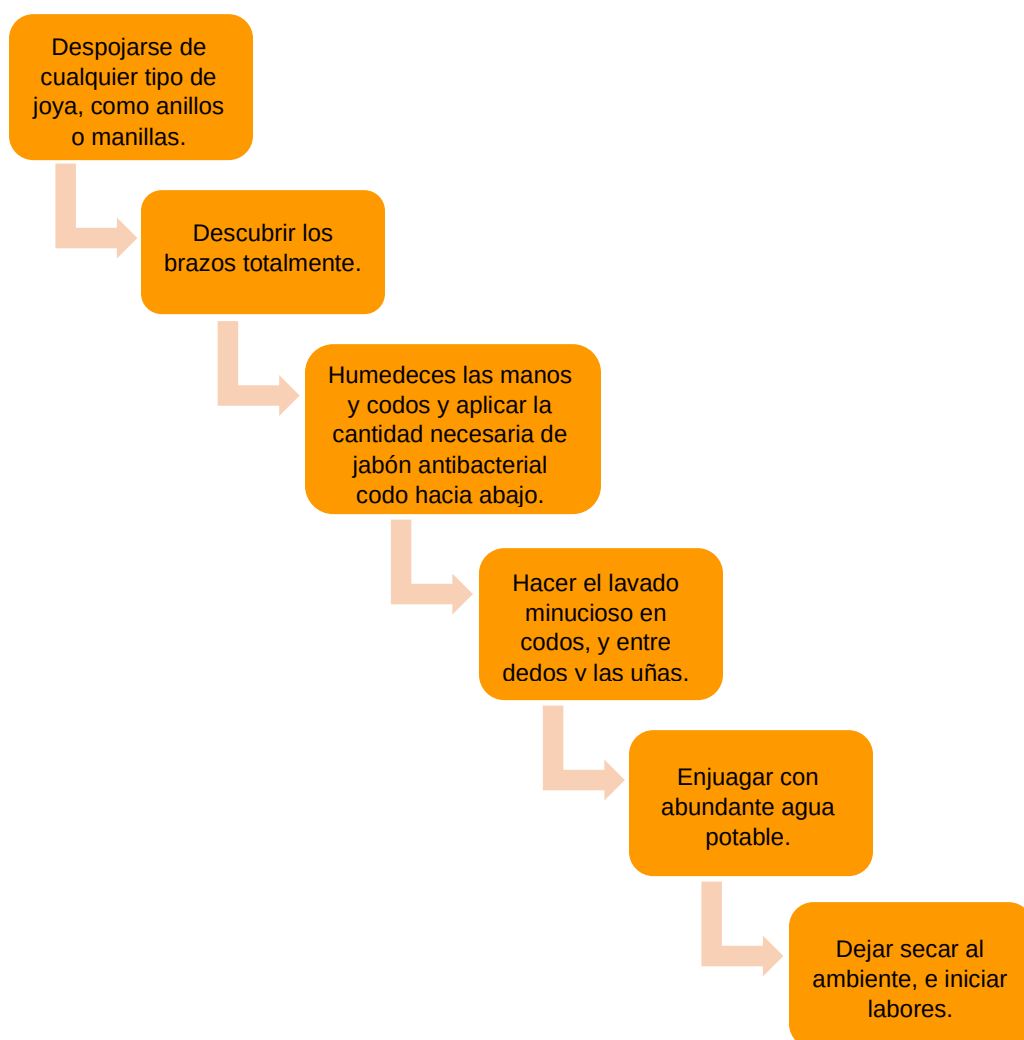
PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS.

Todo el personal que labore en el restaurante, deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia.

- Diariamente, al inicio de labores.
- Siempre que exista una situación o cambio de actividad.
- Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Ilustración 1. Procedimiento de lavado de manos.



 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Mantenimiento de las instalaciones, equipos, utensilios y menaje.

Las instalaciones y las respectivas áreas de los comedores, así como los equipos, utensilios y menaje se mantendrán en buenas condiciones sanitarias y en buen estado, evitando así la contaminación de las mismas.

LINEAMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los procedimientos de limpieza son las actividades que se deben realizar con los propósitos de:

- a) Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos.
- b) Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
- c) Preparar las superficies para la desinfección.
- d) Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.
- e) Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.

LINEAMIENTOS PARA LA LIMPIEZA.

1. Recoja y deseche los residuos del producto o cualquier otra suciedad que se encuentre sobre las superficies que están sometidas al proceso de limpieza.
2. Prepare la solución jabonosa que se va a emplear, es decir disuelva el detergente en agua. Humedezca con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar (emplear manguera o recipientes totalmente limpios).
3. Enjabone con el detergente las superficies o las zonas a limpiar, empleando un cepillo, una escoba o esponja limpia, dependiendo el área que vaya a limpiar.
4. Restriegue fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda la suciedad visible. Deje la solución de detergente por un tiempo de 3 – 5 minutos con el fin de que este actúe.
5. Enjuague con agua potable hasta eliminar todo el detergente presente.
6. Realice una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realice de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

LINEAMIENTOS PARA LA DESINFECCIÓN.

1. Asegúrese que las superficies y zonas se encuentran totalmente limpias.
2. Aplique la solución desinfectante sobre las superficies o zonas que se van a desinfectar (no utilice la mano para aplicar el desinfectante y recuerde que el tiempo de acción de la solución es 15 minutos).
3. Prepare la solución desinfectante que se va a emplear (la concentración de la solución desinfectante, varía según el tipo de superficie o lugar a desinfectar).
4. Deje actuar la solución desinfectante por un tiempo determinado (15-20 minutos) para la zona a desinfectar.
5. Enjuague con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual.
6. Deje actuar.

Los procedimientos que a continuación se describen, se aplicarán en el restaurante cafetería, que hacen parte del programa de Alimentación, para asegurar la calidad sanitaria e higiénica tanto del personal como de los productos terminados.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 6. Limpieza y desinfección de manos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Manos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jabón antibacterial ✓ Solución desinfectante ✓ Toallas desechables ✓ Agua 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diariamente al inicio de labores. ✓ Siempre que exista una situación o cambio de actividad. ✓ Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el cabello, el rostro, la nariz, de estornudar o toser. 	Soportar las actividades realizadas en los formatos FO-SB-01
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
<p>Alistamiento: Tener las manos libres de cualquier bisutería.</p> <p>Enjuague: Enjuagar con abundante agua potable las manos y los antebrazos, para retirar partículas de polvo u otras impurezas visibles.</p> <p>Limpieza: Aplicar jabón hasta la altura de los codos, por un tiempo de 20 segundos, frotarse una mano con la otra, tanto las manos como el antebrazo; con un cepillo adecuado restregarse, las uñas y debajo de ellas.</p> <p>Enjuague: Retire el jabón, enjuagándose con abundante agua potable, mejor con agua a chorro.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 75 ppm (1ml por litro de agua) (ver tabla 2)</p> <p>Desinfección: Sumergir las manos en la solución desinfectante, de tal manera que llegue hasta la altura de los codos, y deje actuar por 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Enjuagar con agua potable las manos y los antebrazos, para retirar el posible cloro residual.</p> <p>Secar manos y brazos: Con una toalla desechable o aire caliente (si no se dispone de estos, dejar secar al ambiente) para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.</p>				
<p>Verificación: Verificar el estado de limpieza y desinfección de las manos, asegurándose de que las palmas, dorso, nudillos, uñas y codos queden completamente limpios, y libres de jabón antibacterial para manos. Verifique que la cantidad de solución desinfectante aplicada no sea excesiva, para evitar posible contaminación cruzada.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 7. Limpieza y desinfección del menaje.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MENAJE				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recipientes plásticos ✓ Platos hondos y pandos ✓ Vasos ✓ Pocillos ✓ Cubiertos ✓ Cucharones ✓ Ollas, olletas y pailas de aluminio. ✓ Rayador ✓ Colador ✓ Tabla acrílica para picar ✓ Baldes, bandejas y canastillas. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esponja abrasiva. ✓ Jabón lavaloz. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Diaria	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Retire manualmente el exceso de residuos sólidos (sobrantes de comida, etc.).</p> <p>Limpieza: Humedecer y aplicar jabón lava loza.</p> <p>Enjuague: Enjuague el menaje con agua potable.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2).</p> <p>Desinfección: Sumergir el menaje en la solución desinfectante, de tal manera que la tape totalmente y deje actuar por 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Enjuague con agua potable el menaje, para remover el posible cloro residual.</p> <p>Secado: Dejar secar al ambiente, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.</p>				
<p>Verificación: Verificar el estado de limpieza y desinfección del menaje; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 8. Limpieza y desinfección de estufas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTUFAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Estufa lineal o enana.	✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua.	Limpieza diaria y desinfección semanal.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Apagar la estufa y cerrar los pilos</p> <p>Desarme: Desmontar las partes removibles, como parrillas, quemadores entre otros, para facilitar su limpieza y desinfección</p> <p>Limpieza: Aplicar la solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y restregar con una esponjilla, la mugre gruesa. Luego agregar agua caliente para facilitar la remoción de la grasa, y nuevamente agregar detergente y restregar.</p> <p>Enjuague: Enjuague nuevamente con agua potable el equipo y sus partes para remover todo el detergente.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Prepare la solución desinfectante para equipos a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2). Aplíquela sobre todas las superficies de la estufa y deje actuar por 15 minutos.</p> <p>Desinfección: Adicione la solución desinfectante al equipo, de igual forma sumergir todas las partes que se han retirado del equipo en la solución desinfectante por un tiempo de por 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Lave el equipo y sus partes con agua potable hasta retirar completamente la solución desinfectante.</p> <p>Secado: Con una toalla absorbente desechable o un limpión previamente higienizado, se realiza el secado completo del equipo y sus partes o dejar secar al ambiente.</p> <p>Ensamble: Se arma el equipo correctamente con cada una de sus partes retiradas.</p> <p>Verificación: Verificar el estado de limpieza y desinfección de las estufas; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 9. Limpieza y desinfección de nevera y enfriadores.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERA				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Nevera y enfriadores.	✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua.	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Remover todos los alimentos que se encuentran en la nevera, clasificar y descartar los que hayan iniciado descomposición. De igual manera desmontar las parrillas, tapas y recipientes propios del equipo.</p> <p>Enjuague: enjuague con agua potable el interior y exterior de la nevera para retirar las partículas de polvo u otras impurezas, con la precaución de no ir a mojar el sistema eléctrico y de refrigeración. Las partes desmontadas enjuáguelas con agua potable de igual manera.</p> <p>Limpieza: Aplicar el detergente o jabón (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) en una esponjilla y/o limpión, y frote o restriegue todas las partes lavables.</p> <p>Enjuague: Enjuague nuevamente con agua para eliminar los residuos de jabón.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Prepare la solución desinfectante para equipos a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2).</p> <p>Desinfección: Atomizar las neveras y enfriadores, por un tiempo de 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Enjuague con agua potable el interior y el exterior de la nevera para retirar residuos químicos, con la precaución de no ir a mojar el sistema eléctrico y de refrigeración. Las partes desmontadas enjuáguelas con agua potable de igual manera.</p> <p>Secado: Se realiza el secado completo.</p>				
<p>Verificación: Verificar el estado de limpieza y desinfección de la nevera y enfriadores; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 10. Limpieza y desinfección de estantes y alacenas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTANTES Y ALACENAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Estantes y alacenas.	✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua.	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Retirar todos los alimentos que se encuentren en los estantes.</p> <p>Limpieza: Remover el polvo con ayuda de un cepillo; aplicar el detergente o jabón (10gr por litro de agua) (ver la tabla 1) y restregar con una esponjilla y/o limpiones.</p> <p>Enjuague: Enjuague con agua para eliminar los residuos de jabón.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Prepare la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2).</p> <p>Desinfección: Atomizar la estantería y dejar actuar por un tiempo de 15 minutos.</p> <p>Secado: Se realiza el secado completo y posteriormente reubicar los alimentos teniendo en cuenta la rotación de los mismos. Lo último que sale es lo primero que sale.</p>				
<p>Verificación: Verificar el estado de limpieza y desinfección de los estantes y alacenas; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 11. Limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras).

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Frutas y verduras.	✓ Desinfectante. ✓ Recipiente plástico. ✓ Agua.	✓ Limpieza seca, posterior al recibo semanal de los alimentos. ✓ Limpieza y desinfección diaria antes de iniciar la producción.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
Clasificación y acondicionamiento: Seleccione y clasifique las frutas y verduras, descartando aquellas que poseen degradación parcial y/o total. Limpieza: Sumerja las frutas y las verduras en un recipiente con agua y frote una a una constantemente con las manos hasta retirar el exceso de suciedad (tierra). Cambie el agua del recipiente y repita este procedimiento, hasta que los alimentos se encuentren limpios. Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 75 ppm (1ml por litro de agua) (ver tabla 2). Desinfección: Sumerja las frutas, verduras y/o hortalizas en la solución y dejar actuar por 15 minutos. Enjuague: Con abundante agua potable, para remover el cloro residual que posiblemente haya quedado. Verificación: Verifique que las frutas, verduras y /o hortalizas se encuentren en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección. De igual manera que estas no se encuentren con residuos de la solución desinfectante que puedan transmitir olores o sabores al alimento.				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 12. Limpieza y desinfección de canastillas plásticas y estibas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS PLÁSTICAS Y ESTIBAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Canastillas	✓ Esponja abrasiva. ✓ Cepillo de mano. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua.	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con ayuda de un cepillo remover el polvo, luego sacudir muy bien. • Humedezca las canastillas y estibas con la solución detergente (10gr por litro de agua) (ver tabla 1), retire el exceso de suciedad restregando fuertemente, en el interior, exterior, en los bordes y entre las ranuras de las canastillas y estibas, con ayuda de una esponja abrasiva y el cepillo de mano. • Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua las canastillas y estibas retirando el exceso de suciedad y solución detergente. <p>Desinfección: Después del proceso anterior, aplique la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2) por contacto.</p> <p>Secado: Deje a temperatura ambiente las canastillas y las estibas para que se escurran y se seque totalmente, no utilizarlas hasta que estén totalmente secas.</p> <p>Verificación: Verifique el estado de limpieza de las canastillas y estibas, asegurándose de que estas se encuentren completamente libres de suciedad, especialmente en las ranuras pequeñas donde existe el difícil acceso de cepillos y esponjas.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Alcance: El procedimiento que a continuación se describe, aplica para el restaurante cafetería, para el mantenimiento aséptico de los recipientes que contienen los residuos sólidos, orgánicos e inorgánicos.

Tabla 13. Limpieza y desinfección de recipientes y tapas para la disposición de residuos sólidos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECIPIENTES Y TAPAS PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Recipientes y tapas para la disposición de residuos sólidos.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esponja abrasiva. ✓ Cepillo de mano. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Colocarse guantes y sacar la bolsa de las canecas y retirar el resto de los residuos con un cepillo.</p> <p>Limpieza: Aplique el detergente o solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y con ayuda de un cepillo de cerdas duras, restriegue fuertemente en todos los espacios internos, externos y entre las ranuras, de manera tal que no queden restos de suciedad en estos.</p> <p>Enjuague: Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua las canecas y tapas retirando el exceso de suciedad y solución detergente.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2).</p> <p>Desinfección: Esparcir la solución desinfectante por las canecas y las tapas, de tal manera que los cubra totalmente, por un tiempo de 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Lave las canecas y las tapas con abundante agua potable hasta retirar completamente la solución desinfectante, para evitar residuos químicos en ellos.</p> <p>Secado: Disponer boca abajo las canecas y déjelas secar a temperatura ambiente, deben ser utilizadas cuando estén completamente secas.</p> <p>Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los recipiente y tapas, asegurándose de que estas se encuentren completamente libres de suciedad, especialmente en las ranuras pequeñas donde existe el difícil acceso de cepillos y esponjas.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 14. Limpieza y desinfección de las paredes y ventanas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES Y VENTANAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Paredes, techos y ventanas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Escoba ✓ Recogedor ✓ Cepillo de mano ✓ Cepillo para largo de cerdas duras ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Paredes y ventanas una vez por semana. Techos: una vez cada quince días	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirar de las paredes y/o ventanas cualquier aviso, letrero o pieza, que se encuentre colgada o sobre estas. • Retire el exceso de polvo u otros elementos extraños de las paredes y ventanas, con ayuda de una escoba. • Una vez haya realizado el proceso anterior, humedezca las superficies (ventanas y paredes) con la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1). • Restriegue fuertemente las superficies haciendo uso del cepillo largo de cerdas duras de arriba hacia abajo, iniciando con las paredes y luego continuando en las ventanas hasta retirar toda la suciedad. Se debe tener en cuenta que los días en que no se realiza limpieza y desinfección en el techo, el proceso se realiza iniciando con las paredes, y luego continúa en ventanas. • Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua, hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente. <p>Desinfección: Después del proceso anterior, aplique la solución desinfectante a 200 ppm (4ml por litro de agua) (ver tabla 2) Fregando con un paño húmedo en esta solución desinfectante, todas las paredes del área de producción y deje actuar durante 15 minutos.</p> <p>Secado: Dejar secar las superficies a temperatura ambiente.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

<ul style="list-style-type: none"> • Fregar todas las paredes con el fin de retirar residuos de la solución desinfectante.
Verificación: Verifique el estado y empieza de las superficies (ventanas y paredes), asegurándose de que estas se encuentren completamente libres de suciedad.

Tabla 15. Limpieza y desinfección de pisos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Pisos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Escoba ✓ Recogedor ✓ Cepillo largo de cerdas duras ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Diaria y siempre que sea necesario, antes y después de iniciar funciones.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
Limpieza <ul style="list-style-type: none"> • Retire con la escoba y recogedor los residuos que se encuentren en el piso (asegúrese de retirar todos los residuos que se encuentren en las rejillas de los sifones o cerca de estas). • Posterior al proceso anterior, proceda a humedecer el piso con la solución detergente (10gr por litro de agua) (ver tabla 1). Remueva el exceso de suciedad restregando fuertemente el piso con ayuda de cepillo largo de cerdas duras, especialmente en las uniones de la pared con el piso, y en el interior y alrededor de las rejillas, hasta retirar completamente la suciedad. • Una vez realizado el proceso anterior, enjuague el piso, y las rejillas de los sifones con abundante agua y retire el exceso de suciedad y solución detergente con ayuda de la escoba, previamente limpia y desinfectada. Desinfección: Aplique la solución desinfectante a 500 ppm (10ml por litro de agua) (ver tabla 2), sobre el piso, dentro de las rejillas y a su alrededores, dejando actuar por 15 minutos, luego esparza agua potable, y con ayuda de una escoba escurrir el piso, para retirar posiblemente residuos de cloro. Secado: Deje secar el piso en su totalidad a temperatura ambiente.				
Verificación: Verifique el estado y empieza y desinfección de los piso, rejillas y sus alrededores que estos se encuentren libres de suciedad o solución detergente.				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 16. Limpieza y desinfección de unidad sanitaria.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UNIDAD SANITARIA				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Baños, lavamanos, puertas y paredes del mismo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Escoba ✓ Recogedor ✓ Cepillo de mano ✓ Esponja abrasiva ✓ Churrusco ✓ Detergente en polvo ✓ Desinfectante ✓ Baldes y agua 	Semanal y siempre que sea necesario.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Pre alistamiento: Antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de unidad sanitaria, primero se debe retirar elementos como jabón para manos, papel higiénico, etc. Que puedan interferir con el proceso de limpieza y desinfección.</p> <p>Limpieza: Humedezca la unidad sanitaria y el lavamanos con la solución detergente (10gr por litro de agua) (ver tabla 1), y retire el exceso de suciedad restregando fuertemente la superficie, debajo de la unidad sanitaria, y el lavamanos con ayuda de una esponja abrasiva y cepillo de gomas, restriegue fuertemente el interior de la unidad sanitaria con ayuda el churrusco, hasta retirar excesos de suciedad, Enjuague con abundante agua, hasta retirar la solución detergente y suciedad. Desinfección: Aplicar la solución desinfectante a 500 ppm (10ml por litro de agua) (ver tabla 2), esparciendo la solución en todas las áreas de estos, y dejando actuar por 20 minutos. Luego enjuagar con abundante agua potable, retirar el exceso de agua con ayuda de una escoba.</p> <p>Secado: Deje secar la unidad sanitaria, el lavamanos, pisos y paredes de estos temperatura ambiente.</p>				
<p>Verificación: Verifique el proceso de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios asegurándose de que el baños, lavamanos, puertas y paredes del mismo queden limpios y desinfectados según el protocolo anterior.</p>				

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 17. Limpieza y desinfección de superficies.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS			
Responsable	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Escoba ✓ Recogedor ✓ Cepillo largo de cerdas duras ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Diaria y siempre que sea necesario, antes y después de iniciar funciones.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección			
<p>Limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retire con la escoba y recogedor los residuos que se encuentren en el piso (asegúrese de retirar todos los residuos que se encuentren en las rejillas de los sifones o cerca de estas). • Posterior al proceso anterior, proceda a humedecer el piso con la solución detergente (10gr por litro de agua) (ver tabla 1). Remueva el exceso de suciedad restregando fuertemente el piso con ayuda de cepillo largo de cerdas duras, especialmente en las uniones de la pared con el piso, y en el interior y alrededor de las rejillas, hasta retirar completamente la suciedad. • Una vez realizado el proceso anterior, enjuague el piso, y las rejillas de los sifones con abundante agua y retire el exceso de suciedad y solución detergente con ayuda de la escoba, previamente limpia y desinfectad. <p>Desinfección: Aplique la solución desinfectante a 500 ppm (10ml por litro de agua) (ver tabla 2), sobre el piso, dentro de las rejillas y a su alrededores, dejando actuar por 15 minutos, luego esparza agua potable, y con ayuda de una escoba escurrir el piso, para retirar posiblemente residuos de cloro.</p> <p>Secado: Deje secar el piso en su totalidad a temperatura ambiente.</p> <p>Verificación: Verifique el estado y limpieza y desinfección de los piso, rejillas y sus alrededores que estos se encuentren libres de suciedad o solución detergente.</p>			

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Tabla 18. Limpieza y desinfección del lavadero, tanque o recipiente de almacenamiento de agua.

NOTA: Es de resaltar que este procedimiento se aplicará en el restaurante cafetería, sin importar si el agua es potable o no, además de hervir diariamente el agua.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVADERO, TANQUE O RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA			
Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Lavadero, tanque o recipiente de almacenamiento de agua	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Escoba ✓ Recogedor ✓ Cepillo de mano ✓ Esponja abrasiva ✓ Detergente en polvo ✓ Desinfectante ✓ Baldes y agua 	Semanal y siempre que sea necesario.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección			
<p>Alistamiento: Desocupar los tanques o recipiente según sea el caso; evacuando el agua por la tubería, teniendo en cuenta no dejar pasar el lodo acumulado, o impurezas gruesas o desocupando el recipiente, volteándolo con cuidado y disponiendo el agua residual y las impurezas, fuera de la cafetería, posiblemente en una zona verde.</p> <p>Limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recoger el lodo acumulado, con ayuda de una escoba y recogedor, y disponerlo en una zona verde. • Preparar una solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1), su volumen depende de que tan grande sea el tanque o el recipiente. • Esparcir la solución jabonosa por toda el área del recipiente o tanque, restregar con ayuda de la escoba o una sabra según sea el caso, deje actuar por 3 minutos. <p>Enjuague: Enjuagar con abundante agua, para ir retirando totalmente el exceso de suciedad y jabón.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 500 ppm (10 ml por litro de agua) (ver tabla 2) indicada para pisos y servicios.</p> <p>Enjuague: Enjuagar con abundante agua, para retirar y remover, totalmente el cloro residual que probablemente haya podido quedar.</p> <p>Para tanque o lavadero: Abrir la llave y dejar pasar la solución, realizar tres enjuagues.</p> <p>Para recipientes: Adicionar el agua, procurando humedecer totalmente las paredes, luego botar el agua, realizarlo igualmente tres veces.</p> <p>Llenado</p> <p>Para Tanque: Abrir la llave y dejar llenar hasta la altura deseada.</p> <p>Para recipiente: Llenar el recipiente con ayuda de una vasija previamente higienizada, hasta la altura deseada.</p>			

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1 FECHA: 16/01/2024
---	--	--

Verificación: Verifique el proceso de limpieza y desinfección del lavadero, los tanques o recipientes de almacenamiento de agua, asegurándose que estos queden limpios y desinfectados según el protocolo anterior.

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Acciones preventivas.

- ✓ El personal manipulador que ha sido bien instruido respecto al conjunto de responsabilidades que abarca su labor, puede llevar a cabo la ejecución de actividades de manera sinérgica, haciendo uso consciente y eficiente de los utensilios y productos.
- ✓ Los elementos como escobas, traperos, o cepillos largos de cerdas duras empleados para llevar a cabo las labores de limpieza, bajo Ninguna circunstancia pueden ser usados para realizar la limpieza de mesas, mesones o menaje de cocina.
- ✓ Los elementos empleados para la limpieza de las unidades sanitarias, deberán ser para uso exclusivo de estas, y no podrán ser empleados en las labores de limpieza de ninguna de las otras áreas de la cafetería.
- ✓ Las acciones previas a la desinfección, entendidas estas como barrer los pisos y limpiar las superficies, garantizan la asepsia de los procesos, y disminuyen considerablemente las cantidades de desinfectante a emplear.

Acciones correctivas.

- ✓ Realizar las acciones de pre alistamiento previo a los procesos de limpieza y desinfección, a fin de optimizar los procedimientos y disminuir riesgos de contaminación.
- ✓ Determinar la elección y uso de los productos químicos para la limpieza y desinfección con de acuerdo a la normatividad sanitaria, y con características ideales para el desarrollo de los procesos.
- ✓ Llevar a cabo la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes de acuerdo al protocolo establecido; dan garantía del cumplimiento y compromiso con la conservación de las inocuidad de los alimentos a través de estas acciones.
- ✓ Verificar el buen estado de los elementos como esponjas, cepillos, escobas, traperos, etc., para el desarrollo de las actividades, y realizar el cambio pertinente de estos cuando sea necesario.
- ✓ Almacenar de manera exclusiva los utensilios y elementos químicos de limpieza y desinfección, como medida organización y prevención de posible contaminación cruzada.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

- ✓ Erradicar el uso de limpiadores u otros elementos de tela para la limpieza de manos, mesones, menaje o equipos, buscando mitigar el riesgo de generación de proliferación bacteriana y contaminación cruzada.
- ✓ Realizar Capacitación continuada al personal manipulador de alimentos, reforzando de manera especial en los aspectos de mayor debilidad o dificultad, que puedan ver perjudicados los procesos de limpieza y desinfección.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

4. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

La generación de desechos sólidos es parte insoluble de las actividades que se realizan en el restaurante cafetería. Es por ello que resulta esencial el establecimiento de esquemas y medidas de manejo de residuos sólidos que aseguren y garanticen una excelente calidad de los alimentos que allí se procesan; además, de la protección del medio ambiente a que estamos comprometidos todos los Colombianos.

Objetivo General.

Implementar un programa de desechos sólidos que garantice la calidad de los alimentos, equipos e instalaciones y que su manejo no represente una fuente de contaminación para el ambiente.

Objetivos específicos.

- Realizar las actividades secuenciales de control y registro para llevar a cabo los procesos de limpieza y clasificación de los residuos sólidos.
- Determinar los lugares donde quedarán dispuestos los recipientes de recolección de los residuos sólidos.

Formatos.

Ver Anexo 2. FO-SB-02. Formato de registro de actividades de manejo de residuos sólidos.

Alcance.

Este programa está diseñado para su aplicación en el restaurante cafetería de la Escuela Superior de Administración Pública en la ciudad de Bogotá.

TÉRMINOS Y DEFINICIONES.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Residuos sólidos: Los residuos sólidos generados en cualquier lugar de la cafetería y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgos para la salud humana y/o el medio ambiente son clasificados de la siguiente forma.

Orgánicos: Son los restos químicos o naturales que se descompone fácilmente en el ambiente. En esta clasificación se encuentra: vegetales, residuos alimenticios no infectados, madera y otros residuos que pueden ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Reciclables: son aquellos que no se descomponen fácilmente y se pueden volver a utilizar como materia prima para otros productos: papel, plástico, chatarra, vidrio, telas, partes de equipos dañados o en desuso.

IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.

Los procesos de transformación de alimentos en el restaurante cafetería de la de Escuela Superior de Administración Pública Bogotá, genera los residuos sólidos identificados a continuación:

Residuos sólidos orgánicos biodegradables: Cáscaras, semillas, sobrantes de comida, entre otros.

Residuos sólidos inorgánicos: Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, cartón, cubetas de huevo.

Código de colores.

Los recipientes para la disposición de residuos sólidos en los comedores escolares, serán clasificados según la normatividad sanitaria vigente.

Tabla 19. Clasificación de residuos sólidos.

COLOR DEL RECIPIENTE	TIPO DE RESIDUO	RESIDUOS	BOLSA
GRIS 	Inorgánico	Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, cartón, cubetas de huevo.	Col bolsa
VERDE 	Orgánico	Cáscaras, semillas, sobrante de comida, entre otros	Sin bolsa
Observaciones: Todos los contenedores serán de material sanitario, con su respectiva tapa y debidamente rotulados según corresponda.			

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Publica	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Procedimiento de separación de la fuente.

El personal manipulador de alimentos, será el encargado de generar la respectiva clasificación y separación de los residuos que se generen durante las jornadas de prestación del servicio; siendo de vital importancia la identificación previa de los residuos, en pro de realizar una separación y almacenamiento parcial en bolsas plásticas negras o de acuerdo al tipo de residuo adecuadamente rotuladas, para ser posteriormente trasladadas a los contenedores, ubicados fuera de las áreas de preparación y/ o almacenamiento de alimentos del restaurante. Es de vital importancia que el personal manipulador de alimentos lleve a cabo estos procesos diariamente de manera sinérgica y ordenada, buscando evitar la proliferación de plagas y bacterias que puedan ser fuente de contaminación directa o cruzada. Además de minimizar los índices de contaminación ambiental.

PROCEDIMIENTOS DE SEPARACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ORIGINADOS EN EL RESTAURANTE CAFETERÍA.

Los residuos sólidos originados en el restaurante cafetería de la Escuela Superior serán dispuestos de la siguiente manera:

Almacenamiento: los residuos sólidos de la cafetería deberán ser ubicados fuera del área de Almacenamiento y preparación de los alimentos.

Movimiento Interno De Los Residuos: el traslado de los residuos sólidos desde el punto de origen (área de preparación de alimentos) será realizado por las manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta su clasificación (ver tabla 19).

Disposición Final.

- La empresa de aseo de la ciudad, llevara a cabo la recolección y posterior disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la cafetería. La frecuencia de recolección estará determinada de acuerdo al protocolo de cada empresa encargada de llevar a cabo estos procesos en cada localidad de la ciudad de Bogotá.
- Las acciones realizadas serán soportadas en el formato de manejo de residuos sólidos FO- SB-02.

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p> <p align="center">Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p>
		<p>FECHA: 16/01/2024</p>

Limpieza y Desinfección de recipientes y áreas de almacenamiento.

El personal manipulador de alimentos será el responsable de llevar a cabo el desarrollo de las siguientes actividades:

- Desocupar diariamente los recipientes contenedores de residuos sólidos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos, de acuerdo al protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección (ver programa de limpieza y desinfección; procedimiento de limpieza y desinfección de recipientes y tapa para la disposición de residuos sólidos). tal actividad deberá ser realizada una vez finalizada la jornada.

Recomendaciones Generales.

- a) Cada bolsa se deberá sellar correctamente, para evitar proliferación de insectos y bacterias. Esta podrá ser negra o de color según el tipo de residuo.
- b) Cada caneca contendrá su bolsa y deberá estar tapada.
- c) No se deberá llenar por completo la bolsa con los residuos sólidos, para evitar que al cerrarla se derramen estos residuos y generen contaminación.
- d) El área en la cual se disponen los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos, deberá permanecer siempre limpia y ordenada.
- e) Los contenedores deberán ser lavados y desinfectados cada vez que se desocupan.
- f) El personal manipulador de alimentos, deberá lavar y desinfectar sus manos al finalizar las acciones de disposición de residuos sólidos, y limpieza y desinfección de recipientes contenedores.

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

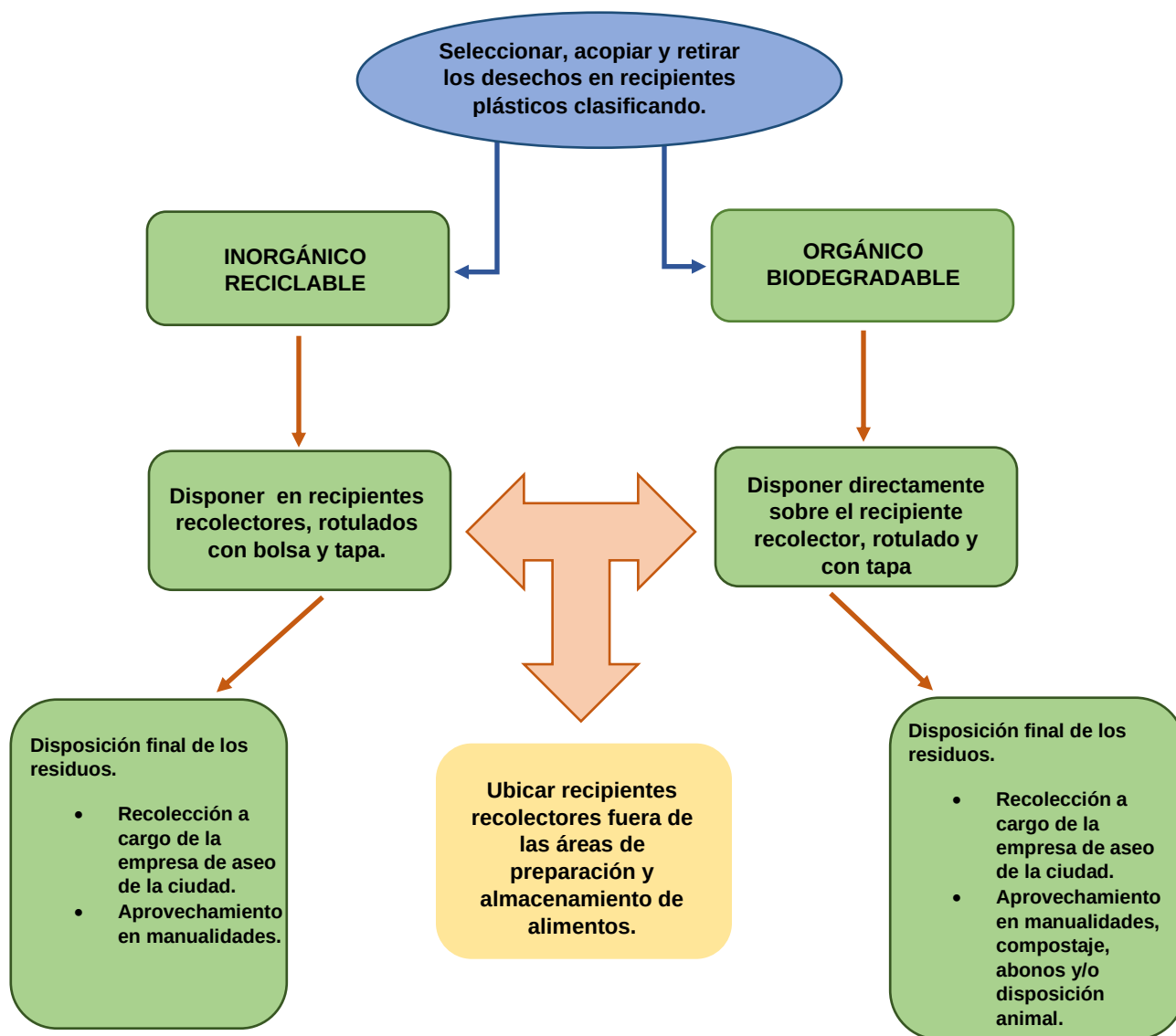
A continuación, se resaltan algunas acciones encaminadas a prevenir las posibles situaciones relacionadas con el impacto ambiental que se pueda ocasionar a causa de los residuos sólidos generados en el restaurante cafetería de la Escuela Superior de Administración Pública de la ciudad de Bogotá.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

- Las preparaciones ofrecidas a los titulares de derecho, se dan generalmente como ración preparada en el sitio, es preciso evitar que existan sobrantes de posibles agentes contaminantes como restos de aceite; dada la eventualidad de dicho sobrante, es preciso que el personal manipulador de alimentos lleve a cabo la respectiva recolección de estos residuos en un recipiente adecuadamente limpio, y bien sellado, para que estos sean entregados a la empresa de aseo municipal y se le dé la respectiva disposición final.
- Evitar los estancamientos de aguas residuales dentro o en los alrededores de la cafetería, para tal fin es preciso realizar una revisión constante por parte del personal manipulador de alimentos en todas las áreas y realizar los respectivos drenajes cuando sea necesario.
- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los recipientes para la disposición de residuos sólidos, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de manos, de acuerdo a los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- Llevar a cabo el aprovechamiento de los residuos orgánicos e inorgánicos reutilizables, siempre y cuando sea viable su uso en actividades como manualidades, compostaje o huertas caseras.

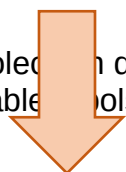
 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Ilustración 2. Procedimiento para el manejo de residuos sólidos



 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

NOTA: Los recipientes para la recolección de los residuos podrán ser retornables o reutilizables (canecas) o desechables (bolsas y recipientes de plástico rígidos).



**Lavar y desinfectar los
recipientes de
almacenamiento de
residuos sólidos.**

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

5. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El programa de control de plagas constituye una herramienta basada en la búsqueda de mecanismos que prevengan la multiplicación de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud pública y el bienestar de nuestros beneficiarios. La eliminación de las plagas en cada uno de los restaurantes escolares, se realizará ejecutando las respectivas fumigaciones, limpieza de las áreas exteriores e interiores de los restaurantes escolares y finalmente realizando jornadas de desratización basadas en la ubicación de bloques parafinados- anticoagulantes, insecticida y desinfección.

Objetivo General

Dar a las manipuladoras y el personal que hace parte del funcionamiento del restaurante cafetería, las pautas para la identificación de las posibles plagas, las recomendaciones antes y después de cada fumigación, para garantizar alimentos que sean seguros y que garanticen la protección y el bienestar de todos los titulares de derecho.

Objetivos Específicos.

- Conocer los posibles signos que revelan la presencia de plagas en la cafetería. Establecer las respectivas jornadas de fumigación en ella.
- Conocer las actividades que se deben realizar, antes y después de cada fumigación para asegurar la salud pública tanto a los titulares de derecho, como de las manipuladoras.
- Verificar y garantizar una excelente limpieza en el restaurante.

Alcance.

El diseño y la implementación de este programa abarcan todas las instalaciones físicas del restaurante cafetería y sus alrededores, teniendo como fin específico disminuir los riesgos contaminación o deterioro del alimento a través de plagas.

Formatos.

Ver Anexo 3. FO-SB-03. Formato de registro de actividades de control de plagas.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

TÉRMINOS Y DEFINICIONES.

Cebo: Comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para su consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Plaguicida: Se entiende por plaguicida a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga.

INSPECCIÓN Y DIAGNOSTICO DE PLAGAS.

Se deben realizar inspecciones diarias por parte del personal manipulador de alimentos, a fin de identificar las especies-problema teniendo en cuenta los diferentes signos que evidencian su presencia, resaltando estos a continuación:

Identificación de roedores.

- Cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpales.
- Los excrementos.
- La alteración de sacos, envases, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores al lado de las cañerías.

Señales de presencia de cucarachas.

- Especímenes vivos o muertos.
- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una fuerte infestación.
- Heces en forma de granos grandes.
- Bolsas de huevos; pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de superficie tersa y brillante.
- Pelos o fragmentos de insectos.

MEDIDAS PERMANENTES DE CONTROL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control de plagas abarcan dos tipos:

Control físico: Este se encamina a prevenir el ingreso y proliferación de plagas a las instalaciones y diversas áreas del restaurante cafetería. Abarcando las siguientes acciones.

Para impedir la obtención de alimentos.

- Mantener bien cerrados los recipientes que contengan productos.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1 FECHA: 16/01/2024
---	--	--

- Limpiar y desinfectar todas las suciedades en las diferentes superficies siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Mantener la zona de manipulación de alimentos, bodega e instalaciones sanitarias limpias, desinfectadas y ordenadas según el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Llevar a cabo la disposición de residuos sólidos generados en la planta siguiendo el protocolo establecido en el respectivo programa manejo integrado de residuos sólidos.

Para reducir las áreas de infestación.

- Retirar del restaurante los materiales, equipos u objetos que no se estén usando dentro o fuera de estos.
- Para imposibilitar que las plagas encuentren refugio, deben mantenerse todas las áreas y servicios higiénicos debidamente limpios y ordenados, siguiendo los protocolos establecidos en el respectivo programa de limpieza y desinfección.
- No permitir el ingreso de gatos, perros u otro animal doméstico o mascota a las instalaciones de la cafetería.

Control químico: Este tipo de control, hace referencia a la erradicación de plagas mediante la realización de actividades que involucran el uso de agentes químicos, los cuales deben ser manipulados por personal con la capacitación competente.

ACCIONES DE EJECUCIÓN EN EL RESTAURANTE CAFETERÍA DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

Tanto los controles físico, como los controles químicos serán aplicados al restaurante de la ciudad de Bogotá.

- ❖ Los controles físicos serán adoptadas diariamente por el personal manipulador de alimentos, buscando evitar el ingreso y proliferación de cualquier tipo de plagas en el restaurante.
- ❖ Los controles químicos serán efectuadas de la siguiente manera.
 - Se realizaran las fumigaciones con una periodicidad semestral o después de largos periodos de receso o cese de actividades.
 - El control químico será efectuado por parte de una empresa certificada y con personal idóneo y competente para llevar a cabo tal actividad; las fumigaciones de la cafetería, será efectuada por parte de la empresa CIMA entidad idónea, la cual cuenta con la respectiva autorización emitida por la autoridad sanitaria competente (ver Anexo 5); esta en sus actividades llevará a cabo la aplicación la aplicación de Raticida,

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública</p>	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Pesticida, Insecticida y Desinfección. Se anexa fichas técnicas de los productos Utilizados (ver Anexo 4).

- Para efectuar los procesos de fumigación del restaurante cafetería, es necesario que no haya presencia de titulares de derecho, por tanto, estas serán realizadas los fines de semana o días autorizados.
- Las acciones preventivas y correctivas de control de plagas, serán consignadas en el formato FO-SB-03. Para garantizar el éxito de las actividades de fumigación, y en pro de evitar posibles intoxicaciones o contaminación cruzada, el personal manipulador de alimentos debe acatar y aplicar las siguientes acciones previas y posteriores a estos procesos.

Acciones previas a la fumigación.

- Evacuar los alimentos, cubiertos, vasos, platos, etc., personas que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- No fumar, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

Acciones posteriores a la fumigación.

- Las personas, no deben ingresar al área tratada durante una hora.
- Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Se debe realizar un lavado limpieza y desinfección de todos los utensilios, siguiendo los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas no se deben lavar después de tres días luego de la fumigación para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual provocando la muerte de insectos voladores y rastreros como moscos, cucarachas y hormigas.
- Mantener aseados los sitios de acopio de residuos sólidos.

Acciones a realizar después del próximo control.

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera del Servicio, permanezcan destapadas.

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p> <p align="center">Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p>
		<p>FECHA: 16/01/2024</p>

- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizados, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.
- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, ya que dicho factor, puede ser foco de ingreso de cucarachas.

6. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA.

La provisión de agua con las características adecuadas, reviste gran importancia para la calidad del producto final como para la salud y bienestar del personal implicado en los procesos de transformación de alimentos.

Este programa se diseña con el fin de garantizar la calidad físico química, organoléptica y microbiológica del agua utilizada tanto en los procesos de preparación de alimentos, como en las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, menaje y demás elementos de cocina que tienen contacto directo o indirecto con los mismos. El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro del agua

Asegurar que la calidad del agua para todos los procesos que se desarrollan en el Restaurante cafetería y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características físicas, organolépticas y microbiológicas; con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los Titulares de Derecho.

Objetivo General.

Crear acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran.

Objetivos Específicos.

- Determinar los criterios de evaluación de las características organolépticas del agua.
- Direcccionar los procesos de verificación de lavado de tanques.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1 FECHA: 16/01/2024
---	--	---------------------------------------

ALCANCE.

Este programa aplica al restaurante cafetería de la Escuela Superior de Administración Pública, en la ciudad de Bogotá.

Formatos.

Ver Anexo 6. FO-SB-04. FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES

Ver Anexo 7. FO-SB-05. FORMATO CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

RESPONSABILIDAD

La ejecución de las actividades consignadas en este programa, son responsabilidad exclusiva del personal manipulador de alimentos encargado del restaurante.

TERMINOS Y DEFINICIONES.

Agua Potable: El agua potable es agua dulce que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enfermedades.

Calidad de Agua: Es el conjunto de las características organolépticas, físicas químicas y microbiológicas.

Tratamiento o Potabilización: Es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

Agua segura: Es aquella que por su condición y tratamiento no contiene gérmenes ni sustancias tóxicas que puedan afectar la salud de las personas.

Uso Racional del Agua: Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

MEDIDAS DE CONTROL.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

Se efectuaran las siguientes medidas de control, encaminadas a garantizar un suministro de agua inocua con características ideales de consumo.

Purificación del Agua.

El agua potable que proviene del acueducto, frecuentemente posee impurezas y materiales extraños que se adhieren de la tubería que la conduce, estas características son minimizadas por medio de un sistema de purificación, el cual está ubicado de forma tal que el agua pase por el sistema antes de llegar a los puntos de suministro de la cafetería; cuando se presentan casos en los cuales no se cuenta con estos equipos, es preciso efectuar un proceso térmico o hervido al agua de consumo con el fin de eliminar cualquier tipo de microorganismo patógeno que pueda estar presente en la misma capaz de desencadenar problemas de salud a quien la consuma. El personal manipulador de alimentos, realizara diariamente al finalizar la jornada el hervido del agua, durante diez minutos posteriores al punto de ebullición (cuando empieza a hacer burbujas), dejando esta lista para su uso al día siguiente.

Análisis Organoléptico.

El análisis organoléptico se efectuara con una frecuencia diaria, antes de dar inicio a los procesos y durante los mismos, resulta un procedimiento de vital importancia y utilidad para permitir determinación de las posibles fallas en la red del servicio. Detectando en tiempo real cualquier anomalía y permitiendo así mismo tomar los correctivos suspendiendo el suministro y haciendo uso del agua almacenada en los tanques de reserva con los que debe contar el centro educativo. El análisis anteriormente descrito comprende la verificación de los siguientes aspectos: evaluación del olor, color, sabor y turbidez; donde cualquier deficiencia en estos es un indicativo de fallas en el servicio y por ende existiría una contingencia y se requiere hacer uso del agua almacenada en los tanques de reserva, los cuales tienen una rotación periódica del líquido y además reciben el mantenimiento adecuado. La evaluación debe ser registrada en el formato FO-SB-05 (ver Anexo 7).

Sistemas de Almacenamiento.

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p> <p align="center">Escuela superior de Administración Pública</p>	<p align="center">VERSIÓN 1</p>
		<p align="center">FECHA: 16/01/2024</p>

El agua potable es suministrada por el acueducto de Bogotá mediante presión y conducida por tuberías desde el punto de llegada hasta el tanque de almacenamiento por tuberías de PVC. El tanque debe garantizar almacenamiento de aguas para suministrar y procesar alimentos en la cafetería, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de proceso, de igual forma la presión debe ser adecuada para todas las operaciones efectuadas en las diversas áreas.

Procedimiento de limpieza y desinfección de los sistemas de almacenamiento

Este procedimiento es responsabilidad de la Escuela Superior de Administración Pública, y se debe realizar mínimo cada 6 meses y debe considerar las siguientes actividades:

1. Iniciar con la suspensión de la irrigación interna y desocupar el tanque totalmente.
2. Retirar sólidos y sedimentos que se encuentren al interior (de forma manual o mecánica).
3. Teniendo en cuenta el material del tanque, con una solución de agua y jabón o detergente, con la ayuda de una esponja o cepillo, restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, realizar el mismo proceso con la tapa.
4. Enjuagar con abundante agua potable asegurándose de no dejar residuos de detergente.
5. Empleando un atomizador con una solución específica para este procedimiento, rociar las paredes internas y externas y la tapa del tanque dejando actuar durante 20 minutos.
6. Evacuar la solución por la tubería para su desinfección, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar.
7. Por último, se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalar su tapa verificando su adecuado cierre hermético, para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.
8. La aparición de agentes patógenos es la verificación que el proceso fue mal realizado.
9. Registrar los procedimientos realizados en el formato FO-SB-04 (ver Anexo 6).

VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRÁULICAS

Diariamente, el personal manipulador, realizara inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, verificando empates de la tubería y la ausencia de roturas y/o

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

fugas al interior y exterior de dichas instalaciones; a fin de garantizar la calidad en la prestación del servicio de alimentación. En las llaves de cocina y baños se verificará el estado de su limpieza, en caso de encontrar anomalías se procede a mitigar la situación encontrada, igualmente se realiza mantenimiento preventivo verificando empaques y ductos para evitar fugas y/o goteras.

MECANISMOS DE AHORRO DE AGUA

Con el ánimo de generar concientización, entre todos los actores involucrados en el proceso, de manera particular el personal manipulador, el operador direcciona algunas directrices para el correcto uso y optimización del agua y la conservación del recurso, mediante sistemas ahorradores de agua y avisos alusivos que generen sensibilización tanto a la comunidad, como al personal manipulador de alimentos. Por lo anterior, algunas de las técnicas a emplear son:

- Utilizar de manera racional el agua en las actividades derivadas de la prestación del servicio de alimentación.
- Publicación de avisos alusivos a la conservación del recurso hídrico y su correcto uso.

6.1. PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema se estableció un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

- a) La principal acción correctiva es la no prestación del servicio cuando hay cortes de agua anunciado con anticipación.
 1. De surgir inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos. Si el lavado y desinfección del tanque no se realizó de acuerdo a lo establecido, se debe iniciar el procedimiento garantizando el cumplimiento mínimo de las actividades especificadas o según las pautas suministradas por los actores competentes.
 2. En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto, que se haya avisado oportunamente se inhabilitará el servicio de la cafetería.
 3. En los casos en que no se cuente con un tanque de almacenamiento de agua potable y no sea conveniente e higiénico otro tipo de

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

almacenamiento, se debe establecer la consecución inmediata de un tanque con las especificaciones mínimas para su funcionamiento.

4. Como medida preventiva se tomará en cuenta la información de los cortes de agua en zonas, que establezcan las empresas prestadoras del servicio de agua, que son transmitidas por los medios de comunicación.
5. Como última medida, en caso de racionamiento del servicio de acueducto, se solicitará a las autoridades pertinentes el suministro de agua mediante tanques de abastecimiento móviles (carro tanques).
6. Si se notifican resultados del laboratorio de salud pública en muestras del agua no aceptable, se realizará supervisión de inmediato. Para determinar los factores causantes (en cada etapa del proceso productivo y en el personal), se tomarán los correctivos y se efectuará un nuevo muestreo.

ANEXOS

ANEXO 1. Formato de registro de actividades de limpieza y desinfección.

ANEXO 2. Formato de registro de actividades manejo de residuos sólidos.

ANEXO 3. Formato de registro de actividades de control de plagas.

ANEXO 4. Fichas técnicas de agentes químicos empleados para el control de plagas.

ANEXO 5. Certificado de aptitud de para operar de la empresa dotaciones y fumigaciones CIMA.

ANEXO 6. Formato de registro de lavado de tanques.

ANEXO 7. Formato de registro de control de calidad del agua.

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

ANEXO 1. Formato de registro de actividades de limpieza y desinfección.

 GASTRONOMÍA	<h2 style="text-align: center;">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</h2> <p style="text-align: center;">Escuela superior de Administración Pública</p>	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

GASTRONOMÍA		FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																												VERSIÓN 1 FO-SB-01					
PUNTO DE ATENCIÓN: _____																																			
ME S: _____																AÑO: _____																			
INSTRUCTIVO: Señale con "C" la limpieza y desinfección realizada. Recuerde que todos los aspectos mencionados en el cuadro no son calificados diariamente como. Por ejemplo: Paredes, ventanas, nevera, entre otros, los cuales son realizados semanalmente.																																			
ASPECTOS A EVALUAR	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
1. COCINA																																			
PISOS																																			
PAREDES																																			
TECHOS																																			
NEVERA Y/O REFRIGERADOR																																			
LICUADORA																																			
ESTUFA																																			
MENAJE																																			
LAVAPLATOS																																			
CANECAS																																			
MESONES																																			
2. RESTAURANTE																																			
PISOS																																			
PAREDES																																			
TECHOS																																			
CANECAS																																			
MESAS																																			
3. BAÑOS																																			
PISOS																																			
PAREDES																																			
TECHOS																																			
SANITARIO																																			
LAVAMANOS																																			
CANECA																																			
ELEMENTOS DE ASEO																																			
4. ÁREA DE BASURA																																			
PISOS																																			
CANECAS																																			
5. MANIPULADOR																																			
ASPECTO PERSONAL																																			
DOTACIÓN																																			
DESINFECCIÓN DE MANOS																																			
6. OPERACIONES DE PROCESO																																			
LAVADO Y DESINFECCIÓN																																			
RESPONSABLE																																			
OBSERVACIONES																																			
REVISADO POR:																																			

ANEXO 2. Formato de registro de actividades manejo de residuos sólidos.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

GASTRONOMÍA		MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																								VERSIÓN 1 FO-SB-02	
ME S: _____																				PUNTO DE ATENCIÓN: _____																							
AÑO: _____																																											
INSTRUCTIVO: MARQUE CON UNA "X" la disposición o destino de los residuos, en donde: Residuos orgánicos: cáscaras, residuos de alimento. Residuos inorgánicos: plástico, papel, cartón, vidrio, latas, etc.																																											
TIPO DE RESIDUO		SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5													
		L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D							
		FECHA							FECHA							FECHA							FECHA							FECHA													
	DISPOSICIÓN FINAL																																										
RESIDUOS ORGÁNICOS (ALMACENAR EN RECIPIENTE DE RESIDUOS ORGÁNICOS)	RECOLECCIÓN EMPRESA ASEO MUNICIPAL																																										
	DISPOSICIÓN PARA ALIMENTO ANIMAL																																										
	DISPOSICIÓN PARA ABONOS																																										
RESIDUOS INORGÁNICOS (ALMACENAR EN RECIPIENTE DE RESIDUOS INORGÁNICOS)	RECOLECCIÓN EMPRESA ASEO MUNICIPAL																																										
	DISPOSICIÓN PARA MANUALIDADES																																										
RESPONSABLE																																											
REVISADO POR: _____																																											

ANEXO 3. Formato de registro de actividades de control de plagas.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

		CONTROL DE PLAGAS					VERSIÓN 1 FO-SB-03	
PUNTO DE ATENCIÓN: _____								
ME S: _____					AÑO: _____			
DÍA	CONTROL INSTALACIONES FÍSICAS	TIPO DE CONTROL REALIZADO					REALIZA	OBSERVACIONES
		FÍSICO				QUÍMICO		
		MALLAS, REJILLAS O ANGEOS	SIFONES	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PROTECCIÓN DE PUERTAS	FUMIGACIÓN		
	ÁREA DE PREPARACIÓN							
	ÁREA DE ALMACENAMIENTO							
	SERVICIOS SANITARIOS							
	ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS							
	ALREDEDORES							

CRITERIO DE EVALUACIÓN: Marque con una "C" si el área y aspecto analizado cumple, "N C" si el área y aspecto no cumplen y "NA" si no aplica

REVISADO POR: _____

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1 FECHA: 16/01/2024
---	--	--

ANEXO 4. Fichas técnicas de agentes químicos empleados para el control de plagas.

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE PROTOCOLO DE FUMIGACIÓN	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>CÓDIGO: CIMA-PRT-FUM-1</td> </tr> <tr> <td>VERSIÓN: 01</td> </tr> <tr> <td>PÁGINA: 1 de 2</td> </tr> <tr> <td>VIGENCIA: 2020</td> </tr> </table>	CÓDIGO: CIMA-PRT-FUM-1	VERSIÓN: 01	PÁGINA: 1 de 2	VIGENCIA: 2020
CÓDIGO: CIMA-PRT-FUM-1						
VERSIÓN: 01						
PÁGINA: 1 de 2						
VIGENCIA: 2020						

PROTOCOLO DE FUMIGACIÓN

La fumigación es un procedimiento que tiene como objetivo controlar la población de diferentes organismos ya sean rastreros y/o voladores, y a su vez garantiza la protección de la salud pública.

1. ANTES DEL PROCEDIMIENTO

- Se realiza diagnóstico para cuantificar la cantidad de solución a preparar dependiendo el área y la infestación.
- Se verifica que no haya personas o mascotas dentro del área a intervenir.
- Se verifica que no haya ningún tipo de alimento expuesto
- El personal debe estar Certificado y Calificado para la aplicación de plaguicidas y debe portar de manera adecuada los elementos de protección tales como: Overol, Careta, Gafas protectoras, Botas y Guantes.
- Se realiza diagnóstico para cuantificar la cantidad de solución a preparar dependiendo el área y la infestación.
- Se prepara solución de acuerdo a la dosificación a emplear teniendo en cuenta infestación encontrada en el diagnóstico y químico a utilizar.

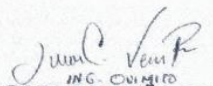
2. DURANTE EL PROCEDIMIENTO

- Se aplica la solución por aspersión de 25 mL/m², con especial atención en madrigueras y nidos.
- Se deposita agua potable en la bomba y se aplica en los muros, con el fin de lavar la máquina y no contaminar los vertimientos hídricos.

3. RECOMENDACIONES FINALES

- No ocupar el área intervenida por un lapso de 3 horas después de la intervención.
- No lavar las áreas tratadas por un lapso de 24 horas para asegurar el efecto del producto químico.
- Se debe tener un programa de Manejo de Residuos Sólidos con el fin de evitar focos de infestación.
- Mantener aseado el establecimiento.
- Control periódico mediante fumigación mínimo cada 6 meses o cuando sea requerido.


ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
 Ingeniero Ambiental
 Representante Legal CIMA


JUAN CARLOS PEÑA RINCÓN
 Ing. Químico
 T.P. 9260

Calle 33 Sur N° 7 - 50 Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
 e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com



GASTRONOMÍA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Escuela superior de Administración Pública

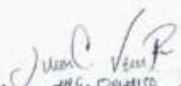
VERSIÓN 1

FECHA:
16/01/2024

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE PROTOCOLO DE FUMIGACIÓN	CÓDIGO: CIMA-PRT-FUM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 2 de 2 VIGENCIA: 2020
---	---	---

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO UTILIZADO PARA FUMIGACIÓN

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL	K-othrine 25 EC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP-0061-96
CLASE	Insecticida
NOMBRE COMUN	Deltametrina
COLOR	Azul o verde tenue
TIPO DE FORMULACIÓN	Concentración Emulsionable
GRUPO QUÍMICO	Piretroide Tipo II
NOMBRE QUÍMICO	(S)- Aciano-3- Fenoxibencil- Dibromovinil – DOMETIL- Ciclopropano Carboxilato
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	
<ol style="list-style-type: none">1. Es Nocivo si se ingiere2. No debe almacenarse con alimentos, bebidas o medicamentos de uso humano, es un contaminante.3. Se deben usar siempre envases manejables y embudos para pequeñas aberturas.4. Se debe calcular cuidadosamente la dosis exacta de químico para precisar el trabajo de un área específica.5. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.6. No eliminar nunca los residuos de plaguicida de modo que puedan poner en riesgo a personas, mascotas, fauna silvestre, alimentos almacenados o suministros de agua.7. Evitar el contacto con la Piel8. Manipular con cuidado evitando derrames.9. No comer, beber ni fumar durante la manipulación del químico10. Al final de cualquier manipulación, lavarse muy bien las manos y la piel con abundante agua limpia y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso del plaguicida y antes de consumir alimentos. <p>* En caso de convulsiones se recomienda suministrar barbitúricos o derivados de la cisteína.</p>	
3. COMPOSICIÓN	
INGREDIENTE ACTIVO	Deltametrina 25% ESP 97-5%
EXCEPIENTES	c.s.p. 1K
COMPOSICIÓN	Dimetil 2.5%
DENSIDAD	0.887 g/cm ³
TIPO DE FORMULACION	Concentración Emulsionable - EC
CONCENTRACIÓN	10% V/U
METODO DE EMPLEO	Aspersión
CATEGORIA TOXICOLÓGICA	III Medianamente Tóxica


Juan Carlos Peña Rincón
Ing. Químico
T.P. 9260

Calle 33 Sur N° 7 - 50 Teléfono 7581644 – 3108777639 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com



GASTRONOMÍA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Escuela superior de Administración Pública

VERSIÓN 1

FECHA:
16/01/2024



Bayer Environmental Science

Productos Environmental Science

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

Fecha de vigencia: Enero 2003

Sección 1: Identificación del producto y del proveedor	
Nombre del producto	: K-Othrine 25 EC
Proveedor	: Bayer CropScience Brasil Ltda, Av. Maria Coelho Aguiar 215- Bolso B- 2º andar, CEP 05804-902-São Paulo -SP BRASIL
Importador y Distribuidor	: Bayer S.A. Bayer Environmental Science Carlos Fernández 260, Tel. 520 8200 San Joaquín - Santiago
Teléfono de emergencia	Convenio CITUC/AFIPA RITA Bayer S.A.
	: (56-2) 635 3800 (Intoxicaciones) : (56-2) 661 9417 (52-2) 777 1994 : (56-2) 520 8200
Sección 2: Composición/Ingredientes	
Tipo de producto	: Insecticida, Concentrado Emulsionable (EC)
Ingrediente activo	: Deltametrina
Nombre químico	: (S)- alfa-ciano-m-fenoxibenzil 81R,3R)-3- (2,2 dibromovinil) dimetil ciclopropano carboxilato.
Concentración	: 25 g/L
Fórmula química	: C ₂₂ H ₁₉ Br ₂ N O ₂
Nº CAS	: 52918-63-5
Nº NU	: 2903
Sección 3: Identificación de los riesgos	
Marca en etiqueta	: CUIDADO-VENENO
Clasificación de riesgos del producto químico	: Poco Peligroso.
a) Peligros para la salud de las personas	: K-Othrine 25 EC es un insecticida compuesto por deltametrina (piretroides).
- Efectos de una sobre-exposición aguda (por una vez)	
Inhalación	: Es nocivo a las personas si es inhalado.
Contacto con la piel	: El producto es moderadamente irritante a la piel y puede producir urticaria.
Contacto con los ojos	: El producto es irritante a los ojos.
Ingestión	: Es nocivo a las personas si es ingerido.
- Efectos de una sobre-exposición crónica (largo plazo)	
	: No se tienen experiencias de afecciones en contacto repetido del producto en el largo plazo. Deltametrina es excretada y metabolizada por animales de sangre caliente en el corto plazo.
- Condiciones médicas que se verán agravadas con la exposición al producto	: Hipersensibilidad e irritabilidad de las mucosas.
b) Peligros para el medio ambiente	: K-Othrine 25 EC es tóxico a peces y organismos acuáticos.
c) Peligros especiales del producto	: No presenta en particular.

K-Othrine 25 EC

1/5



GASTRONOMÍA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Escuela superior de Administración Pública

VERSIÓN 1

FECHA:
16/01/2024

 Bayer Environmental Science

Productos Environmental Science

Sección 4: Medidas de primeros auxilios

En caso de contacto accidental con el producto, proceder de acuerdo con:	
Inhalación	: Sacar a la persona afectada al aire libre. Si la respiración es dificultosa, hacerle respiración artificial, hasta que llegue un médico.
Contacto con la piel	: Sacar la ropa contaminada. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, y luego enjuagar con agua limpia. Obtener ayuda médica.
Contacto con los ojos	: Lavar los ojos con abundante agua durante al menos 15 minutos. Obtener ayuda médica.
Ingestión	: En caso de ingestión accidental, no provoque el vómito ya que este producto contiene solventes orgánicos. Beba agua y procure inmediatamente a un médico. Mostrarle la etiqueta del producto.
Nota para el médico tratante	: K-Othrine 25 EC no tiene antidotos específicos. Efectuar tratamiento antihistaminico y sintomático. Si ocurren espasmos, administrar Diazepam y gluconato. También pueden usarse barbitúricos, antibióticos y corticoides.
Síntomas	: Adormecimiento de labios y lengua, estornudos, vómitos, diarreas, convulsiones, urticaria (en caso de contacto a través de la piel).

Sección 5: Medidas para lucha contra el fuego

Agentes de extinción	: CO ₂ y polvos químicos en incendios pequeños. En incendios grandes asperjar agua o espuma.
Riesgos específicos	: Se pueden generar gases tóxicos en caso de incendio.
Procedimientos especiales para combatir el fuego	: Evacuar las personas y animales fuera del área y aislar la zona amagada por el fuego. Mantener envases fríos con agua.
Equipos de protección personal para el combate del fuego	: Usar traje protectorio y aparato respiratorio.

Sección 6: Medidas para controlar derrames o fugas

Medidas de emergencia	: Señalizar la zona afectada y prohibir el acceso de personas ajenas, niños y animales en el lugar de derrame.
Equipo de protección personal	: Utilizar equipo de protección adecuado.
Precauciones para evitar daños al medio ambiente	: No contaminar cursos o fuentes de agua ni la red de alcantarillado.
Métodos de limpieza	: Recoger el producto mecánicamente. Absorber el derrame utilizando arena o tierra húmeda. Recoger con pala y colocar en un recipiente fuertemente cerrado para su posterior eliminación segura. Limpiar el equipo con aspirador de vacío.
Método de eliminación de desechos	: Referirse a Sección 13.

K

K-Othrine 25 EC

 Bayer Environmental Science Productos Environmental Science	
Sección 7: Manipulación y almacenamiento	
Recomendaciones técnicas	: Seguir las normas de seguridad comunes y apropiadas para productos fitosanitarios.
Precauciones	: Mantener fuera del alcance de los niños o animales. Almacenar alejado de alimentos, bebidas y piensos, y lugares de alimentación de animales. No ingerir. Evitar la exposición por inhalación. Evitar que entre a los ojos o el contacto con la piel o ropas. Utilizar equipo de protección adecuado.
Medidas específicas para manipulación segura	: No comer, beber o fumar durante su utilización.
Condiciones de almacenamiento	: Manipulación sólo por personas adultas y adiestradas en el manejo de productos fitosanitarios.
Embalajes recomendados y no adecuados	: Almacenar en su envase original en lugar seguro, fresco, seco y bien ventilado. Conservar protegido del frío, humedad, luz directa del sol y alejado del fuego. T° de almacenamiento: debe estar a una temperatura de 25 ± 5 °C. : Tambores metálicos, COEX, PET y aluminio. Embalajes no recomendado: Envase de material alcalino oxidante.
Sección 8: Control de exposición/protección especial	
Medidas para reducir una eventual exposición	: Asegurar ventilación general adecuada en el área de trabajo. No comer, beber ni fumar durante su manipulación o aplicación, o en los lugares de almacenamiento.
Parámetros de control específicos	: No determinados
Equipo de protección personal	
Protección respiratoria	: Utilizar protector facial y mascarilla.
Protección de las manos	: Utilizar guantes resistentes a químicos.
Protección de la vista	: Utilizar gafas de seguridad y máscara facial.
Otros equipos de protección	: Utilizar botas y delantal.
Medidas de higiene específicas	: Lavar las manos y zonas del cuerpo expuestas al producto, siempre después de su manipulación o aplicación.
Precauciones especiales	: Lavarse antes de beber, comer, fumar o ir al baño. : No específicas
Sección 9: Propiedades físicas y químicas	
Estado físico	: Líquido.
Apariencia, color y olor	: Amarillo anaranjado, de olor aromático.
pH	: 4-5 (5% v/v) a 25°C.
Temperatura de descomposición	: 190°C.
Punto de inflamación (flash point)	: 38°C.
Autoignición	: No disponible.
Propiedades explosivas	: K-Othrine 25 EC puede formar mezclas explosivas, aún en recipientes vacíos con residuos.
Peligro de fuego o explosión	: K-Othrine 25 EC es inflamable.
Presión de vapor	: 3×10^{-10} mmHg.
Densidad relativa	: 0.903 ± 0.001 g/cc (densímetro).
Solubilidad en agua	: En agua: 0.002 mg/L (20-25°C).
Corrosividad	: No corrosivo en su envase original.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024


Bayer Environmental Science

Productos Environmental Science

Sección 16: Otras informaciones

Los datos consignados en esta Hoja Informativa fueron obtenidos de fuentes confiables. Sin embargo, se entregan sin garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o corrección. Las opiniones expresadas en este formulario son las de profesionales capacitados. La información que se entrega en él es la conocida actualmente sobre la materia. Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.



K-Othrine 25 EC
55



GASTRONOMÍA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Escuela superior de Administración Publica

VERSIÓN 1

FECHA:
16/01/2024

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a empresas
aplicadoras de plaguicidas y/o lavado de tanques de agua potable

Acta Número
SQ07C 001311

Subred: ALVARADO E.E. Número de Inscripción: 10000000000000000000
Unidad de Servicios de Salud: UNIDAD DE SALUD Número de Carpeta: 10000000000000000000

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Razón social: COMERCIALIZADORA DEL AGUA POTABLE
1.2 Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA DEL AGUA POTABLE
1.3 NIT: 830081926-8 1.4 Sede: 200 TIPLE
1.5 Dirección: AL 26B U2 37 SUR 1.6 Localidad: LAJANA UNICE
1.7 UPZ: LAJANA 1.8 Teléfono 1: 7551000 1.9 Teléfono 2: 3108777687
1.10 Barrio: LAJANA 1.11 Correo electrónico: comercializadora@unice.gov.co
1.12 Nombre propietario: COMERCIALIZADORA DEL AGUA POTABLE
1.13 Tipo de documento: C. C. ☐ C. E. ☐ NIT. ☒ 1.14 Número documento: 830081926-8
1.15 Nombre representante legal: LUIS CARLOS DELANO
1.16 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ 1.17 Número documento: 79578408
1.18 Persona que atiende la visita: LUIS CARLOS DELANO 1.19 Cargo: GERENTE GENERAL
1.20 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ 1.21 Número documento: 79578408
1.22 Dirección de notificación: AL 26B U2 37 SUR
1.23 Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒
1.24 Número matrícula mercantil del establecimiento: 10000000000000000000
1.25 La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☐ NO ☒
1.26 Línea de intervención: COMERCIALIZADORA DEL AGUA POTABLE 1.27 Tipo de establecimiento: COMERCIALIZADORA DEL AGUA POTABLE
1.28 Intervención: COMERCIALIZADORA DEL AGUA POTABLE
1.29 Número de trabajadores: 1 1.30 Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: 7
1.31 Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo ☐ fin de semana ☐ otro: LAJANA UNICE

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI NO	MOTIVO
Visita 1	16	01	2024	INSPECCIÓN	NO	(VO) Visita de oficio
Visita 2	17	01	2024	INSPECCIÓN	NO	(NC) Notificación comunitaria
Visita 3						(AB) Asociada a brote
Visita 4						(SI) Solicitud del interesado Rad.
						(SO) Solicitud oficial Rad.

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos (Hombres).	1
2.2 Número de trabajadores administrativos (Mujeres).	1
2.3 Número de trabajadores operativos (Hombres).	1
2.4 Número de trabajadores operativos (Mujeres).	1
2.5 Número de trabajadores menores de edad.	1
2.6 Número de turnos por semana por trabajador.	1
2.7 Horas por turno por trabajador.	1



GASTRONOMÍA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Escuela superior de Administración Pública

VERSIÓN 1

FECHA:
16/01/2024

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a empresas
aplicadoras de plaguicidas y/o lavado de tanques de agua potable

Acta Número
SQ07C 001311

Continuación 3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
3.2 Paredes.	1	2	3	4	
3.3 Techos.	1	2	3	4	
3.4 Escaleras, pasamanos en escaleras, rampas y vías de acceso.	1	2	3	4	
3.5 Ventilación.	1	2	3	4	
3.6 Iluminación.	1	2	3	4	
3.7 Temperatura.	1	2	3	4	
3.8 Separación física de almacenamiento entre actividades económicas.	1	2	3	4	
3.9 Las áreas administrativas se encuentran aisladas del área de almacenamiento de sustancias químicas.	1	2	3	4	
3.10 Concepto uso del suelo.	SI	NO			SE AVALA CONCEPTO LRU 12/17
3.11 Área de almacenamiento.	1	2	3	4	61201.

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 Ubicación y distribución de maquinaria y equipos.	1	2	3	4	
4.2 Mantenimiento periódico de equipos y calibración.	1	2	3	4	

4.3 CLASE DE EQUIPOS UTILIZADOS

EQUIPO	NÚMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ÚLTIMO MANTENIMIENTO
4.3.1.1	1	AGUILA	BUENO	20-01-19.
4.3.1.2	2	BARROS	BUENO	20-01-19
4.3.1.3	1	AGUILA	BUENO	01-02-19
4.3.1.4	1	AGUILA	BUENO	06-02-19
4.3.1.5	1	AGUILA	BUENO	10-02-19

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.4 Protocolo de procedimientos avalados según el perfil específico.	1	2	3	4	
4.5 Formato de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico.	1	2	3	4	
4.6 Sistema contra incendio e inscripción ante bomberos local.	1	2	3	4	
4.7 Elementos de protección personal.	1	2	3	4	



GASTRONOMÍA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Escuela superior de Administración Pública

VERSIÓN 1

FECHA:
16/01/2024

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, vigilancia y control higiénico-sanitaria a empresas
aplicadoras de plaguicidas y/o lavado de tanques de agua potable

Acta Número
SQ07C 001311

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
4.9 Señalización de las áreas y publicación alusiva a espacios libres de humo.	1 2 3 4	
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	1 2 3 4	
Aspecto a verificar	Cumplimiento Plaguicidas (se califica en caso de que aplique para la actividad)	Hallazgos
4.11 Poliza de Responsabilidad Civil.	SI NO	SEALADO DEL ESTADO SA
4.12 Educación sanitaria a la comunidad.	1 2 3 4	10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100-101-102-103-104-105-106-107-108-109-110-111-112-113-114-115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126-127-128-129-130-131-132-133-134-135-136-137-138-139-140-141-142-143-144-145-146-147-148-149-150-151-152-153-154-155-156-157-158-159-160-161-162-163-164-165-166-167-168-169-170-171-172-173-174-175-176-177-178-179-180-181-182-183-184-185-186-187-188-189-190-191-192-193-194-195-196-197-198-199-200-201-202-203-204-205-206-207-208-209-210-211-212-213-214-215-216-217-218-219-220-221-222-223-224-225-226-227-228-229-230-231-232-233-234-235-236-237-238-239-240-241-242-243-244-245-246-247-248-249-250-251-252-253-254-255-256-257-258-259-260-261-262-263-264-265-266-267-268-269-270-271-272-273-274-275-276-277-278-279-280-281-282-283-284-285-286-287-288-289-290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-300-301-302-303-304-305-306-307-308-309-310-311-312-313-314-315-316-317-318-319-320-321-322-323-324-325-326-327-328-329-330-331-332-333-334-335-336-337-338-339-340-341-342-343-344-345-346-347-348-349-350-351-352-353-354-355-356-357-358-359-360-361-362-363-364-365-366-367-368-369-370-371-372-373-374-375-376-377-378-379-380-381-382-383-384-385-386-387-388-389-390-391-392-393-394-395-396-397-398-399-400-401-402-403-404-405-406-407-408-409-410-411-412-413-414-415-416-417-418-419-420-421-422-423-424-425-426-427-428-429-430-431-432-433-434-435-436-437-438-439-440-441-442-443-444-445-446-447-448-449-450-451-452-453-454-455-456-457-458-459-460-461-462-463-464-465-466-467-468-469-470-471-472-473-474-475-476-477-478-479-480-481-482-483-484-485-486-487-488-489-490-491-492-493-494-495-496-497-498-499-500-501-502-503-504-505-506-507-508-509-510-511-512-513-514-515-516-517-518-519-520-521-522-523-524-525-526-527-528-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-590-591-592-593-594-595-596-597-598-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-690-691-692-693-694-695-696-697-698-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-790-791-792-793-794-795-796-797-798-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-890-891-892-893-894-895-896-897-898-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-990-991-992-993-994-995-996-997-998-999-1000-1001-1002-1003-1004-1005-1006-1007-1008-1009-1010-1011-1012-1013-1014-1015-1016-1017-1018-1019-1020-1021-1022-1023-1024-1025-1026-1027-1028-1029-1030-1031-1032-1033-1034-1035-1036-1037-1038-1039-1040-1041-1042-1043-1044-1045-1046-1047-1048-1049-1050-1051-1052-1053-1054-1055-1056-1057-1058-1059-1060-1061-1062-1063-1064-1065-1066-1067-1068-1069-1070-1071-1072-1073-1074-1075-1076-1077-1078-1079-1080-1081-1082-1083-1084-1085-1086-1087-1088-1089-1090-1091-1092-1093-1094-1095-1096-1097-1098-1099-1100-1101-1102-1103-1104-1105-1106-1107-1108-1109-1110-1111-1112-1113-1114-1115-1116-1117-1118-1119-1120-1121-1122-1123-1124-1125-1126-1127-1128-1129-1130-1131-1132-1133-1134-1135-1136-1137-1138-1139-1140-1141-1142-1143-1144-1145-1146-1147-1148-1149-1150-1151-1152-1153-1154-1155-1156-1157-1158-1159-1160-1161-1162-1163-1164-1165-1166-1167-1168-1169-1170-1171-1172-1173-1174-1175-1176-1177-1178-1179-1180-1181-1182-1183-1184-1185-1186-1187-1188-1189-1190-1191-1192-1193-1194-1195-1196-1197-1198-1199-1200-1201-1202-1203-1204-1205-1206-1207-1208-1209-1210-1211-1212-1213-1214-1215-1216-1217-1218-1219-1220-1221-1222-1223-1224-1225-1226-1227-1228-1229-1230-1231-1232-1233-1234-1235-1236-1237-1238-1239-1240-1241-1242-1243-1244-1245-1246-1247-1248-1249-1250-1251-1252-1253-1254-1255-1256-1257-1258-1259-1260-1261-1262-1263-1264-1265-1266-1267-1268-1269-1270-1271-1272-1273-1274-1275-1276-1277-1278-1279-1280-1281-1282-1283-1284-1285-1286-1287-1288-1289-1290-1291-1292-1293-1294-1295-1296-1297-1298-1299-1300-1301-1302-1303-1304-1305-1306-1307-1308-1309-1310-1311-1312-1313-1314-1315-1316-1317-1318-1319-1320-1321-1322-1323-1324-1325-1326-1327-1328-1329-1330-1331-1332-1333-1334-1335-1336-1337-1338-1339-1340-1341-1342-1343-1344-1345-1346-1347-1348-1349-1350-1351-1352-1353-1354-1355-1356-1357-1358-1359-1360-1361-1362-1363-1364-1365-1366-1367-1368-1369-1370-1371-1372-1373-1374-1375-1376-1377-1378-1379-1380-1381-1382-1383-1384-1385-1386-1387-1388-1389-1390-1391-1392-1393-1394-1395-1396-1397-1398-1399-1400-1401-1402-1403-1404-1405-1406-1407-1408-1409-1410-1411-1412-1413-1414-1415-1416-1417-1418-1419-1420-1421-1422-1423-1424-1425-1426-1427-1428-1429-1430-1431-1432-1433-1434-1435-1436-1437-1438-1439-1440-1441-1442-1443-1444-1445-1446-1447-1448-1449-1450-1451-1452-1453-1454-1455-1456-1457-1458-1459-1460-1461-1462-1463-1464-1465-1466-1467-1468-1469-1470-1471-1472-1473-1474-1475-1476-1477-1478-1479-1480-1481-1482-1483-1484-1485-1486-1487-1488-1489-1490-1491-1492-1493-1494-1495-1496-1497-1498-1499-1500-1501-1502-1503-1504-1505-1506-1507-1508-1509-1510-1511-1512-1513-1514-1515-1516-1517-1518-1519-1520-1521-1522-1523-1524-1525-1526-1527-1528-1529-1530-1531-1532-1533-1534-1535-1536-1537-1538-1539-1540-1541-1542-1543-1544-1545-1546-1547-1548-1549-1550-1551-1552-1553-1554-1555-1556-1557-1558-1559-1560-1561-1562-1563-1564-1565-1566-1567-1568-1569-1570-1571-1572-1573-1574-1575-1576-1577-1578-1579-1580-1581-1582-1583-1584-1585-1586-1587-1588-1589-1590-1591-1592-1593-1594-1595-1596-1597-1598-1599-1600-1601-1602-1603-1604-1605-1606-1607-1608-1609-1610-1611-1612-1613-1614-1615-1616-1617-1618-1619-1620-1621-1622-1623-1624-1625-1626-1627-1628-1629-1630-1631-1632-1633-1634-1635-1636-1637-1638-1639-1640-1641-1642-1643-1644-1645-1646-1647-1648-1649-1650-1651-1652-1653-1654-1655-1656-1657-1658-1659-1660-1661-1662-1663-1664-1665-1666-1667-1668-1669-1670-1671-1672-1673-1674-1675-1676-1677-1678-1679-1680-1681-1682-1683-1684-1685-1686-1687-1688-1689-1690-1691-1692-1693-1694-1695-1696-1697-1698-1699-1700-1701-1702-1703-1704-1705-1706-1707-1708-1709-1710-1711-1712-1713-1714-1715-1716-1717-1718-1719-1720-1721-1722-1723-1724-1725-1726-1727-1728-1729-1730-1731-1732-1733-1734-1735-1736-1737-1738-1739-1740-1741-1742-1743-1744-1745-1746-1747-1748-1749-1750-1751-1752-1753-1754-1755-1756-1757-1758-1759-1760-1761-1762-1763-1764-1765-1766-1767-1768-1769-1770-1771-1772-1773-1774-1775-1776-1777-1778-1779-1780-1781-1782-1783-1784-1785-1786-1787-1788-1789-1790-1791-1792-1793-1794-1795-1796-1797-1798-1799-1800-1801-1802-1803-1804-1805-1806-1807-1808-1809-1810-1811-1812-1813-1814-1815-1816-1817-1818-1819-1820-1821-1822-1823-1824-1825-1826-1827-1828-1829-1830-1831-1832-1833-1834-1835-1836-1837-1838-1839-1840-1841-1842-1843-1844-1845-1846-1847-1848-1849-1850-1851-1852-1853-1854-1855-1856-1857-1858-1859-1860-1861-1862-1863-1864-1865-1866-1867-1868-1869-1870-1871-1872-1873-1874-1875-1876-1877-1878-1879-1880-1881-1882-1883-1884-1885-1886-1887-1888-1889-1890-1891-1892-1893-1894-1895-1896-1897-1898-1899-1900-1901-1902-1903-1904-1905-1906-1907-1908-1909-1910-1911-1912-1913-1914-1915-1916-1917-1918-1919-1920-1921-1922-1923-1924-1925-1926-1927-1928-1929-1930-1931-1932-1933-1934-1935-1936-1937-1938-1939-1940-1941-1942-1943-1944-1945-1946-1947-1948-1949-1950-1951-1952-1953-1954-1955-1956-1957-1958-1959-1960-1961-1962-1963-1964-1965-1966-1967-1968-1969-1970-1971-1972-1973-1974-1975-1976-1977-1978-1979-1980-1981-1982-1983-1984-1985-1986-1987-1988-1989-1990-1991-1992-1993-1994-1995-1996-1997-1998-1999-2000-2001-2002-2003-2004-2005-2006-2007-2008-2009-2010-2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019-2020-2021-2022-2023-2024-2025-2026-2027-2028-2029-2030-2031-2032-2033-2034-2035-2036-2037-2038-2039-2040-2041-2042-2043-2044-2045-2046-2047-2048-2049-2050-2051-2052-2053-2054-2055-2056-2057-2058-2059-2060-2061-2062-2063-2064-2065-2066-2067-2068-2069-2070-2071-2072-2073-2074-2075-2076-2077-2078-2079-2080-2081-2082-2083-2084-2085-2086-2087-2088-2089-2090-2091-2092-2093-2094-2095-2096-2097-2098-2099-2100-2101-2102-2103-2104-2105-2106-2107-2108-2109-2110-2111-2112-2113-2114-2115-2116-2117-2118-2119-2120-2121-2122-2123-2124-2125-2126-2127-2128-2129-2130-2131-2132-2133-2134-2135-2136-2137-2138-2139-2140-2141-2142-2143-2144-2145-2146-2147-2148-2149-2150-2151-2152-2153-2154-2155-2156-2157-2158-2159-2160-2161-2162-2163-2164-2165-2166-2167-2168-2169-2170-2171-2172-2173-2174-2175-2176-2177-2178-2179-2180-2181-2182-2183-2184-2185-2186-2187-2188-2189-2190-2191-2192-2193-2194-2195-2196-2197-2198-2199-2200-2201-2202-2203-2204-2205-2206-2207-2208-2209-2210-2211-2212-2213-2214-2215-2216-2217-2218-2219-2220-2221-2222-2223-2224-2225-2226-2227-2228-2229-2230-2231-2232-2233-2234-2235-2236-2237-2238-2239-2240-2241-2242-2243-2244-2245-2246-2247-2248-2249-2250-2251-2252-2253-2254-2255-2256-2257-2258-2259-2260-2261-2262-2263-2264-2265-2266-2267-2268-2269-2270-2271-2272-2273-2274-2275-2276-2277-2278-2279-2280-2281-2282-2283-2284-2285-2286-2287-2288-2289-2290-2291-2292-2293-2294-2295-2296-2297-2298-2299-2300-2301-2302-2303-2304-2305-2306-2307-2308-2309-2310-2311-2312-2313-2314-2315-2316-2317-2318-2319-2320-2321-2322-2323-2324-2325-2326-2327-2328-2329-2330-2331-2332-2333-2334-2335-2336-2337-2338-2339-2340-2341-2342-2343-2344-2345-2346-2347-2348-2349-2350-2351-2352-2353-2354-2355-2356-2357-2358-2359-2360-2361-2362-2363-2364-2365-2366-2367-2368-2369-2370-2371-2372-2373-2374-2375-2376-2377-2378-2379-2380-2381-2382-2383-2384-2385-2386-2387-2388-2389-2390-2391-2392-2393-2394-2395-2396-2397-2398-2399-2400-2401-2402-2403-2404-2405-2406-2407-2408-2409-2410-2411-2412-2413-2414-2415-2416-2417-2418-2419-2420-2421-2422-2423-2424-2425-2426-2427-2428-2429-2430-2431-2432-2433-2434-2435-2436-2437-2438-2439-2440-2441-2442-2443-2444-2445-2446-2447-2448-2449-2450-2451-2452-2453-2454-2455-2456-2457-2458-2459-2460-2461-2462-2463-2464-2465-2466-2467-2468-2469-2470-2471-2472-2473-2474-2475-2476-2477-2478-2479-2480-2481-2482-2483-2484-2485-2486-2487-2488-2489-2490-2491-2492-2493-2494-2495-2496-2497-2498-2499-2500-2501-2502-2503-2504-2505-2506-2507-2508-2509-2510-2511-2512-2513-2514-2515-2516-2517-2518-2519-2520-2521-2522-2523-2524-2525-2526-2527-2528-2529-2530-2531-2532-2533-2534-2535-2536-2537-2538-2539-2540-2541-2542-2543-2544-2545-2546-2547-2548-2549-2550-2551-2552-2553-2554-2555-2556-2557-2558-2559-2560-2561-2562-2563-2564-2565-2566-2567-2568-2569-2570-2571-2572-2573-2574-2575-2576-2577-2578-2579-2580-2581-2582-2583-2584-2585-2586-2587-2588-2



VERSIÓN 1

FECHA:
16/01/2024[illegible]



GASTRONOMÍA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Escuela superior de Administración Pública

VERSIÓN 1

FECHA:
16/01/2024

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a empresas
aplicadoras de plaguicidas y/o lavado de tanques de agua potable

Acta Número
SQ07C 001311

10.1 Continuación de la descripción de las exigencias:

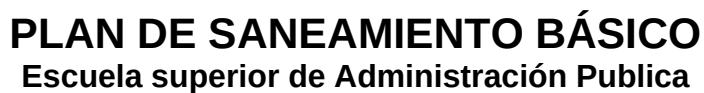
10.2 Concepto sanitario de la visita:

Favorable	Favorable con requerimientos*	Desfavorable
☒	☐	☐

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias existentes no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.

10.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de _____ días, contados a partir de día _____ del mes de _____ de _____ que vence el día _____ del mes de _____ de _____ De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

10.4 Observaciones de quien atiende la visita:

FECHA:
16/01/2024

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a empresas
aplicadoras de plaguicidas y/o lavado de tanques de agua potable

Acta Número
SQ07C 001311

Continuación 10.4 Observaciones de quien atiende la visita:

11. APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (ART. 576 LEY 9ª DE 1979)

11.1 Clausura temporal total ☐ 11.4 Suspensión total de trabajos o servicios ☐
11.2 Clausura temporal parcial ☐ 11.5 Decomiso ☐
11.3 Suspensión parcial de trabajos o servicios ☐ 11.6 Congelación ☐

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que asistieron en la visita, hoy (día/mes/año) 14/12/2012 en Bogotá D. C.

12. FUNCIONARIO DE SALUD (1)

12.1 Nombre: *Andrés Torres*
12.2 Tipo de documento: *C.C.*
12.3 Número de documento: *11973764*
12.4 Cargo: *Inspector*
12.5 Firma: *[Firma]*

13. FUNCIONARIO DE SALUD (2)

13.1 Nombre: *[Firma]*
13.2 Tipo de documento: *CC*
13.3 Número de documento: *5485246*
13.4 Cargo: *Inspector*
13.5 Firma: *[Firma]*

14. PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA

14.1 Nombre: *[Firma]*
14.2 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐
14.3 Número de documento: *[Firma]*
14.4 Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐
14.5 Firma: *[Firma]*

15. TESTIGO

15.1 Nombre: *[Firma]*
15.2 Tipo de documento: *[Firma]*
15.3 Número de documento: *[Firma]*
15.4 Firma: *[Firma]*

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1 FECHA: 16/01/2024
---	--	---------------------------------------

ANEXO 5. Certificado de aptitud de para operar de la empresa dotaciones y fumigaciones CIMA.



CERTIFICA

Que al establecimiento "GASTRONOMIA CAPITAL SAS ", ubicado en la Av el dorado 75- 25 ; se le realizó Fumigación (Control de Vectores Plaga Rastros y Voladores) el día 28 de abril de 2020, para esta labor se empleó el siguiente producto:

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	K-OTRINE 25 EC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP-0061-96
CLASE	INSECTICIDA
NOMBRE COMÚN	DELTAMETRINA
GRUPO	PIRECTROIDE TIPO II
NOMBRE QUÍMICO	CICLOPROPANO CARBOXILATO
COMPOSICION	DIMETIL 2,5%
INGREDIENTE ACTIVO	DELTAMETRINA 25% ESP 97-5%
METODO DE EMPLEO	ASPERSIÓN
CONCENTRACIÓN	10% V/U
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	III MEDIANAMENTE TOXICA

Se expide la presente a los 28 días del mes de abril de 2020.
Vigencia: 6 MESES.

Cordialmente,

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
 Ingeniero Ambiental
 Representante Legal CIMA

Carrera 26 B # 42 - 37 sur Teléfono 7581644 - 3108777689; 3173315971
 E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com



 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p> <hr/> <p>FECHA: 16/01/2024</p>
---	--	---



Corporación Investigativa del Medio Ambiente
NTL 830.081.924 - 8

CERTIFICA

Que al establecimiento "GASTRONOMIA CAPITAL SAS ", ubicado en la Av el dorado 75- 25 ; se le realizó Fumigación (Control de Vectores Plaga Rastros y Voladores) el día 19 de marzo de 2020, para esta labor se empleó el siguiente producto:

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	K-OTRINE 25 EC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP-0061-96
CLASE	INSECTICIDA
NOMBRE COMÚN	DELTAMETRINA
GRUPO	PIRECTROIDE TIPO II
NOMBRE QUÍMICO	CICLOPROPANO CARBOXILATO
COMPOSICION	DIMETIL 2,5%
INGREDIENTE ACTIVO	DELTAMETRINA 25% ESP 97-5%
METODO DE EMPLEO	ASPERSIÓN
CONCENTRACIÓN	10% V/U
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	III MEDIANAMENTE TOXICA

Se expide la presente a los 19 días del mes de marzo de 2020.
Vigencia: 6 MESES.

Cordialmente,

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
Representante Legal CIMA

Carrera 26 B # 42 - 37 sur Teléfono 7581644 - 3108777689; 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com



 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1 FECHA: 16/01/2024
---	--	---------------------------------------



Corporación Investigativa del Medio Ambiente
 NIT. 830.081.924 – 8

CERTIFICA

Que al establecimiento **"GASTRONOMIA CAPITAL SAS "**, ubicado en la Av el dorado 75- 25 ; se le realizó Fumigación (Control de Vectores Plaga Rastreros y Voladores) el día 29 de marzo de 2020, para esta labor se empleó el siguiente producto:

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	K-OTRINE 25 EC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP-0061-96
CLASE	INSECTICIDA
NOMBRE COMÚN	DELTAMETRINA
GRUPO	PIRECTROIDE TIPO II
NOMBRE QUÍMICO	CICLOPROPANO CARBOXILATO
COMPOSICION	DIMETIL 2,5%
INGREDIENTE ACTIVO	DELTAMETRINA 25% ESP 97-5%
METODO DE EMPLEO	ASPERSIÓN
CONCENTRACIÓN	10% V/U
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	III MEDIANAMENTE TOXICA

Se expide la presente a los 29 días del mes de marzo de 2020.
Vigencia: 6 MESES.

Cordialmente,


ALONSO GUTIERREZ SOLANO
 Ingeniero Ambiental
 Representante Legal CIMA

Carrera 26 B # 42 – 37 sur Teléfono 7581644 – 3108777689; 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com



 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública</p>	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024



Corporación Investigativa del Medio Ambiente
NTT. 830.081.924 – 8

CERTIFICA

Que al establecimiento "GASTRONOMIA CAPITAL SAS ", ubicado en la Av el dorado 75- 25 ; se le realizó Fumigación (Control de Vectores Plaga Rastreros y Voladores) el día 08 de abril de 2020, para esta labor se empleó el siguiente producto:

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	K-OTRINE 25 EC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP-0061-96
CLASE	INSECTICIDA
NOMBRE COMÚN	DELTAMETRINA
GRUPO	PIRECTROIDE TIPO II
NOMBRE QUÍMICO	CICLOPROPANO CARBOXILATO
COMPOSICION	DIMETIL 2,5%
INGREDIENTE ACTIVO	DELTAMETRINA 25% ESP 97-5%
METODO DE EMPLEO	ASPERSIÓN
CONCENTRACIÓN	10% V/U
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	III MEDIANAMENTE TOXICA

Se expide la presente a los 08 días del mes de abril de 2020.
Vigencia: 6 MESES.

Cordialmente,


ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
Representante Legal CIMA

Carrera 26 B # 42 – 37 sur Teléfono 7581644 – 3108777689; 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com



 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p> <hr/> <p>FECHA: 16/01/2024</p>
---	--	---



Corporación Investigativa del Medio Ambiente
 NIT. 830.081.924 - 8

CERTIFICA

Que al establecimiento "GASTRONOMIA CAPITAL SAS ", ubicado en la Av el dorado 75- 25 ; se le realizó Fumigación (Control de Vectores Plaga Rastreros y Voladores) el día 18 de abril de 2020, para esta labor se empleó el siguiente producto:

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	K-OTRINE 25 EC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP-0061-96
CLASE	INSECTICIDA
NOMBRE COMÚN	DELTAMETRINA
GRUPO	PIRECTROIDE TIPO II
NOMBRE QUÍMICO	CICLOPROPANO CARBOXILATO
COMPOSICION	DIMETIL 2,5%
INGREDIENTE ACTIVO	DELTAMETRINA 25% ESP 97-5%
METODO DE EMPLEO	ASPERSIÓN
CONCENTRACIÓN	10% V/U
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	III MEDIANAMENTE TOXICA

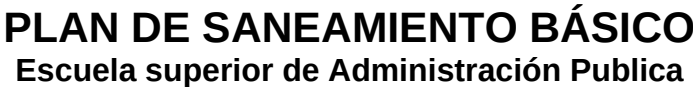
Se expide la presente a los 18 días del mes de abril de 2020.
Vigencia: 6 MESES.

Cordialmente,


ALONSO GUTIERREZ SOLANO
 Ingeniero Ambiental
 Representante Legal CIMA

*Carrera 26 B # 42 - 37 sur Teléfono 7581644 - 3108777689; 3173315971
 E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com*





FECHA:
16/01/2024

ANEXO 6. Formato de registro de lavado de tanques.

GASTRONOMÍA	LAVADO DE TANQUES Y/O RECIPIENTES CONTENEDORES	VERSIÓN 1 FO-SB-04
--------------------	---	-------------------------------

PUNTO DE ATENCIÓN: _____

MES: _____

AÑO: _____

TANQUE Y/O RECIPIENTE: _____

[illegible]

REVISADO POR: _____

ANEXO 7. Formato de registro de control de calidad del agua.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Publica	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

GASTRONOMÍA	CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA	VERSIÓN 1 FO-SB-05
-------------	-----------------------------	-----------------------

PUNTO DE ATENCIÓN: _____

MES: _____ TANQUE: _____ NOMBRE DEL ESPONSABLE: _____

No.	FECHA	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					OBSERVACIONES	FIRMA DE QUIEN LA REALIZA
		COLOR (cristalino transparente)	OLOR (Sin olor)	SABOR (Leve sabor clorado, sin sabor)	MATERIALES EN SUSPENSIÓN (sin presencia de materiales extraños, metales, plásticos, vidrio, papel)	ESPUMAS (sin presencia de espumas una vez recogida la muestra)		
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								

FEECUENCIA DE VERIFICACIÓN: DIARIA (todos los días)

C: Cumple NC: No cumple

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE CONTAGIO POR COVID-19



GASTRONOMÍA

	ELABORO	APROBÓ	FECHA
FIRMA:			1 / 02 / 2022
NOMBRE:	SERGIO ANDRES DUARTE	JOSE ENRIQUE DUARTE	
CARGO:	Responsable del SG-SST	Representante Legal	

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
 - 2.1 Objetivos Generales
 - 2.2 Objetivos Específicos
3. ALCANCE
 - 3.1 Caracterización de la Población
 - 3.2 Personal que interviene
4. MARCO CONCEPTUAL
 - 4.1 Contexto
 - 4.2 Coronavirus
 - 4.3 Síntomas producidos por COVID-19
5. MATERIALES
 - 5.1 Desinfectantes
 - 5.2 Jabón Antiséptico
6. MEDIDAS PREVENTIVAS
7. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD
8. RESPONSABILIDADES
 - 8.1 A cargo del empleador o contratante
 - 8.2 A cargo de las Administradoras de Riesgo Laborales
 - 8.3 A cargo del trabajador y contratista mediante contrato de prestación de servicios o de obra
9. ANEXOS
10. BIBLIOGRAFÍA

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública</p>	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, según la Organización Mundial de la Salud (OMS) (1), se presenta un brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19) notificado por primera vez en Wuhan (China) el 31 de diciembre 2019, el cual, la misma organización catalogo como pandemia.

Según se ha conocido, este virus afecta fundamentalmente a la población mayor de 60 años; se conoce que cualquier persona puede infectarse, independientemente de la edad, pero hasta el momento se han registrado relativamente pocos casos de COVID-19 en niños. La enfermedad es mortal en raras ocasiones, y hasta ahora las víctimas mortales han sido personas de edad avanzada que ya padecían una enfermedad crónica como diabetes, asma o hipertensión.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. Este mecanismo es similar entre todas las Infecciones Respiratorias Agudas (IRA).

Teniendo en cuenta que GASTRONOMIA CAPITAL SAS es una empresa que dentro de su principal actividad se encuentra la atención al cliente en la venta y despacho de alimentos del restaurante cafetería de la Escuela Superior de Administración Pública, a través de su área de Seguridad y Salud en el Trabajo, genera un protocolo de bioseguridad para el ingreso del personal que labora en las instalaciones o presta algún servicio, teniendo presente la normatividad colombiana vigente.

Las medidas que se dictan en el siguiente protocolo permiten proteger la salud y prevenir la propagación del COVID-19.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Minimizar el riesgo de contagio de COVID-19 en las instalaciones del Restaurante cafetería de la Escuela Superior de Administración Pública, como mecanismo de protección a la salud y prevención de la propagación del virus en los trabajadores, contratistas, proveedores, clientes y demás partes interesadas.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer un protocolo de seguridad para el ingreso del personal que labora en las instalaciones del Restaurante Cafetería de la Escuela Superior de Administración Pública.
- Sensibilizar a todos los trabajadores, sobre la importancia de la prevención del COVID-19, basados en las recomendaciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio de Trabajo y la Organización Mundial, generando conciencia de autocuidado por medio de capacitaciones, charlas, campañas, boletines, etc.
- Dar a conocer las estrategias que la empresa GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S, implementara en sus instalaciones, para la prevención del COVID-19.

	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p>
		<p>FECHA: 16/01/2024</p>

ALCANCE

El presente protocolo aplica a todo el personal que labora en GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S, a proveedores, clientes, visitantes y demás, que ejecutaran actividades propias del objeto de la empresa en la Emergencia Sanitaria por la pandemia COVID-19.

3.1 CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN

Dentro de la población de GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S, se encuentran los trabajadores de las áreas gerenciales, administrativas, personal operativo, etc., y visitantes.

3.2 PERSONAL QUE INTERVIENE

Dentro del personal necesario para aplicar y cumplir el protocolo de seguridad se encuentran:

Todo el personal que trabaja en GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S, ya que todos realizan jornadas de limpieza y desinfección y aportan con autocuidado dentro y fuera de las instalaciones del restaurante cafetería.

Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan, pero no desarrollan ningún síntoma y no se encuentran mal. La mayoría de personas se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tipo de tratamiento especial. Alrededor de 1 de cada 6 personas que contraen el COVID-19 desarrolla una enfermedad grave y tiene dificultada para respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas subyacentes, como hipertensión arterial, problemas cardíacos o diabetes, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave. En torno al 5% de las personas que han contraído la enfermedad han muerto.

Una persona puede contraer el COVID 19 por contacto con otra persona que este infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

través de las gotas de material expulsado por la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o exhala. Estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer el COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotas que hay esparcido una persona infectada con el virus al toser o exhalar.

Por eso, es importante mantenerse a más de dos metros de distancias de una persona que se encuentre enferma. El “periodo de incubación” es el tiempo que transcurre entre la infección por el virus y la aparición de los síntomas de la enfermedad. La mayoría de las estimaciones respecto al periodo de incubación del COVID-19 oscilan entre 1 y 14 días, y en general se sitúan en torno a cinco días.

El diagnóstico se hace a través de una buena valoración de los factores de riesgo y con exámenes de laboratorio.

Definición de caso sospechoso para personas sintomáticas: Persona con síntomas respiratorios agudos (2 o más de los siguientes: tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta, fatiga) con presencia o no de fiebre mayor o igual a 37,5 grados.

Definición de caso sospechoso para personas asintomáticas: Personas asintomáticas que ha tenido contacto estrecho con un caso confirmado de COVID-19 en los últimos 14 días.

El riesgo de contraer el COVID-19 de alguien que no presente ningún síntoma es muy bajo. Sin embargo, muchas personas que contraen el COVID-19 solo presentan síntomas leves. Esto es particularmente cierto en las primeras etapas de la enfermedad. Por lo tanto, es posible contagiarse de alguien que, por ejemplo, solamente tenga tos leve y no se sienta enfermo o simplemente que haya estado en contacto estrecho con una persona infectada confirmada por COVID-19.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

MATERIALES

El protocolo de seguridad requiere de varios elementos de desinfección y protección a los trabajadores, los cuales se indican a continuación según su uso correcto y composición.

5.1 DESINFECTANTES

Se utilizará desinfectantes únicamente para la limpieza de las superficies empezando por la entrada al restaurante- cafetería, almacén, baños, lavamanos, pisos, paredes, puertas, ventanas, utensilios de cocina y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.

5.2 JABÓN ANTISÉPTICO

Este producto es utilizado para la desinfección del personal, cada vez que ingresa a las instalaciones del restaurante-Cafetería, como en el transcurso del día, según la normatividad, mínimo cada 3 horas.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Para la prevención del contagio del COVID-19 es necesario conocer la organización de la empresa, el proceso productivo, las tareas, procedimientos, equipos de trabajo, tiempo de exposición (jornadas o turnos de trabajo), característica del trabajador (estado de salud, edad, sexo). Esta información permite evidenciar las características proclives a la exposición al contagio en los lugares de trabajo.
- Proveer los mecanismos mediante los cuales no se dé la diseminación ni transmisión indirecta de virus, a través de elementos contaminados (superficies de trabajo, máquinas o equipos de trabajo, elementos de protección personal, ropa de dotación o de trabajo suministrada por el empleador o contratante, agua, alimentos, productos biológicos, sangre).
- Ordenar a todo trabajador, que presente síntomas respiratorios independientemente de su severidad o que haya tenido contacto directo con casos confirmados de COVID-19, informe de manera inmediata a su jefe inmediato. Adicionalmente, esta persona debe reportar su condición de salud con la línea nacional de atención 018000955590, al 123 o 192 marcado desde cualquier celular y adoptar las medidas sanitarias establecida por el Ministerio de Salud.
- En el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben identificar las condiciones de salud de trabajadores (estado de salud, hábitos y estilo de vida, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio), así como las condiciones de los sitios de trabajo a través de visitas de inspección periódicas.
-

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

- Distanciamiento físico: El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico se requiere:
 - ✓ Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.
 - ✓ Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.
 - ✓ Estas mismas recomendaciones se deben aplicar en los sitios donde se consumen los alimentos y en general en los sitios de descanso de los empleados.
 - ✓ No se deben permitir reuniones en grupos en los que no se pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
 - ✓ Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, se deben hacer recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas, es una de las mejores medidas para evitar la propagación.

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas.

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública</p>	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

RESPONSABILIDADES

Los destinatarios de este protocolo tienen las siguientes responsabilidades

8.1 A CARGO DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE

- Adoptar y adaptar las normas contenidas en esta resolución y el presente protocolo general de bioseguridad.
- Replicar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas en este protocolo.
- Implementar las acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y la protección integral de los trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra, y demás personas que estén presentes en las instalaciones o lugares de trabajo
- Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, así como propiciar el trabajo remoto o trabajo en casa.
- Reportar a las autoridades de salud del orden nacional, departamental y municipal cualquier caso de contagio que se llegase a presentar.
- Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el fin de darla a conocer a sus trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra y comunidad en general.
- Apoyarse en la ARL en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción y prevención de la salud.
- Solicitar la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medias y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.

8.2 A CARGO DE LAS ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES

- Apoyar al empleador o contratante en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las Entidades Promotoras de Salud en lo relacionado actividades de promoción y prevención de la salud.

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p> <p align="center">Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p>
		<p>FECHA: 16/01/2024</p>

- Brindar asistencia técnica al empleador o contratante para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.
- Apoyar en el suministro de elementos y equipos que impliquen las acciones de intervención directa relacionadas con la contención y atención del Coronavirus COVID19, específicamente en los sectores de que trata el artículo 5° del Decreto 488 de 2020 y el artículo 3° del Decreto 500 de 2020 y demás disposiciones normativas que se expidan en el marco de la emergencia sanitaria.

8.3 A CARGO DEL TRABAJADOR, LA TRABAJADORA Y CONTRATISTA VINCULADOS MEDIANTE CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS O DE OBRA

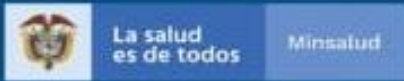
- Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador o contratante durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.
- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia, para que se adopten las medidas correspondientes.
- Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1
		FECHA: 16/01/2024

ANEXOS

 GASTRONOMÍA	<h1>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</h1> <p>Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p> <p>FECHA: 16/01/2024</p>
---	---	---

Medidas de prevención al salir de la vivienda



1 Si sale en carro particular limpie las manillas de las puertas, el volante o timón con alcohol o pañitos desinfectantes.



2 No salude con besos ni abrazos, ni de la mano.



3 Asigne **un** adulto para hacer las compras.

4 Esté atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones dadas a movilidad y acceso a lugares públicos, como centros comerciales, clínicas, hoteles, restaurantes. Visite solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evite conglomeraciones de personas.

5 Restrinja las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.



Medidas de prevención al regresar a la vivienda

1 Cuando ingrese a la vivienda quítese los zapatos y lave la suela con agua y jabón.



2 Antes de tener contacto con los miembros de su familia, cámbiese de ropa, y evite saludarlos con beso, abrazo y darles la mano.

3 Mantenga separada la ropa de trabajo de las prendas personales.

4 Báñese con abundante agua y jabón.



5 Haga el lavado de manos de acuerdo a los protocolos.



6 Desinfecte los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.



7 Si lleva alguna compra, desinfecte el empaque y colóquela en una superficie limpia.



8 Coloque los productos en la nevera o despensa después de ser lavados o desinfectados.



COMUNICACIÓN

Bogotá, D.C. - Marzo de 2020

 GASTRONOMÍA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública	VERSIÓN 1 FECHA: 16/01/2024
---	---	---

Medidas para usuarios de vehículo particular, motocicletas y bicicletas



La salud
es de todos

Minsalud



1

Desinfecte con regularidad superficies con las que tiene contacto frecuente como son las manijas de las puertas, volante, palanca de cambios, hebillas del cinturón de seguridad, radio, comandos del vehículo, etc.



2

En la medida de lo posible mantenga ventilado el vehículo.

3

Al subirse al vehículo abra las puertas y permita que se ventile durante un par de minutos antes de subirse a él.



4

En la medida de lo posible mantenga la distancia mínima recomendada (por ejemplo, el pasajero puede ir en la parte de atrás).

5

Para motocicletas y bicicletas desinfecte con regularidad el manubrio de las mismas.



6

Desinfecte los elementos de seguridad, como cascos, guantes, gafas, rodilleras, entre otros.



 <p>GASTRONOMÍA</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p> <p>FECHA: 16/01/2024</p>
---	---	---



1
Cubre tu nariz y boca con un pañuelo desechable al toser o estornudar y bóttalo a la basura



2
Si no tienes pañuelos, tose o estornuda sobre la parte interna del codo, sin usar las manos



3
Si presentas síntomas de gripa, usa tapabocas



4
Lava bien tus manos, con agua y jabón, siempre que termines de realizar una actividad



5
Difunde esta información con tus compañeros de oficina

Promueve la higiene respiratoria en el trabajo

EvitaEl Coronavirus

EvitaEl Coronavirus EnEltrabajo

EvitaEl Coronavirus EnEltrabajo



1. Desarrolla un plan de contingencias para la continuidad de sus operaciones



2. Limpia y desinfecta regularmente superficies (mesas, escritorios, cerraduras) y objetos (teléfonos, teclados)



3. Promueve el lavado de manos y la higiene respiratoria. Ubica, en lugares de fácil acceso, pañuelos de papel y gel antibacterial



4. Los empleados que presenten síntomas respiratorios o fiebre no deben asistir al lugar de trabajo



5. En caso de presentar síntomas, contacta al Ministerio de Salud Bogotá: +57 (1) 330 5041 Resto del país: 01 8000 955 590

 GASTRONOMÍA	<h1>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</h1> <p>Escuela superior de Administración Pública</p>	<p>VERSIÓN 1</p> <p>FECHA: 16/01/2024</p>
--	---	---

Recomendaciones para contener el avance de la infección respiratoria aguda por **CORONAVIRUS (COVID-19)**



La salud es de todos

Minsalud



ENTORNO HOGAR

1 Lavado de manos

Cada miembro de la familia, cuidadores y personal de apoyo doméstico y otros servicios, deben implementar el **lavado de manos**.

El contacto con el jabón debe durar **mínimo 20 - 30 segundos**.

Se deben lavar las manos al llegar a la casa.

Antes de preparar y consumir alimentos y bebidas.

Antes y después de usar el baño, cuando las manos están contaminadas por secreción respiratoria, después de toser o estornudar.

Después del cambio de pañales de niños, niñas y adultos.

2 Cubrir la nariz

Al toser o estornudar, cubrir nariz y boca con el antebrazo o usar un pañuelo desechable e inmediatamente lavarse las manos.

3 No fumar

No consumir tabaco al interior de la vivienda.

4 Limpieza y desinfección

Incrementar actividades de limpieza y desinfección de paredes, pisos, techos y superficies, lo que permite la prevención y mitigación de factores de riesgo biológico (hongos, bacterias, virus, ácaros).

5 Ventilación

Mantener la ventilación e iluminación natural de la vivienda.

6 Actividades en familia

De manera conjunta con los miembros de la familia, buscar actividades manuales, pasatiempos y actividad física que puedan realizar en casa, mantener una rutina diaria.

7 Informar

En caso que un miembro de la familia presente síntomas de COVID-19, notifique a los teléfonos establecidos por la autoridad de salud de su municipio. **Identifique oportunamente los datos de contacto.**

Recuerde que estas recomendaciones promueven nuestro autocuidado y el de nuestro núcleo cercano, en especial personas mayores de 65 años y personas con enfermedades de base.

 GASTRONOMÍA	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Escuela superior de Administración Publica</p>	<p>VERSIÓN 1</p> <hr/> <p>FECHA: 16/01/2024</p>
---	--	---



Bogotá D.C., 07 de marzo de 2024

Señor
ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACION PUBLICA
Ciudad

CERTIFICA

Gastronomía Capital SAS compromete en caso de ser seleccionado a remitir el listado de las personas que desarrollarán actividades en la cafetería, previo al inicio del contrato con sus respectivos certificados y documentos que solicite la entidad

Cordialmente,



JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
C.C. 19.144.059

Bogotá D.C., 07 de marzo de 2024

Señor

ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACION PUBLICA E.S.A.P.

Ciudad

CERTIFICA

Gastronomía Capital SAS garantiza que se tendrá el personal necesario para el excelente funcionamiento de las actividades y estarán debidamente afiliados a seguridad social, parafiscales, de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.

Cordialmente,



JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
C.C. 19.144.059

Bogotá D.C., 07 de marzo de 2024

Señor

ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACION PUBLICA E.S.A.P.

Ciudad

CERTIFICA

Gastronomía Capital SAS certifica estar al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, como se muestra en la planilla de seguridad de compensar adjunta.

Cordialmente,



JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
C.C. 19.144.059

Bogotá D.C., 07 de marzo de 2024

Señor

ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACION PUBLICA E.S.A.P.

Ciudad

CERTIFICA

Gastronomía Capital SAS se compromete a cumplir con la Resolución 316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, hacer llegar cumplidamente al momento del uso del servicio el certificado

Cordialmente,



JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
C.C. 19.144.059

MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO
COMBO 1	HUEVOS AL GUSTO	HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	2	5.500
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	12	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	1	
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	25	
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	25	
		SALCHICHA MANGUERA DESAYU	LACTEOS	UNIDAD	1	
	PAN	PAN	PANADERIA	UNIDAD	2	
	BEBIDA	CALIENTE - FRIA		ONZAS	9	
COMBO 2	HUEVOS AL GUSTO	HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	2	7.500
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	12	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	1	
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	25	
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	25	
		SALCHICHA MANGUERA DESAYU	LACTEOS	UNIDAD	1	
	AREPA CON QUESO	PRECOCIDO	ABARROTES	GRAMOS	50	
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	5	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	0,5	
		QUESO DOBLE CREMA TAJADO P	LACTEOS	UNIDAD	0,5	
		QUESO DOBLE CREMA BLOQUE	LACTEOS	GRAMOS	12,25	
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	0,5	
		VINIPEL	DESECHABLE	UNIDAD	8,33333E-05	
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5	
COMBO 3	HUEVOS AL GUSTO	HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	2	7.000
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	12	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	1	
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	25	
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	25	
		SALCHICHA MANGUERA DESAYU	LACTEOS	UNIDAD	1	
		ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80	

	ARROZ BLANCO	AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	0,5	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	1	
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15	
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10	
	PAN	PAN	PANADERIA	UNIDAD	1	
COMBO 4	HUEVOS AL GUSTO	HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	2	8.500
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	12	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	1	
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	25	
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	25	
		SALCHICHA MANGUERA DESAYU	LACTEOS	UNIDAD	1	
	AREPA CON QUESO	PRECOCIDO	ABARROTES	GRAMOS	50	
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	5	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	0,5	
		QUESO DOBLE CREMA TAJADO P	LACTEOS	UNIDAD	0,5	
		QUESO DOBLE CREMA BLOQUE	LACTEOS	GRAMOS	12,25	
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	0,5	
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5	
	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80	
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	0,5	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	1	
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15	
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10	
COMBO 5	TAMAL	TAMAL	TAMAL	UNIDAD	1	7.500
	PAN	PAN	PANADERIA	UNIDAD	1	

	LUNES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SANCOCHO	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	80
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	60
		YUCA	FRUVER	GRAMOS	50
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	0.5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		HUESO	PROTEINA	GRAMOS	6
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	VIVERES	GRAMOS	1
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	20
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE EN BISTEC	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	WOK DE POLLO	PECHUGA RECORTE	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		BROCOLI	FRUVER	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	40
		TOCINETA	LACTEOS	GRAMOS	15
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	5
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	40
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	40
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
		SALSA NEGRA	ABARROTES	MILILITROS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3

PRINCIPIO I	LENTEJA	LENTEJA	ABARROTES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
PRINCIPIO II	POTECA AHUYAMA	AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	150
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	15
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	20
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	30
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	MADURO AL HORNO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-PEPINO-ZANAHORIA-APIO & ESPINACA	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	40
		PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	50
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	50
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	15
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

LUNES					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA DE LENTEJAS	LENTEJA	ABARROTES	GRAMOS	40
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	7
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	50
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	15
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PÍÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIPIO		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	20
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ESENCIA DE QUESO	LACTEOS	GRAMOS	3
COMPLEMENTO II	TORTA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	30
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	40
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0.5
		POLVO HORNEAR	ABARROTES	GRAMOS	1
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	20
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	40
		ESENCIA VAINILLA	ABARROTES	GRAMOS	1

ENSALADAS	RODAJAS DE TOMATE VERDE CON PEREJIL	TOMATE VERDE	FRUVER	GRAMOS	40
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE EN BISTEC	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	WOK DE POLLO	PECHUGA RECORTE	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		BROCOLI	FRUVER	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	40
		TOCINETA	LACTEOS	GRAMOS	15
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	5
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	40
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	40
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
		SALSA NEGRA	ABARROTES	MILILITROS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3

[illegible]

PRINCIPIO	PAPA AL PEREJIL	LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	20
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZINA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ESENCIA DE QUESO	LACTEOS	GRAMOS	3
		PAPA	ABARROTES	GRAMOS	40
PRINCIPIO II	LENTEJA	LENTEJA	ABARROTES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZINA	FRUVER	GRAMOS	25
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
COMPLEMENTO I	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZINA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PASTA FIDEOS	ABARROTES	GRAMOS	20
COMPLEMENTO II	TORTA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	30
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	40
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0.5
		POLVO HORNEAR	ABARROTES	GRAMOS	1
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	20
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	40
		ESENCIA VAINILLA	ABARROTES	GRAMOS	1
ENSALADAS	RODAJAS DE TOMATE VERDE CON PEREJIL	TOMATE VERDE	FRUVER	GRAMOS	40
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

	MARTES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	CREMA DE AHUYAMA	AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	100
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	6
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	0.6
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	5
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	12.5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		PAPA FOSFORO	ABARROTES	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA DELGADA	PROTEINA C	UNIDAD	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	POLLO EN SALSA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3

PRINCIPIO I	ARVEJA VERDE	ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	40
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
PRINCIPIO II	MAZORCA CHORRIADA	MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	20
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	10
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MAZORCA	FRUVER	GRAMOS	150
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	10
COMPLEMENTO II	PAPA CHORRIADA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	120
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	10
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-ZANAHORIA- APIO-PEPINO	LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	40
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

[illegible]

ENSALADAS	ENSALADA DE ESPINACA-ZANAHORIA-TOMATE	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA DELGADA	PROTEINA C	UNIDAD	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	POLLO EN SALSA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3

	MARTES					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	
SOPA	CUCHUCO DE MAIZ	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30	
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	30	
		CUCHUCO DE MAIZ	ABARROTES	GRAMOS	30	
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15	
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6	
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5	
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5	
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3	
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3	
		FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK EN SALSA	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1	
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30	
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25	
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30	
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30	
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2	
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2	
		ACEITE	ABARROTES	MILULITROS	15	
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	2	
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	POLLO DORADO	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1	
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	5	
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5	
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5	
		ACEITE	ABARROTES	MILULITROS	15	
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	5	
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1	
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20	

PRINCIPIO	VERDURAS SALTEADAS	SALSA NEGRA	ABARROTES	MILILITROS	3
		SALSA SOYA	ABARROTES	MILILITROS	3
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	40
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	20
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	20
		COCA-COLA	COCA-COLA	MILILITROS	40
		BROCOLI	FRUVER	GRAMOS	20
PRINCIPIO II	ACELGA	ACELGA	FRUVER	GRAMOS	110
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	10
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	1
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	10
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0.15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE ESPINACA-ZANAHORIA-TOMATE	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

[illegible]

PRINCIPIO I	GARBANZO	GARBANZO	ABARROTES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZINA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		CALLO	PROTEINA C	GRAMOS	10
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
PRINCIPIO II	TAJADA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	100
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	20
COMPLEMENTO I	TORTA DE ESPINACA CON ARROZ 6 HUEVO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	50
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0.25
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZINA	FRUVER	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
COMPLEMENTO II	PAPA				
ENSALADAS	ENSALADA DE RODAJAS DE TOMATE VERDE CON PEREJIL	TOMATE VERDE	FRUVER	GRAMOS	100
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		VINAGRE	ABARROTES	MILILITROS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	1
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

MIÉRCOLES					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	CREMA DE VERDURAS	AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	6
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	0.6
		PAPA FOSFORD	ABARROTES	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		APIO	FRUVER	GRAMOS	10
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	15
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PINA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIPIO		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
COMPLEMENTO II	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10

ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-ESPINACA-APIO-PEREJIL-ZANAHORIA	LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	30
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA MARIPOSA	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2

MIÉRCOLES					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	CREMA DE TOMATE	TOMATE	FRUVER	GRAMOS	100
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	6
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	0.6
		PAPA FDSFORD	ABARROTES	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	5
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	12.5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO EN SALSA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE EN BISTEC	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		APIQ	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5

PRINCIPIO	PASTA	SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PASTA	ABARROTES	GRAMOS	40
PRINCIPIO II	ABORRAJADO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	50
		BOCADILLO	LACTEOS	GRAMOS	20
		QUESO DOBLE CREMA TAJADO	LACTEOS	UNIDAD	0.25
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	20
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0.2
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
COMPLEMENTO I	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
COMPLEMENTO II	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-ESPINACA-APIO-PEREJIL-ZANAHORIA	LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	30
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

	JUEVES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	PETO	MAIZ PETO	ABARROTES	GRAMOS	40
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	20
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	7.5
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CERDO ASADO	CERDO	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10

PRINCIPIO I	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	40
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	30
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
PRINCIPIO II	FRIJOL ROJO	FRIJOL ROJO	ABARROTES	GRAMOS	45
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	10
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	TAJADA DE MADURO & AREPITA	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
		PRECOCIDO	ABARROTES	GRAMOS	20
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	5
ENSALADAS	PICO DE GALLO	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	50
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	50
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		LIMON	FRUVER	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

[illegible]

ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO--ZANAHORIA-LECHUGA	PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	20
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CERDO ASADO	CERDO	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10

JUEVES					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA DE PATACÓN	PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	100
		PAPA CERD	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	10
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	10
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	LOMO DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA	CERDO	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		SALSA CIRUELA	LACTEOS	GRAMOS	10
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		COCA-COLA	COCA-COLA	MILILITROS	40
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	ARROZ CON POLLO	RECORTE PECHUGA	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		ARVEJA VERDE	FRUVER	GRAMOS	20
		UVAS PASAS	ABARROTES	GRAMOS	10
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	20
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	10
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25

PRINCIPIO	PAPA CHALECO	CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		PAPA	FRUVER	GRAMOS	30
PRINCIPIO II	FRIJOL VERDE	FRIJOL VERDE DESGRANADO	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO--ZANAHORIA-LECHUGA	PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	20
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

	VIERNES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA DE VERDURAS	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	30
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	30
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	80
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
FRUTA	FRUTA PICADA				
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO EN COCA-COLA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	3
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COCA-COLA NO RETORNABLE 3L	COCA-COLA	MILITROS	27.7777778
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	GOULASH DE RES	GOULASH	PROTEINA C	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	5
		VINO BLANCO	ABARROTES	MILITROS	12.5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30

PRINCIPIO I	HABICHUELAS CON TOCINETA	HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	60
		APIO	FRUVER	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		RECORTE TOCINETA	LACTEOS	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	5
PRINCIPIO II	PASTA CORTA	PASTA TORNILLOS	ABARROTES	GRAMOS	50
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	15
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
COMPLEMENTO I	ARROZ CON ZANAHORIA & ARVEJA VERDE	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	10
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	15
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO-LECHUGA-TOMATE-ZANAHORIA	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	25
		PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	60
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	35
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	60
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 990Z	AJOVER	UNIDAD	1

[illegible]

ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO-ZANAHORIA-LECHUGA-TOMATE	PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO EN COCA-COLA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	3
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COCA-COLA NO RETORNABLE 3L	COCA-COLA	MILITROS	27.77777778
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	GOULASH DE RES	GOULASH	PROTEINA C	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	5
		VINO BLANCO	ABARROTES	MILITROS	12.5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30

VIERNES					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA ASIATICA	REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		PASTA FIDEOS	ABARROTES	GRAMOS	35
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		RAICES CHINAS	FRUVER	GRAMOS	30
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
FRUTA	FRUTA PICADA				
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE DESMECHADA	PECHO	PROTEINA C	UNIDAD	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	50
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	15
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	4
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	POLLO AL CURRY	PECHUGA MARIPOSA	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		CURRY	ABARROTES	GRAMOS	7
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	5
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CREMA DE LECHE	LACTEOS	MILITROS	10
		PIMIENTA	ABARROTES	GRAMOS	1
		ESENCIA CANELA	ABARROTES	MILITROS	0.5

PRINCIPIO	LENTEJAS	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	8
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		LENTEJAS	ABARROTES	GRAMOS	30
PRINCIPIO II	SPAGHETTI	SPAGHETTI	ABARROTES	GRAMOS	50
		SALSA TOMATE	ABARROTES	MILITROS	10
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	3
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	10
COMPLEMENTO II	PATACON	PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	125
		ACEITE	ABARROTES	MILITROS	8
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO-ZANAHORIA-LECHUGA-TOMATE	PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

SABADO					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA DE CONCHITAS	PASTA CONCHAS	ABARROTES	GRAMOS	30
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	2.5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	15
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
FRUTA					
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10

PRINCIPIO I	FRIJOL ROJO	FRIJOL ROJO	ABARROTES	GRAMOS	45
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	10
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
PRINCIPIO II	VERDURA SALTEADA	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	40
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	30
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO				
		ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	MADURO AL HORNO				
		PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-PEPINO				
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	30
		PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	40
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	40
		LIMON	FRUVER	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA				
		FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

[illegible]

ENSALADAS	PICO DE GALLO	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	30
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10

SABADO					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA DE COLICERO	COLICERO	FRUVER	GRAMOS	60
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	20
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	10
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
FRUTA					
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE EN BISTEC	TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5

PRINCIPIO	PLATANO	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	10
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
PRINCIPIO II					
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	TAJADA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	60
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
ENSALADAS	PICO DE GALLO	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	30
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

[illegible]

PRINCIPIO I	LENTEJA	LENTEJA	ABARROTES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
PRINCIPIO II	POTECA AHUYAMA	AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	150
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	15
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	20
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	30
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	MAZORCA	MAZORCA	FRUVER	GRAMOS	150
ENSALADAS	ENSALADA DE CROTONES	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		PAN TAJADO	PANADERIA	UNIDAD	0.5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

DOMINGO					
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	CREMA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	60
		LECHE EN POLVO	ABARROTES	GRAMOS	10
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	10
		AJO	FRUVER	GRAMOS	1
		PIMIENTA	ABARROTES	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	2
		HARINA DE TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	5
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIPIO	PAPA	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,2
COMPLEMENTO II	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10

ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-APIO-ESPINACA	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	3
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	GOULASH DE RES	GOULASH	PROTEINA C	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		VINO BLANCO	ABARROTES	MILILITROS	12.5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30

[illegible]

PRINCIPIO	PAPA CHALECO	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
PRINCIPIO II	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		DREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
COMPLEMENTO I	PAPA A LA FRANCESA	PAPA FRANCESA	PROTEINA PC	GRAMOS	100
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	20
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
COMPLEMENTO II	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-APIO-ESPINACA	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 090Z	AJOVER	UNIDAD	1

	LUNES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	Del Dia				
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA	FRUVER	GRAMOS	150
BOWL	TALLARINES	ACEITE DE OLIVA	VIVERES	GRAMOS	40
		TALLARINES	VIVERES	GRAMOS	50
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		PIMENTON	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	2
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		GENJIBRE	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	FRUVER	GRAMOS	5
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		CALABAZA	FRUVER	GRAMOS	30
		QUESO	SALSAMENTARIA	GRAMOS	60
		SEMILLAS SECAS	VIVERES	GRAMOS	25
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	MARTES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	Del Dia				
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
BOWL	ARROZ Y GARBANZO	GARBANZO	VIVERES	GRAMOS	40
		ZANAHORIA	ABARROTES	GRAMOS	25
		ARROZ	VIVERES	GRAMOS	40
		HUEVO	VIVERES	GRAMOS	20
		FIDEOS	VIVERES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	10
		ZUKINI	FRUVER	GRAMOS	20
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		CEBOLLA	FRUVER	GRAMOS	20
		SAL	VIVERES	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	MIÉRCOLES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	Del Dia				
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/P IÑA	FRUVER	GRAMOS	150
BOWL	LENTEJAS	LENTEJAS	VIVERES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ARROZ CON AJONJOLI	PROTEINA C	GRAMOS	30
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/P ULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	JUEVES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	Del Dia				
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATIL LA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
BOWL	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	40
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	30
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/P ULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	VIERNES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	Del Dia				
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
BOWL	MEXICANO	FRIJOL	FRUVER	GRAMOS	60
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJI	VIVERES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ARROZ	VIVERES	GRAMOS	40
		SEMILLAS SECAS	VIVERES	GRAMOS	15
		QUESO	SALSAMENTARIA	GRAMOS	50
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA	PRECIO
Comidas Rápidas:		
Arepa Rellena	150gr	\$ 5.500
Hamburguesa	400gr	\$ 7.500
churros	100gr	\$ 3.000
Pizza	450gr	\$ 6.000
Perro Caliente	350gr	\$ 6.500
Salchipapa	350gr	\$ 6.500
Bebidas Calientes y Frías:		
Bebidas Calientes		
Aromática	7 ONZAS	\$ 1.500
Café Leche	9 ONZAS	\$ 2.500
Capuchino	7 ONZAS	\$ 2.700
Chocolate Caliente	9 ONZAS	\$ 2.700
Leche Caliente	9 ONZAS	\$ 2.700
Mocaccino	7 ONZAS	\$ 2.700
Milo Caliente	9 ONZAS	\$ 2.500
Tinto	4 ONZAS	\$ 1.000
Tinto	7 ONZAS	\$ 1.500
Tinto	9 ONZAS	\$ 2.000
Bebidas Frías		
Jugo	9 ONZAS	\$ 1.500
Jugo	12 ONZAS	\$ 2.000
Milo	9 ONZAS	\$ 2.500
Milo	12 ONZAS	\$ 3.000
Pastelería & Repostería		
Quesadillo	170gr	\$ 2.600
Torta artesanal	125gr	\$ 2.500
Arepa Huevo	130gr	\$ 3.000
Arepa Queso	120gr	\$ 3.000
Buñuelos (para Navidad)	70gr	\$ 2.900
Churro Arequipe	100gr	\$ 2.300
Churro Bocadillo	100gr	\$ 2.300
Dedo Queso	130gr	\$ 3.300
Dedo Salchicha	130gr	\$ 3.300
Empanada 1000	70gr	\$ 1.500
Empanada Carne	120gr	\$ 2.900
Empanada Pollo	120gr	\$ 2.900
Pastel Arequipe	130gr	\$ 3.300
Pastel Carne	130gr	\$ 3.300
Pastel Gloria	130gr	\$ 3.300
Pastel Hawaiano	130gr	\$ 3.300
Pastel Napolitano	130gr	\$ 3.300
Pastel Pollo	130gr	\$ 3.300

Pastel Yuca	175gr	\$ 3.000
Pizza Hawaiana	450gr	\$ 6.000
Pizza Pepperoni	450gr	\$ 6.000
Pizza Pollo Con Champiñones	450gr	\$ 6.000
Sandwich Jamón-Queso	175gr	\$ 4.000
Postres y Frutas:		
Arroz Leche	200gr	\$ 2.800
Yogurt Cereal	285gr	\$ 3.700
Yogurt	200gr	\$ 3.000
Fruta Picada	285gr	\$ 3.500
Productos de Tienda y Cafetería:		
Colombina		
Bon Bon Bum	19,19 Gr	\$ 800
Chocolatina Kick	40,40 Gr	\$ 2.500,00
Crakinua Saltin	26,26 Gr	\$ 1.200,00
Crakinua Club Integral	25,5 Gr	\$ 1.200,00
Crakeña	30,84 Gr	\$ 1.200,00
Crakeña Club Integral	25,5 Gr	\$ 1.200,00
Crakeña Fibra Miel	30,30 Gr	\$ 1.200,00
cocosette	46,46 Gr	\$ 2.000,00
Galleta Muuu.. Leche	15 Gr	\$ 800,00
Galleta Muuu.. Mantequilla	22 Gr	\$ 800,00
Galleta Muuu.. Cremada Max	34 Gr	\$ 800,00
Galleta Muuu.. Sandwich	33 Gr	\$ 800,00
Galleta Nucita	20,20 G	\$ 800,00
Quimbaya	17,2 Gr	\$ 1.000,00
Margarita		
Choclitos	27gr	\$ 1.800,00
Detodito	45gr	\$ 2.900,00
Doritos	180gr	\$ 2.900,00
Mani	50gr	\$ 1.500,00
Manimoto	40gr	\$ 1.800,00
Natuchips	40gr	\$ 2.300,00
Paquete Papas	32gr	\$ 2.300,00
Quala		
Saviloe	260ml	\$ 2.400,00
Ramo		
Barra De Chocoramo	40gr	\$ 1.900,00
Chocoramo	70gr	\$ 2.500,00
Gansito	45gr	\$ 1.900,00
Gala	63gr	\$ 2.000,00
Maizitos	30gr	\$ 2.000,00
Platanitos	40gr	\$ 2.300,00
Tostacos	25gr	\$ 2.000,00

Otros		
Chocolatina Jet	30gr	\$ 1.000,00
Chocolatina Jumbo	100gr	\$ 1.200,00
Chocolatina Jumbo	100gr	\$ 2.800,00
Galleta Club Social	156gr	\$ 1.200,00
Galleta Festival	6x6	\$ 1.500,00
Galleta Milo	6x6	\$ 1.500,00
Tosh	30gr	\$ 1.200,00
Trident	3x3	\$ 1.000,00
Bebidas:		
Bavaria		
Natu Malta	200ml	\$ 1.800,00
Natu Malta	330ml	\$ 1.800,00
Coca-Cola		
Coca-Cola No Retornable	250ml	\$ 2.200,00
Coca-Cola No Retornable	400ml	\$ 2.800,00
Coca-Cola Sin Azúcar No Retornable	250ml	\$ 2.200,00
Coca-Cola Sin Azúcar No Retornable	500ml	\$ 2.800,00
Coca-Cola No Retornable	1,5 lt	\$ 7.500,00
Sprite No Retornable	400ml	\$ 2.700,00
Postobón		
Agua Cristal Con Gas No Retornable	600ml	\$ 2.000,00
Agua Cristal Sin Gas No Retornable	600ml	\$ 2.500,00
Bretaña No Retornable	295ml	\$ 2.700,00
Gaseosas Surtida No Retornable	400ml	\$ 1.700,00
Gatorade	500ml	\$ 3.800,00
H2oh No Retornable	600ml	\$ 3.000,00
Jugo Hit Botella No Retornable	500ml	\$ 2.800,00
Mr Tea No Retornable	500ml	\$ 2.000,00
Speed Max No Retornable	250ml	\$ 1.800,00
Alpina		
yogurt	250ml	\$ 3.300,00
griego	320ml	\$ 5.500,00
redbull	620ml	\$ 6.700,00
queso pera	150ml	\$ 2.700,00
gelatina	150ml	\$ 2.300,00
Avena finess	400ml	\$ 4.700,00
Avena	400ml	\$ 3.600,00
kumis	250ml	\$ 3.600,00
regeneris	300ml	\$ 3.600,00
yogo yogo	125ml	\$ 1.800,00
yox	200ml	\$ 2.600,00

ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Entregar a título de arrendamiento el espacio físico ubicado en la Sede Central de la ESAP en Bogotá para prestar los servicios de cafetería y restaurante a la comunidad Esapista				
FORMULARIO No 7 OFERTA ECONÓMICA				
OFERENTE	GASTRONOMIA CAPITAL SAS			
CONTACTO	info@gastronomiacapital.com			
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO				
<p>*Por favor diligenciar solo las celdas en AMARILLO</p> <p>*Revisar todos los requerimientos que se exponen en el capítulo III del pliego de condiciones y sus anexos y formular su oferta acorde a estos requisitos con el fin de garantizar que el servicio ofrecido cumpla en su totalidad con las especificaciones técnicas descritas</p> <p>*Asignar el precio en la celda de la columna "VALOR UNITARIO" para cada uno de los servicios y el valor de "IMPUESTO AL CONSUMO"</p> <p>*Los precios de la cotización deben ser expresados en PESOS COLOMBIANOS</p>				
TIEMPOS DE COMIDA PRINCIPALES				
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	VALOR UNITARIO	IMPUESTO AL CONSUMO	VALOR UNITARIO TOTAL
1	DESAYUNO	\$6.624	\$576	\$7.200
2	ALMUERZO	\$9.200	\$800	\$10.000
3	CENA			\$0
ALIMENTOS SALUDABLES (FRUTAS, BATIDOS, JUGOS, ETC)				
1	JUGOS	\$2.760	\$240	\$3.000
2	FRUTA	\$2.760	\$240	\$3.000
3				\$0
4				\$0
5				\$0
6				\$0
LINEA AMARILLA				
1	HOJALDRE	\$3.036	\$264	\$3.300
2	AREPA DE HUEVO	\$2.760	\$240	\$3.000
3	AREPA CON QUESO	\$2.760	\$240	\$3.000
4	CHURROS	\$2.760	\$240	\$3.000
5	EMPANADAS	\$3.668	\$232	\$3.900
6	PASTELES	\$2.760	\$240	\$3.000
COMIDAS RÁPIDAS				
1	PIZZA	\$5.520	\$480	\$6.000
2	HAMBURGUESA	\$6.900	\$600	\$7.500
3	SALCHIPAPAS	\$5.980	\$520	\$6.500
4	PERRO CALIENTE	\$5.980	\$520	\$6.500
5	AREPA RELLENA	\$5.060	\$440	\$5.500
6	CHUROS	\$2.760	\$240	\$3.000

Tener en cuenta para el diligenciamiento del presente formato:

Nota 1: Los valores deben incluir todos los impuestos, tasas o contribuciones directas o indirectas que sean aplicables así, como todos los costos directos o indirectos que se causen por labores de administración y las utilidades del oferente

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA
NIT

19.144.059
900.939.572-7