Página 1 de 14	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2024 1146109636	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2024 _____ MEVAL – CEVCI -29.25

Medellín, 17 de julio de 2024

Señor Brigadier general
OSCAR ANDRÉS LAMPREA PINZÓN
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
Calle 48 # 45 – 58
Medellín

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __ O FINAL X

Período del informe de supervisión

Desde	**01/07/2024**	**Hasta**	**30/07/2024**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la *"Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-179729-MEVAL notificación de la supervisión el señor Brigadier NOVOA PIÑEROS ARNULFO ROSEMBERG obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Teniente SANDRA MILENA ARDILA GOMEZ, Administradora Centro Vacacional El Circulo.

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

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

1146109636

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 11**

1. Informe de supervisión del mes de agosto 2023 del periodo comprendido entre el 01/08/2023 al 30/08/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-211397-MEVAL del 06/07/2023.
2. Informe de supervisión del mes de septiembre 2023 del periodo comprendido entre el 01/09/2023 al 01/10/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-246986-MEVAL del 19/10/2023.
3. Informe de supervisión del mes de octubre 2023 del periodo comprendido entre el 01/10/2023 al 31/10/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023- 247008-MEVAL del 19/10/2023.
4. Informe de supervisión del mes de noviembre 2023 del periodo comprendido entre el 01/11/2023 al 30/11/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-270680-MEVAL del 17/11/2023.
5. Informe de supervisión del mes de diciembre 2023 del periodo comprendido entre el 01/12/2023 al 31/12/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-290426-MEVAL del 11/12/2023.
6. Informe de supervisión del mes de enero 2024 del periodo comprendido entre el 01/01/2023 al 31/01/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-037163-MEVAL del 12/02/2024.
7. Informe de supervisión del mes de febrero 2024 del periodo comprendido entre el 01/02/2023 al 29/02/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-GS-2024-037196-MEVAL del 12/02/2024.
8. Informe de supervisión del mes de marzo 2024 del periodo comprendido entre el 01/03/2023 al 31/03/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-GS-2024- 064828-MEVAL del 12/03/2024.
9. Informe de supervisión del mes de abril 2024 del periodo comprendido entre el 01/04/2023 al 31/04/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-GS-2024-091056-MEVAL del 10/04/2024.
10. Informe de supervisión del mes de mayo 2024 del periodo comprendido entre el 01/05/2023 al 30/05/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-128867-MEVAL-MEVAL del 20/05/2024.
11. Informe de supervisión del mes de mayo 2024 del periodo comprendido entre el 01/06/2023 al 30/06/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-172473-MEVAL- del 05/07/2024.

Información del contrato.

Contrato No. / Orden de compra No.	Nº. 12- 1-10051-23.
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO"
Contratista	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ

1146109636

Representante legal	NOMBRE: FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ C.C. . 1.014.184.271 de Bogotá DC NIT: 1.014.184.271 -0 CIUDAD NOTIFICACIÓN: Bogotá DC - Colombia DIRECCIÓN: Tv 15ª bis n 45ª 38 sur, Bogotá TELÉFONO: 3046237520 Email: frino18@email.com / operacioneshda@hotmail.com
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor total del presente proceso equivale a la suma de CATORCE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($14.291.532,00) moneda legal colombiana, IVA incluido, distribuidos así:
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No/Aplica
Valor total del contrato u orden de compra	VALOR TOTAL CONTRATO: $14.291.532,00
Plazo de ejecución inicial	01/08/2023 al 31/07/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/08/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31/07/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No/Aplica
Fecha de terminación del	

ITEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	VALOR TOTAL
1	No aplica	CEVCI	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO.	No aplica	12	$ 1.190.961,00	$14.291.532,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$ 14.291.532,00

1146109636

plazo de ejecución de la(s) adición(es)	
Adiciones	
Modificatorios	No/Aplica
Prorrogas	No/Aplica
Otros	

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

1.1 Acciones adelantadas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Mediante comunicado oficial NRO GS-2024- 082275-MEVAL de fecha 01 de abril, Recordando pago canon de arrendamiento de acuerdo al contrato mes de abril 2024, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.
12. Mediante comunicado oficial No. GS-2024- 086533-MEVALde fecha 04 de abril, solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

1146109636

Página 5 de 14	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

13. Mediante comunicado oficial GS-2024-113178-MEVAL de fecha 03 de mayo, Recordando pago canon de arrendamiento de acuerdo al contrato mes de mayo 2024, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

14. Mediante comunicado oficial No. GS-2024-113180-MEVAL de fecha 03 de mayo, solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

15. Mediante comunicado oficial GS-2024-141986-MEVAL de fecha 04 de junio, Recordando pago canon de arrendamiento de acuerdo al contrato mes de mayo 2024, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

16. Mediante comunicado oficial No. GS-2024-141987-MEVAL de fecha 04 de junio, solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

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

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	VR
1	Agua Aloe Vera 270 ml	3000
2	Agua Aloe Vera 420 ml	4200
3	Agua 600ML	2000
4	Agua Cristal Bolsa x 6000 ml	3500
5	Leche Alpina Alpín chocolate x 180 ml	3000
6	Alpin Chocolate Caja 200 ml	3200

1146109636

		7	Arequipe alpino de 50 gr	1800		
		8	Aromática	2000		
		9	Avena bolsa x 200 ml Alpina	2000		
		10	Avena Original Alpina Vaso 250 g	3500		
		11	Boliqueso CHEETOS 160 gr	7000		
		12	Pasabocas Cheetos boliqueso horneados x34g	1500		
		13	Leche Colanta Entera Bolsa Uht x1000ml	4500		
		14	Leche colanta uht entera slim x 200ml	2500		
		15	Chupeta Bon Bon Bum Colombina	500		
		16	Bonyurt Zucaritas Alpina 170 G	3800		
		17	Buñuelo 100 Gg	2000		
		18	Caja de jugo hit 200 ml	2000		
		19	Cappuccino, Mokachino, Vainilla Maquina express 200 ml	3500		
		20	Chicles tridents Pequeño	300		
		21	Chicles tridents Grande	1800		
		22	Pasabocas De Maiz CHEETOS 180 gr	6700		
		23	Snack Choclito sabor a limón 230 g	8700		
		24	Snack Choclito sabor a limón 27 g	1500		
		25	Chococono crem helado 90 gramo	2500		
		26	Chocolate con leche 200 ml	2500		
		27	Chocolate sin leche 200 ml	2000		
		28	Chocolates Kisses Mkc HERSHEYS 70 gr	1200		
		29	Chocolatina Jet 30 g	800		
		30	Chocorramo x20und x400g	1400		
		31	Bolitas De Chocolate Chokis x 19g	1500		
		32	Galleta chokis chispas 37 g	1500		
		33	Club social 3400x9	1500		
		34	Coca Cola 400 light ml	3000		
		35	Coca cola 400 ml	3000		
		36	Coca cola mini	2000		
		37	Coca Cola pet 400 cc	3000		
		38	Colombiana 400ML	3000		
		39	Confites Halls pepa 3 gr	300		
		40	Halls barra x 12	2000		
		41	Galletas Crakeñas Saltín Integral Individual X 32 G	1200		
		42	Palos de queso 100 gr	3000		
		43	Croissant 100 gr	3000		
		44	Croissant de jamón y queso 100 gr	3500		
		45	De todito surtidos 45 gr	3200		
		46	Detodito grande de 155 gr	8400		
		47	Doritos 45 gr	3200		
		48	Galletas Ducales Tentación 156Gr	1000		
		49	Pasabocas Doritos mega queso x200g	9500		
		50	Empanada de carne 100 gr	3000		
		51	Galleta Black & White 55 gr	3000		
		52	Helado Crem Helado Platillo 3 sabores x65g	2500		
		53	Galleta Cocosette x 50g	2000		
		54	Galleta milo x 6 unidades	1500		
		55	Galleta Milo anillos x 4 unidades	1000		
		56	Galleta Festival x 6 unidades	1200		
		57	Galleta festival x 4 Unidades	800		
		58	Galleta wafer noel	800		
		59	Galletas club social 24 g	1200		
		60	Galletas crakeñas club individual x 25.5 g	1500		
		62	Galletas Festival x 6 unidades	2000		
		63	Galletas oreo Individual x 4 unidades	2500		
		64	Gaseosa 1,5 litros Postobon	3000		
		65	Gaseosa 250 ML	1200		
		66	Gaseosa 400 ML	2000		
		67	Gatorade 500 M	2500		
		68	Gelatina Boggy 108g Premio	2500		
		69	galleta glacitas 6u chocolate	2000		
		70	Chocolate Golpe X 27 Gr	3000		
		71	halls barra 12u extra strong	2500		
		72	Helado Crem Helado tres leches leche condensada x70g	4000		
		73	Jugo Hit pet Frutas Tropicales x500ml	8500		
		74	Galleta jet wafer vainilla 22 grs	2400		
		75	Jugos Cifrut 500 cc	2500		

1146109636

76	Chocolatina jumbo mani Barra x 40 gr	4200
77	Latte Grande Maquina express grande 9 onz	2500
78	Latte Pequeño Maquina express grande 9 onz	2200
79	Leche vaso grande 9 onz	2500
80	Leche vaso pequeño 7 onz	1500
81	Lecherita x 100 gr nestle	7700
82	Natuchips platano verde 135 grs	2500
83	Natuchips platano maduro 38 gr	200
84	Maicitos natural 50 gr	2500
85	Malta Litro	4200
86	Malta 330 ml	2500
87	Maltica 200 ml	2200
88	Mani especial X 45 g	2500
89	Mani Kraks Recubierto el especial 38 gr	1500
90	Mani natural manimoto 180 gr	7700
91	Margarita Papitas 25 gr	2500
92	Menta helada	200
93	Milo frio o caliente 9 onz	3000
94	Mani Kraks Recubierto el especial 38 gr	1500
95	Mr tea 500ML	3000
96	Mr. Te 300 cc 840	2000
97	Paleta de agua	2000
98	Palito de queso 100 gr	2500
99	Pancerotis 100 gr	4000
100	Panelita Copelia	1000
101	Papa rellena 125 gr	3500
102	Pastel arequipe 100 gr	3500
103	Pastel de pollo 100 gr	4000
104	Pastel de queso hojaldrado 100 gr	3000
105	Pastel hawaiano 100 gr	3500
106	Pastel Jamón queso 100 gr	4000
107	Pastel ranchero 100 gr	4000
108	Pastel vegetariano 100 gr	5000
109	Pasteles guayaba arequipe 100 gr	3500
110	Café con leche 9 onza	2000
111	Rosquitas X120G	1500
112	Rosquitas 15 grs	1500
113	Salchicha Viena Roja Lata Zenu 150 Gr	3600
114	Sándwich Jamón Queso Lechuga 140 gr	2500
115	Sándwich Pollo 140 gr	5000
116	Galleta Miel Tosh x 270g	9000
117	Tostacos Picantes Ramo X 38Gr	1800
118	Chicle Trident 3 Sandia 51grs	2000
119	Vive 100 240 ml	2000
120	Vive 100 380 ml	3000
121	Yogurt Regeneris Melocoton X 200Ml	3500
122	Yogurt de fruta en vaso 145 ml	2500
123	Yogurt en bolsa 200 gr.	2000
124	Cerveza Lata águila 330 ml	3800
125	Cerveza Light águila light 330 ml	4000
126	Cerveza en lata dorada club Colombia 330 ml	4000
127	Cerveza andina 330 ml	3000
128	Cerveza extra Lata corona 269 ml	6000
129	Cerveza Heineken 269 m	4000
130	Cerveza lata Budweiser 269 ml	3500

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

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

Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito debidamente justificado al supervisor del contrato

1146109636

GS-2024-186664-MEVAL

	quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud y autorización del ordenador del gasto de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, con el finde realizar el modificatorio al contrato. **Nota 2**: En caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio del mismo, en caso de ser procedente, lo cual no requiere modificación al contrato, lo cual no requiere modificación al contrato. **Nota 3**. La empresa contratista deberá contar con un sistema o software automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.		
6	El proponente y futuro arrendatario deberá sostener los precios y productos de la oferta siendo estos los más rotativos en una cafetería, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados y aprobados por parte del supervisor y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización por lo menos durante un (1) año. Dentro de los cinco (5) días siguientes al inicio del contrato, el arrendatario presentará al supervisor el listado de precios de los productos que ofrecerá en la cafetería con base a la oferta presentada, así mismo, podrá incluir otros productos que no se encuentre en dicho listado y estos deben ser aprobados por parte del supervisor.	(SI)	El Señor contratista emite comunicado oficial 31 de agosto 2023 Medellín Antioquia Por medio de la presente informo la publicación de los precios de los productos que se venderán, así mismo el sostenimiento de los mismos.
7	El proponente y futuro arrendatario se compromete a remitir al supervisor del contrato como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborara en las instalaciones, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad. Por otra parte, si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (5) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.	(SI)	El señor contratista remite las hojas de vida, las cuales son verificadas y archivadas. Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
8	El proponente y futuro arrendatario deberá contar con el personal suficiente para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención, así mismo, deberá contar con capacidad para ampliar.	(SI)	El señor contratista remite las hojas de vida, las cuales son verificadas y archivadas. Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
9	**RELACIÓN LABORAL:** los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.	(SI)	No se presentan novedades.
10	El arrendatario deberá acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte el Centro Vacacional El Circulo, el cual lo ejerce la Estación de Policía Castilla.	(SI)	El señor contratista acata y cumple con los protocolos de seguridad exigidas
11	El horario para el ingreso de los proveedores para la entrega de los productos se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	(SI)	El señor contratista se realiza en los horarios y la autorización de personal de seguridad.
12	El proponente y futuro arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención con el fin de no generar largas filas.	(SI)	No se presentan novedades.
13	El proponente y futuro arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	(SI)	El contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
14	El proponente y futuro arrendatario se compromete, a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.	(SI)	No se presentan novedades.
15	El proponente y futuro arrendatario se compromete a devolver el inmueble entregado en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	(SI)	El contratista se compromete a devolver el inmueble entregado en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños (acta 044 del 01/08/2023).
16	**CAPACIDAD OPERATIVA.** Teniendo en cuenta que las instalaciones no cuentan con la logística necesaria para el funcionamiento de la cafetería del presente proceso, por lo tanto, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo el futuro arrendatario deberá certificar por escrito que tiene la capacidad operativa, medios logísticos y personal idóneo para cumplir con el objeto del contrato	(SI)	Cumplimiento en presentación de oferta.

1146109636

17	Teniendo en cuenta que en el punto de servicio, no se cuenta con la logística (sillas y mesas), proponente y futuro arrendatario se compromete a suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 21/08/2023 con las especificaciones técnicas de mesas y sillas. Donde se verifica estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente.
18	El proponente y futuro arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento a gestionar en un periodo no mayor a un (1) mes, el concepto sanitario expedida por la Dirección Local de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 solicitud de visita para certificación.
19	El arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento la cafetería a gestionar y tener listo en un periodo no mayor a un (1) mes, la acreditación de seguridad industrial expedida por una Administradora de Riesgos Profesionales, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 solicitud de visita para certificación.
20	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares al objeto del presente proceso con empresas públicas o privadas, para lo cual se tendrá únicamente la experiencia acreditada anexando copia del acta de liquidación o certificación por parte de la entidad contratante, en donde se evidencie la satisfacción del servicio prestado. La anterior experiencia se solicita teniendo en cuenta que con la misma se garantiza la idoneidad en la ejecución de contratos iguales o similares al que se genere del presente proceso, y se garantiza que el arrendatario tenga la logística para la prestación de este servicio, ofreciendo un catálogo de productos ajustado a dichas necesidades de la unidad.	(SI)	Cumplimiento en presentación de oferta.

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

1146109636

GS-2024-186664-MEVAL

exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley").

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

Para la cancelación del dinero se deben facilitar los documentos requeridos por la Policía Metropolitana del Valle Aburrá y este estará sujeto a los trámites administrativos y fiscales vigentes, conforme con los cupos del PAC, que autorice la Dirección del Tesoro Nacional y la Dirección General de la Policía Nacional, al derecho a turno y de acuerdo con la manera en que se sitúen los recursos correspondientes.

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

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

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

16.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 14.291.532,00	100,00%
Valor total de las entregas	$ 14.291.532,00	100,00%
Valor total facturado	$ 14.291.532,00	100,00%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 14.291.532,00	100,00%
Valor pendiente de entrega	$ 0,00	0,00%

1146109636

GS-2024-186664-MEVAL

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/R	$ 1.190.961,00	01/08/2023 al 31/08/2023	$ 0,00	MEVAL 006773	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/09/2023 al 30/10/2023	$ 0,00	MEVAL 006773	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/10/2023 al 31/10/2023	$ 0,00	MEVAL 006786	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/11/2023 al 30/11/2023	$ 0,00	MEVAL 006791	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/12/2023 al 31/12/2023	$ 0,00	MEVAL 006802	$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/01/2024 al 31/01/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/02/2024 al 29/02/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/03/2024 al 31/03/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/04/2024 al 30/04/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/05/2024 al 30/05/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/06/2024 al 30/06/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
N/R	$ 1.190.961,00	01/07/2024 al 30/07/2024	$ 0,00		$ 1.190.961,00	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 29.501,21	ACUEDUCTO $ 8.720,02	SANEAMIENTO $ 6.778,54	No/aplica	TOTAL $ 44.999,77	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 36.457,30	ACUEDUCTO $ 8.903,78	SANEAMIENTO $ 6.914,79	No/aplica	TOTAL $ 52.275,87	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 52.308,30	ACUEDUCTO $ 10.395,06	SANEAMIENTO $ 8.072,93	No/aplica	TOTAL $ 70.776,29	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 61.523,67	ACUEDUCTO $ 8.026,56	SANEAMIENTO 6.233,53	No/aplica	TOTAL $ 75.783,76	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 76.103,98	ACUEDUCTO 8.034,88	SANEAMIENTO 6.266,62	No/aplica	TOTAL $ 90.405,49	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 105.306,67	ACUEDUCTO 13.685,79	SANEAMIENTO 10.673,92	No/aplica	TOTAL 129.666,38	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA $ 102.468,90	ACUEDUCTO $ 10.983,41	SANEAMIENTO $ 8.566,20	No/aplica	TOTAL $ 122.018,51	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 116.381,20	ACUEDUCTO 12.396,21	SANEAMIENTO 9.668,08	No/aplica	TOTAL $ 140.445,49	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 96.378,89	ACUEDUCTO $ 8.613,54	SANEAMIENTO $ 6.717,89	No/aplica	TOTAL 111.710,32	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 106.141,00	ACUEDUCTO $ 13.307,70	SANEAMIENTO $ 10.378,96	No/aplica	TOTAL 129.827,66	N/R	N/R
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 119.854,98	ACUEDUCTO $ 14.389,83	SANEAMIENTO $ 11.224,63	No/aplica	TOTAL 145.469,44	N/R	N/R

1146109636

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

No aplica.

5. RECOMENDACIONES

No aplica.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

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

1146109636

GS-2024-186664-MEVAL

Pagina: 1 de 3 Código: 2BS-FR-0066 Fecha: 12-03-2021 Versión : 0	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES	POLICÍA NACIONAL

Objetivo: este formato permite evaluar el desempeño de los proveedores en la ejecución de los contratos suscritos por la entidad, en las unidades con ordenación del gasto en los diferentes ámbitos de gestión, con el fin de llevar la trazabilidad y facilitar la toma de decisiones respecto al desempeño final de los proveedores; así mismo, realizar retroalimentación a los mismos para su mejora.
Aplica para dar cumplimiento a los requisitos de las normas técnicas: ISO 9001, 14001, 17025, 45001 y del Sistema Obligatorio de Calidad en Salud Decreto 1011 de 2006 artículo 3 "a los proveedores/contratistas de insumos, bienes y servicios de salud."

FECHA EVALUACIÓN: 17/07/2024		**. DATOS DEL PROVEEDOR**				
Nombre o razón social	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ		**Nit/cédula de ciudadanía**	1.014.184.271 -0		
Dirección	Tv 15ª bis n 45ª 38 sur, Bogotá		**Teléfono**	3046237520		
No. Contrato y fecha	Nº. 12- 1-10051-23.	Proveedor de: "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO"	**Servicios de:**	Insumos/Equipo_____	Suministro de Bienes_____	Otro: Relacionar Arrendamiento

2. CONCEPTOS OBJETO DE EVALUACIÓN

Los conceptos que a continuación se relacionan, permiten evaluar el desempeño del proveedor, una vez culmine la ejecución del contrato u orden de compra, para lo cual se debe tener en cuenta la trazabilidad que se lleva a cabo sobre la evaluación realizada por los supervisores en forma mensual y los recibidos a satisfacción.

CONCEPTOS TÉCNICOS/ADMINISTRATIVOS	EVALUACIÓN					CONCEPTOS CALIDAD EN (SALUD, BIENESTAR, DINAE, COMPONENTES LOGÍSTICOS, ETC.) Estos conceptos son opcionales y pueden variar de acuerdo con las necesidades de la unidad que lo adquiere (los criterios de evaluación se deben conservar, establecer la 5 variables de evaluación para asegurar objetividad en el resultado el cual se divide entre dos(2))	EVALUACION				
	CUMPLE PLENAMENTE Y DA VALOR AGREGADO (10)	CUMPLE SATISFACTORIAMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES		CUMPLE PLENAMENTE (10)	CUMPLE PARCIALMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES
2.3. Oportunidad en la entrega de los bienes o servicios: el proveedor efectúa las entregas en los tiempos pactados, junto con la documentación que respalda su calidad (como las fichas técnicas).	10					2.6 Accesibilidad. El proveedor garantiza al usuario la posibilidad de utilizar los servicios de salud que le debe proveer el Subsistema de Salud de la Policía Nacional en su red contratada.	10				
2.2 Calidad: el producto cumple con los requerimientos técnicos establecidos en las especificaciones del contrato u orden de compra.	10					2.7 Oportunidad. El proveedor garantiza que el usuario obtenga los servicios que requiere, sin que se presenten retrasos que pongan en riesgo su vida o su salud.	10				
2.3. Cumplimiento en la entrega de Anexos: el proveedor efectúa la entrega en los tiempos pactados de la documentación Administrativa y en los casos que aplique de los documentos que respaldan la calidad de los bienes (como las fichas técnicas, manuales operativos, planes ambientales, etc.).	10					2.8 Seguridad. El proveedor cumple con las características estructurales, de procesos, instrumentos y metodologías basadas en evidencias científicamente probadas de tal manera que se minimice el riesgo de que un usuario sufra un evento adverso en el proceso de atención en salud.	10				
2.4 Nivel de servicio: el proveedor brinda de manera oportuna y efectiva el servicio y atención de requerimientos por parte del supervisor o administración, cumpliendo con las necesidades del requirente	10					2.9 Pertinencia. Grado en el cual el proveedor permite que el usuario obtenga los servicios que requiere, con la mejor utilización de los recursos de acuerdo con la evidencia científica y sus efectos secundarios son menores que los beneficios potenciales.	10				

2. CONCEPTOS OBJETO DE EVALUACIÓN

Los conceptos que a continuación se relacionan, permiten evaluar el desempeño del proveedor, una vez culmine la ejecución del contrato u orden de compra, para lo cual se debe tener en cuenta la trazabilidad que se lleva a cabo sobre la evaluación realizada por los supervisores en forma mensual y los recibidos a satisfacción.

CONCEPTOS TÉCNICOS/ADMINISTRATIVOS	EVALUACIÓN					CONCEPTOS CALIDAD EN (SALUD, BIENESTAR, DINAE, COMPONENTES LOGISTICOS, ETC.) Estos conceptos son opcionales y pueden variar de acuerdo con las necesidades de la unidad que la adquiere (los criterios de evaluación se deben conservar, estableciendo 5 variables de evaluación para asegurar objetividad en el resultado el cual no debe estar dis(2))	EVALUACIÓN				
	CUMPLE PLENAMENTE Y DA VALOR AGREGADO (10)	CUMPLE SATISFACTORIAMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES		CUMPLE PLENAMENTE (10)	CUMPLE PARCIALMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES
2.5 Devoluciones: en los casos que se requiera de cambios o mejoras de los bienes o servicios, por presentar un estado no apto para su uso o por que no satisface la necesidad de la entidad, ya sea en el embalaje o en el transporte de entrega o por la calidad del producto o servicio, el proveedor responde de manera voluntaria y diligente.	10					3.0 Continuidad. Grado en el cual el proveedor brinda al usuario las intervenciones requeridas, mediante una secuencia lógica y racional de actividades, basada en el conocimiento científico	10				
SUBTOTAL	50				La sumatoria se multiplica por 2 (Ejemplo: 45 x 2= 90)	SUBTOTAL	50				
TOTAL GENERAL	100										

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

EXCELENTE: 10 puntos - Esta evaluación se le debe dar a los proveedores que cumplen plenamente con todas las especificaciones técnicas del contrato dentro del plazo de ejecución pactado en el contrato principal y además da valor agregado en la ejecución del mismo, superando la expectativas.

BUENO: 7 a 9 puntos - En este rango están los proveedores que cumplen satisfactoriamente con todas las especificaciones técnicas del contrato.

REGULAR: 4 a 6 puntos- En este rango se evalúan los proveedores que han cumplido, pero en el desarrollo de sus contratos han sido requeridos por diferentes razones o han sido sancionados o han solicitado prórrogas por situaciones no imputables a la entidad en su ejecución.

MALO: 1 a 3 Puntos. En este rango se evalúan los proveedores que no cumplieron con el objeto contractual y han sido sancionados por la entidad.

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta la evaluación obtenida, esta debe ser comunicada al contratista en forma personal o utilizando otro medio de comunicación. En los casos que el proveedor evidencie un resultado entre REGULAR (40 a 59) O MALO (0 a 39), se analizarán las causas y se le recomendará realizar acciones de mejora, de acuerdo con las debilidades observadas en la presente evaluación con el fin que se subsanen, relacionándolas en este espacio. Es de tener en cuenta que las causas pueden ser algunos atribuibles a la entidad, razón por la cual se deben proponer acciones a la administración para mejorar este proceso, mediante comunicación oficial.

Es de aclarar que la entidad realiza este proceso de evaluación para que sirva como un mecanismo de retroalimentación a los proveedores, orientado a la mejora de su desempeño, y como referente para la institución".

Ingeniero Jefe SANTIAGO LONDOÑO GARCIA Administrador Centro Vacacional y/o Recreativo El Circulo	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ Representante legal
GRADO, NOMBRES, APELLIDOS Y FIRMA SUPERVISOR DE CONTRATO	NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA

NOTA: las notas con letra color azul, es información que se debe tener en cuenta para diligenciar el formato, la cual puede ser borrada al momento de su diligenciamiento.

GS-2024-186664-MEVAL

1146109636

Digitized by CamScanner

ss.londono002 ss.londono002 ss.londono002

Powered by CamScanner

1146109636

Medellín, 09 de JULIO de 2024

Señores:
POLICÍA NACIONAL METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ –MEVAL
Dirección: Calle 48 No. 55 – 50, Centro de Medellín, Estación de Policía Candelaria.
Línea de atención: 01 8000 910 112
Correo: **lineadirecta@policia.gov.co**
Ciudad

***Asunto**: CERTIFICADO DE PAZ Y SALVO POR APORTES PARAFISCALES Y APORTES A SEGURIDAD SOCIAL.*

***Referencia:** CONTRATACIÓN DIRECTA PN MEVAL CD 010 2023*

Por medio de la presente documento yo *Francisco Niño Rodríguez* identificado con cédula de ciudadanía número 1014184271 expedida en la ciudad de Bogotá D.C.

Certifico que he cumplido con las obligaciones parafiscales establecidas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 durante los seis meses previos a la firma de la presente certificación, En consecuencia, nos encontramos a Paz y Salvo por conceptos de pago a las entidades promotoras de salud, fondo de pensiones, riesgos profesionales y aportes parafiscales, según consta en la última planilla de pago número 1064868097 que se efectúa por medio de la entidad simple y nos comprometemos a cumplir con dicha obligación durante la vigencia del contrato cuyo objeto es: *CONTRATACIÓN DIRECTA PN MEVAL CD 010 2023 "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO*."

Se emite la presente certificación con destino a la *POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA – MEVAL*, con el propósito de cumplir con las obligaciones contractuales necesarias.

Atentamente,

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
C.C 1014184271 De Bogotá D.C.
Teléfono: 3046237520
Correo:

1146109636

GS-2024-186664-MEVAL

Simple

PAGOSIMPLE I

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-07-05, 05:44:13 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1064866097

Periodo Cotización: junio de 2024 **Periodo Servicio:** julio de 2024

PAGADO 04/07/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	5	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IGE	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 52892217	OSFITH ESCALANTE ARAGON	01	03																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 135.700
CC 51650703	NELCY MARIA RODRIGUEZ	01	03																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF21) CAFAM	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 135.700
CC 52051359	MARIA YAZMIN HERNANDEZ CUBILLOS	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS034) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF21) CAFAM	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
PT 5733099	GENESIS MARIA GALLARDO CARRASCO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS010) EPS SURA	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF04) COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700
PT 5741467	YERINNY LILLIBETH CASTILLO BASTIDA	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	2,436	$ 1.300.000	$ 31.700	(CCF04) COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 343.700

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 3.900.000	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 624.000	$ 260.000	$ 158.500	$ 260.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.302.500	$ 0	$ 1.302.500

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

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

Powered by CamScanner

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Código 3CV-FR-0029		
Fecha 11-03-2015	CONTROL MANEJO INVENTARIOS AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Version 0		

PRODUCTO: Ramo Junio

FECHA	ARTICULO	MARCA O PROVEEDOR	NUMERO DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADA	SALIDA	EXISTENCIAS
9/6/24	tortagala.	Ramo	106100258636.	29/7/24	40	20	20
4/6/24	Chocorramo	Ramo	118100258512	22/7/24	10	9	1
4/6/24	torta grande	Ramo	100100253392.	21/7/24	3	3	0
4/6/24	torta peq.	Ramo	1002134597	25/7/24.	3	3	0
4/6/24.	Maizitos	Ramo	1093000023876	03/01/25	13	11	2
4/6/24.	Esquinas Ramo	Ramo	105100258576	23/7/24	2	2	0
11/6/24	Tortagala	Ramo	106100258192	20/7/24.	25.	20	5
11/6/24	Gansito	Ramo	1011000258146	20/7/24	5	5	0
11/6/24	Chocorramo Barrita	Ramo	1421002589 57	19/7/24.	5	5	0
11/6/24	Tostacos	Ramo	1043000237 39	18/12/24.	13	8.	5.
11/6/24	Chocorramo	Ramo	118100258512	22/7/24.	25	21	4
11/6/24	Maizitos	Ramo	1093000238 76	03/1/25	13.	10	3
11/6/24	Brownie	Ramo	102100258051	30/7/24.	5.	2	3
11/6/24	Tortagrande.	Ramo	100100251 3392	21/7/24.	3.	3	0
11/6/24	torta peq	Ramo	1002134 5976	25/7/24.	3	3	0.
18/6/24	torta grande	Ramo	100100245723	25/8/24	3	3	0
18/6/24	torta peq	Ramo	10023456710	25/8/24	3	3	0
18/6/24	Chocorramo	Ramo	118000258 512	26/8/24	20	18	2
18/6/24	Maizitos	Ramo	1093000 5931	5/1/25	20	15	5.
18/6/24	Tostacos	Ramo	104300023789	6/1/25.	6.	3	3
18/6/24	Esquinas	Ramo	105100258576	25/8/24.	3	2	1
18/6/24	tortagala.	Rama	106100258636	30/8/24	8.	4	4.

NOTA: Se debe llevar un formato por cada artículo y/o producto

Powered by CamScanner

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Codigo 3CV-FR-0029		
Fecha 11-03-2015	CONTROL MANEJO INVENTARIOS AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Version 0		

PRODUCTO: Frito lay. Turno

FECHA	ARTICULO	MARCA O PROVEEDOR	NUMERO DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADA	SALIDA	EXISTENCIAS
5/6/24	Dorito Dinamita	Frito lay	L14416:51 CCCI	1 Sep. 24	6.	6	0
5/6/24.	Detodito peq	Frito lay	L10305:03 BBIA	21 Jul 24.	32.	30	2
5/6/24.	Papas peq	Frito lay	L131 02:35 GAGR	18 Ago 24	24.	24	0
5/6/24.	Doritos	Frito lay	L16020:01 GAMT	10 Ago. 24	6.	6	0
5/6/24.	Choclitos	Frito lay	L14600:34 JCMG	15 Sep 24.	18.	10	8.
5/6/24	Cheto	Frito lay	L136 02:38 DICU	25 Ago 24.	48	40	8
5/6/24	Detodito grande	Frito lay	L129 08:00 BODH	18 Ago 24.	12.	11	1
5/6/24	Papas grandes	Frito lay	L131 02:35 GHGR	18 Ago 24.	9.	3	6.
8/6/24	Detodito grande	Frito lay	L16622:53 KJSA	22/Sep/24.	9	5	4
8/6/24	Papas peq.	Frito lay	L15902:14 GRMG	15/Sep/24.	24	12	12
8/6/24	Doritos	Frito lay.	L131 02:35 HTGH	15/Sep/27.	12	6	6
8/6/24	Detoditos peq	Frito lay	L14914:28 BBLA	8/Sep/24.	30	18	12.
8/6/24	Cheto	Frito lay	L15922:27 DCAG	15/Sep/24.	40.	31	9
25/6/24	Detodito grande	Frito lay	L16622:53 KJSA	22/Sep/24.	12.	8	4
25/6/24	Choclitos	Frito lay	L15807:18 CCMT	29/Sep/24	8.	4	4
25/6/24	Papas peq	Frito lay	L15902:14 GRMG	15/Sep/24	26.	16	10
25/6/24	Detodito peq	Frito lay	L14914:28 BBLA	08/Sep/24.	32.	22	10
25/6/24	Cheto	Frito lay	L15922:27 DCAG	15/Sep/24.	60	45	15.
25/6/24	Platanos	Frito lay.	L15803:39 IAPM	15/Sep/24	16	8	8.

NOTA: Se debe llevar un formato por cada articulo y/o producto

GS-2024-186664-MEVAL

Powered by CamScanner

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Código 3CV-FR-0029		
Fecha 11-03-2015	CONTROL MANEJO INVENTARIOS AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Version 0		

PRODUCTO: Postobon Jugo

FECHA	ARTICULO	MARCA O PROVEEDOR	NUMERO DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADA	SALIDA	EXISTENCIAS
4/6/24	Speeck max	Postobon	L3B0009372630	30 Sep 24	12	12	0
4/6/24	Bretaña vidric	Postobon	L1T0004355751	20 Sep 24	24	17	7
4/6/24	gaseosa 3.125	Postobon	L3B0009370702	19 Sep 24	12	6	6
4/6/24	gaseosa 2.5	Postobon	L1C0009387703	25 Sep 24	12	6	6
4/6/24	gaseosa 1.5	Postobon	L3B0009385411	17 oct 24	24	12	12
4/6/24	agua con gas	Postobon	L6X0009372857	20 ago 24	24	14	10
4/6/24	agua	Postobon	L2L0009385846	20 Feb 25	120	85	35
4/6/24	Hit 500ml	Postobon	L1X0009438227	18 oct 24	36	16	20
4/6/24	H2O 600ml	Postobon	L1060009373473	27 Ago 24	15	7	8
4/6/24	agua	Postobon	L1CG0009384400	11 Sep 24	15	8	7
7/6/24	Cristal aloe	Postobon	L6P0009379061	10 Dic 24	12	6	6
7/6/24	Agua	Postobon	L2L0009385229	26 Feb 25	48	28	20
7/6/24	Speed Max	Postobon	L3B0009372630	5 oct 24	12	6	6
7/6/24	Hit 500ml	Postobon	L1X0009438227	20 oct 24	24	13	11
7/6/24	Agua 600ml	Postobon	L3B0009376763	30 Sep 24	30	17	13
7/6/24	Tutifruti	Postobon	L6X0009362842	13 ago 24	15	7	8
25/6/24	Hit 500ml	Postobon	L1X0009438227	11 Nov 24	20	10	10
25/6/24	gaseosa 1.5	Postobon	L3B0009383411	25 oct 24	24	12	12
24/6/24	Agua	Postobon	L2L0009385846	30 Feb 25	96	55	41
24/6/24	Hit 1 litro	Postobon	L9M0009377605	9 Feb 25	14	7	7
25/6/24	tutifruti	Postobon	L6X0009362842	13 ago 24	15	8	7
25/6/24	Bretaña fiopack	Postobon	L1T0009355751	25 Sep 24	24	14	10
25/6/24	Bretaña 1.5	Postobon	L3B0009380720	24 Sep 24	12	6	6
25/6/24	Speed max	Postobon	L3B0009372630	10 oct 24	15	7	8
25/6/24	H2O	Postobon	L1060009373473	30 Ago 24	17	7	10
25/6/24	Cristal aloe	Postobon	L6P0009379061	10 Dic 24	12	6	6

NOTA: Se debe llevar un formato por cada articulo y/o producto.

GS-2024-186664-MEVAL

Powered by CamScanner

Pagina 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Codigo 3CV-FR-0029		
Fecha 11-08-2015	CONTROL MANEJO INVENTARIOS AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Version 0		

PRODUCTO: Cocacola Junio

FECHA	ARTICULO	MARCA O PROVEEDOR	NUMERO DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADA	SALIDA	EXISTENCIAS
4/6/24	cocacola 400	Cocacola	L14:28 ME4	11 Ago 24.	12	6	6
4/6/24	cocacola 1.5	Cocacola.	L19:50 ME4	23 Ago 24	12	7	5.
4/6/24	cocacola 250	cocacola	203:00 ME4	20 Ago 24	24	20	4
4/6/24	Quatro 1:5	Cocacola	105:30 ME4	24 Ago 24	12	8	4
6/6/24	Spite 400	Cocacola	L22:10 TC4	28 Jul 24.	12	8	4
6/6/24	Kola Roman	Cococola	L18:40 TC4	17 Ago 24.	12	9	3.
6/6/24	Premio	Cocacola	L04:45 CA3	13 Jul 24.	12	10	2
6/6/24	Quatro 400	Cocacola	L05:50 TC4	19 Jul 24.	12	5	7
6/6/24	Agua Brisa 280	cocacola	L09:28 BU3	04 Ago 24.	24	12	12.
6/6/24	Cocacola 250	Cocacola	L03:00 ME4	20 Ago 24	24	24	0
6/6/24	Cocacola 400	Cocacola	L14:28 ME4	11 Ago 24.	48	28	20
6/6/24	Agua 1 litro	Cocacola	L15:10 BU3	16 Jun 24.	12	12	0
6/6/24	Agua Brisa 600	Cocacola	L19:05 BN7	11 ago 24	24	12	12
6/6/24	Cocacola 1.5	Cocacola	L14:28 ME4	23 Ago 24	24	4	20
20/6/24	Fresh citrus peq	Cocacola	05 14:44 ME4	05/Dic/24	12	12	0
20/6/24	Brisa Saborizada 20ml	Cocacola	L00:19 BN7	12 agos 24	24	12	12
20/6/24	Brisa 1litro	Cocacola	L15:10 BU3	30 Ago 24	18	11	7
20/6/24	Quatro 400ml	Cocacola	L19:32 TC4	9 agos 24	12	12	0
20/6/24	Quatro 1.5	cocacola	L15:30 ME4	24 ago 24	12	10	2
20/6/24	Cocacola 250	Cocacola	L03:00 ME4	20 ago 24	24	24	0
20/6/24	Sprite 400ml	Cocacola	L21:52 TC4	12 ago 24	12	12	0
24/6/24	cocacola 250ml	Cocacola	L03:00 ME4	20 ago 24	36	18	18
24/6/24	Cocacola 400ml	Cocacola	L22:11 ME4	20 ago 24	36	12	24
24/6/24	Fuzete 400ml	Cocacola	L23:23 TC4	18 Mar 25	6	2	4
24/6/24	Cocacola 1.5	Cocacola	L10:27 ME4	11 Sep 24	28	8	20
24/6/24	Sprite 400ml	Cocacola	L21:52 TC4	12 ago 24	12	2	10

NOTA: Se debe llevar un formato por cada artículo y/o producto

GS-2024-186664-MEVAL

Powered by CamScanner

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO	**FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA**	VERSION: 01 VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Opacola 2. ÁREA: Cafetería MES: Junio. AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5				7		8		9		10		11		12		13	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3					X		X		X						X		X		X		X		X		X	
2		X	X		X		X		X		X		X			X	X		X		X		X		X	
1	X		X					X		X		X		X	X						X					X
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	14		15		16		17		18		19		20		21				23		24		25		26	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3	X										X		X		X						X				X	
2		X		X	X		X		X		X			X		X			X							
1	X		X		X		X						X			X	X		X		X		X		X	
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8										
7										
6										
5										
4										
3										
2	X		X		X		X			
1				X		X		X		
0										
-1										
-2										
-3										
-4										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-186664-MEVAL

GS-2024-186664-MEVAL

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Mabe

ÁREA:

MES:

AÑO: 2024

CENTIGRADOS	1		2		3		4		5				7		8		9		10		11		12		13	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3						X		X		X		X				X					X				X	
2		X		X	X		X		X		X			X	X		X		X	X			X	X		
1	X		X										X					X				X				X
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

CENTIGRADOS	14		15		16		17		18		19		20		21				23		24		25		26	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3		X				X			X								X		X							
2	X			X	X		X	X			X		X		X	X		X			X		X		X	
1			X						X			X		X					X			X		X		X
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

CENTIGRADOS	27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8										
7										
6										
5										
4										
3			X							
2	X	X			X		X			
1				X		X		X		
0										
-1										
-2										
-3										
-4										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

ss.londono002

GS-2024-186664 MEVAL

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Bavaria.

ÁREA: Cafetería

MES: Junio.

AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1 MAÑANA	1 TARDE	2 MAÑANA	2 TARDE	3 MAÑANA	3 TARDE	4 MAÑANA	4 TARDE	5 MAÑANA	5 TARDE	MEDIO DIA	TARDE	7 MAÑANA	7 TARDE	8 MAÑANA	8 TARDE	9 MAÑANA	9 TARDE	10 MAÑANA	10 TARDE	11 MAÑANA	11 TARDE	12 MAÑANA	12 TARDE	13 MAÑANA	13 TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3		X				X				X				X		X										X
2	X			X	X			X	X			X	X		X			X		X		X		X		
1			X				X				X						X		X		X		X		X	
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	14 MAÑANA	14 TARDE	15 MAÑANA	15 TARDE	16 MAÑANA	16 TARDE	17 MAÑANA	17 TARDE	18 MAÑANA	18 TARDE	19 MAÑANA	19 TARDE	20 MAÑANA	20 TARDE	21 MAÑANA	21 TARDE	MAÑANA	TARDE	23 MAÑANA	23 TARDE	24 MAÑANA	24 TARDE	25 MAÑANA	25 TARDE	26 MAÑANA	26 TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3		X				X		X						X							X					
2	X			X			X			X		X	X			X		X		X			X		X	
1			X		X				X		X				X		X		X			X		X		X
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	27 MAÑANA	27 TARDE	28 MAÑANA	28 TARDE	29 MAÑANA	29 TARDE	30 MAÑANA	30 TARDE	31 MAÑANA	31 TARDE
8										
7										
6										
5										
4										
3					X		X			
2	X		X	X		X		X		
1		X								
0										
-1										
-2										
-3										
-4										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

ss.londono002

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO	**FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA**	VERSION: 01 VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Postobon ÁREA: Cafeteria MES: Junio AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3					X		X							X		X				X				X		
2		X		X	X		X			X		X	X		X			X	X			X	X		X	X
1	X		X						X		X						X				X				X	
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	14		15		16		17		18		19		20		21				23		24		25		26	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3		X							X				X						X						X	
2				X		X		X	X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		
1		X			X		X						X		X				X		X				X	
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8										
7										
6										
5										
4										
3										
2	X		X		X		X			
1		X		X		X		X		
0										
-1										
-2										
-3										
-4										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-186664-MEVAL

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	VERSION: 01 VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Coca cola ÁREA: Cafeteria MES: Junio AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3				X		X		X				X						X						X		X
2		X	X		X			X		X	X			X		X	X			X		X	X		X	
1	X								X				X			X			X		X					
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	14		15		16		17		18		19		20		21				23		24		25		26	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3					X				X						X								X		X	
2		X	X	X	X			X	X		X		X	X		X		X	X		X	X		X		
1	X		X				X			X			X			X		X		X						
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8										
7										
6										
5										
4										
3										
2		X		X		X		X		
1	X						X			
0										
-1										
-2										
-3										
-4										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2024-186664-MEVAL

GS-2024-186664-MEVAL

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Gatorade Postobon | ÁREA: Cafeteria | MES: Junio | AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1 MAÑANA	1 TARDE	2 MAÑANA	2 TARDE	3 MAÑANA	3 TARDE	4 MAÑANA	4 TARDE	5 MAÑANA	5 TARDE	MEDIO DIA	MEDIO DIA TARDE	7 MAÑANA	7 TARDE	8 MAÑANA	8 TARDE	9 MAÑANA	9 TARDE	10 MAÑANA	10 TARDE	11 MAÑANA	11 TARDE	12 MAÑANA	12 TARDE	13 MAÑANA	13 TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4											X															
3				X		X		X					X								X					X
2		X	X		X		X			X		X			X		X		X	X			X		X	
1	X													X		X		X				X		X		
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	14 MAÑANA	14 TARDE	15 MAÑANA	15 TARDE	16 MAÑANA	16 TARDE	17 MAÑANA	17 TARDE	18 MAÑANA	18 TARDE	19 MAÑANA	19 TARDE	20 MAÑANA	20 TARDE	21 MAÑANA	21 TARDE	MAÑANA	MAÑANA TARDE	23 MAÑANA	23 TARDE	24 MAÑANA	24 TARDE	25 MAÑANA	25 TARDE	26 MAÑANA	26 TARDE
8																										
7																										
6																										
5																										
4																										
3			X		X				X								X			X						X
2	X	X		X			X	X			X		X		X	X		X	X			X		X		
1						X			X		X			X							X		X		X	
0																										
-1																										
-2																										
-3																										
-4																										

°CENTIGRADOS	27 MAÑANA	27 TARDE	28 MAÑANA	28 TARDE	29 MAÑANA	29 TARDE	30 MAÑANA	30 TARDE	31 MAÑANA	31 TARDE
8										
7										
6										
5										
4										
3								X		
2		X		X		X	X			
1	X		X		X					
0										
-1										
-2										
-3										
-4										

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

ss.londono002

GS-2024-186664-MEVAL

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR	VERSION: 01 VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Nevecongelador | ÁREA: Cafeteria | MES: Junio | AÑO: 2024

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

ss.londono002 ss.londono002 ss.londono002

GS-2024-186664-MEVAL

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Colombina

ÁREA: cafeteria

MES: Junio.

AÑO: 2024

°CENTIGRADOS	1 MAÑANA	1 TARDE	2 MAÑANA	2 TARDE	3 MAÑANA	3 TARDE	4 MAÑANA	4 TARDE	5 MAÑANA	5 TARDE	MEDIO DIA	TARDE	7 MAÑANA	7 TARDE	8 MAÑANA	8 TARDE	9 MAÑANA	9 TARDE	10 MAÑANA	10 TARDE
-9																				
-10																				
-11																				
-12																				
-13						X				X		X		X		X				X
-14		X		X				X			X		X		X			X	X	
-15	X		X		X		X		X								X			
-16																				
-17																				
-18																				
-19																				
-20																				
-21																				
-22																				

°CENTIGRADOS	11 MAÑANA	11 TARDE	12 MAÑANA	12 TARDE	13 MAÑANA	13 TARDE	14 MAÑANA	14 TARDE	15 MAÑANA	15 TARDE	16 MAÑANA	16 TARDE	17 MAÑANA	17 TARDE	18 MAÑANA	18 TARDE	19 MAÑANA	19 TARDE	20 MAÑANA	20 TARDE
-9																				
-10																				
-11																				
-12																				
-13		X				X					X				X					X
-14			X		X		X		X	X		X		X			X	X	X	
-15	X			X				X					X			X				
-16																				
-17																				
-18																				
-19																				
-20																				
-21																				
-22																				

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

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

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

Responsable de diligenciar el formato:

ss.londono002

GS-2024-186664-MEVAL

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Fecha: 10-08-2015	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Versión: 0		

Periodicidad de Aseo: Diario X Semanal_____ Mensual_____ Junio

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
18/6/24	Mesas, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
19/6/24	Meses, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis 6.
20/6/24	Mesas, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
21/6/24	Mesas, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
22/6/24	Meses, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
23/6/24	Mesas, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
24/6/24	Meses, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
25/6/24	Meses, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
26/6/24	Mesa, Meson Pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
27/6/24	Meses, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
28/6/24	Mesas, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
29/6/24	Mesas, Meson Pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
30/6/24	Mesas, Meson Piso, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis 6

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO: Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utilizo

DOSIFICACION: Se debe diligenciar la casilla con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo: 5 ml de Producto x 1 lt H2O
1 lt H2O

APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Directo, inmersión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o

1146109636

GS-2024-186664-MEVAL

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	PÓLICIA NACIONAL
Fecha: 10-08-2015	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Versión: 0		

Periocidad de Aseo: Diario X Semanal_____ Mensual_____

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X Turno

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
1/6/24	Mesas, Meson, Pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
2/6/24	Mesas, Meson Pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
3/6/24	Meson, Mesas Pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
4/6/24	Meson, Mesas Pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
5/6/24	Meson, Mesas pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
6/6/24	Mesas, Meson pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
7/6/24	Meson, Mesas pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
8/6/24	Meson, Mesas pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
9/6/24	Meson, Mesas pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
10/6/24	Meson, Mesas pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
11/6/24	Meson, Mesas pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
12/6/24	Meson, Mesas Pisos, Vitrinas	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
13/6/24	Meson, Meson pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
14/6/24	Mesas, Meson pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
15/6/24	Mesas, Meson Pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
16/6/24	Mesas, Meson Pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo
17/6/24	Meson, Meson Pisos, Vitrina	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis Gallardo

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO: Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utilizo

DOSIFICACION: Se debe diligenciar la casilla con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo: 5 ml de Producto x 1 lt H2O
1 lt H2O

APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Directo, inmersión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o

1146109636

GS-2024-186664-MEVAL

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	PÓLICIA NACIONAL
Fecha: 10-08-2015	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Versión: 0		

Periocidad de Aseo: Diario X Semanal_____ Mensual_____ Junio.

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
18/6/24	Microondas Utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
19/6/24	Microondas Utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
20/6/24	Microondas Utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
21/6/24	Microonda Utensilio greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
22/6/24	Microonda Utensilios greca.	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
23/6/24	Microondas Utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
24/6/24	Microonda Utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
25/6/24	Microonda Utensilio greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
26/6/24	Microonda Utensilios greca.	Desinfección	hipoclito	3.5ml	5min	Genesis6.
27/6/24	Microonda Utensilios greca.	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6.
28/6/24	Microonda Utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
29/6/24	Microonda Utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
30/6/24	Microondas Utensilio greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO:Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utilizo

DOSIFICACION:Se debe diligenciar la casilla con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo: 5 ml de Producto x 1 lt H2O
1 lt H2O

APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Directo, inmersión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o

1146109636

GS-2024-186664-MEVAL

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Fecha: 10-08-2015	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Versión: 0		

Periodicidad de Aseo: Diario X Semanal_____ Mensual_____ Junio

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
1/6/24	Microondas utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
2/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
3/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
4/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
5/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
6/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
7/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
8/6/24	Microonda utensilio greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
9/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
10/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
11/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
12/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
13/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
14/6/24	Microondas utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
15/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
16/6/24	Microonda utensilios greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6
17/6/24	Microonda utensilio greca	Desinfección	hipoclorito	3.5ml	5min	Genesis6

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO: Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utilizo

DOSIFICACION: Se debe diligenciar la casilla con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo: 5 ml de Producto x 1 lt H2O

APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Directo, inmersión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o

1146109636

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	PÓLICIA NACIONAL
Fecha: 10-08-2015	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Versión: 0		

Periocidad de Aseo: Diario_____ Semanal X Mensual_____ Junio

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
1/6/24	Paredes, sillas, pisos profundo	Desinfección	Hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis
8/6/24	Paredes, sillas, pisos profundo	Desinfección	Hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis
15/6/24	Paredes, sillas, pisos profundo	Desinfección	Hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis
22/6/24	Paredes, sillas, pisos, profundo	Desinfección	Hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis
29/6/24	Paredes, sillas, pisos, profundo	Desinfección	Hipoclorito	3.5 ml	5 min	Genesis

GS-2024-186664-MEVAL

ss.londono002 ss.londono002 ss.londono002