Nro.GS-2024- 112631 **-STICRI - GUINF**

Bogotá D.C, 08 de agosto de 2024

Señor coronel
EDWIN MASLEIDER URREGO PEDRAZA
Director de Investigación Criminal e INTERPOL
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión contrato Nro. 03-1-10045-24 mensual.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**06/07/2024**	**Hasta**	**31/07/2024**

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-2024-101156-DIJIN del 10/07/2024, la señora subteniente Mayra Alejandra Hernández Arias, obrando en calidad de Jefe Grupo Contratos DIJIN, nombró como supervisor del presente contrato al señor intendente Héctor José Álvarez Cuta Jefe de Grupo Infraestructura de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

Nro. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 0

INFORMACIÓN DEL CONTRATO

Contrato No. / Orden de compra No.	Nro. 03-1-10045-24
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	*"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BARRA DE CAFÉ".*

Contratista	LA EMPRESA BBI COLOMBIA S.A.S.,
Representante legal	MAURICIO OROZCO MORA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$14.275.291,08
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	$14.275.291,08
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de 12 meses contados a partir del perfeccionamiento del mismo.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	06/07/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	06/07/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

1.1 Acciones adelantadas:

La supervisión deberá realizar un resumen cronológico de las actuaciones adelantadas en ejercicio de las funciones, debiendo plasmar datos de relevancia, como por ejemplo fechas, números de oficios, números de actas, mensajes de correo electrónico, documentos que den cuenta de las actuaciones adelantadas entre otras.

- Verificación a las obligaciones contractuales
- Validación del pago de servicios públicos
- Validación del pago de canon de arrendamiento

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Los contratistas deberán diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la seguridad de la Información Contratistas o terceros".	SI	Se entregaron al inicio del contrato los formatos solicitados en el mismo.
Cumplir sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social, Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e ICBF).	SI	El contratista cumple con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social, Integral y Parafiscales.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES CONTRACTUALES

DOCUMENTOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS ESTABLECIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, INCLUYENDO LAS AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y OTROS.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL CUMPLIMIENTO.
1	La atención al público será de domingo a domingo en forma continua y en el siguiente horario: LUNES A VIERNES: En la mañana el servicio deberá iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas. SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, con cierre a las 16:00 horas. NOTA: Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL (DIJIN).	No se ha presentado novedad
2	El arrendatario, deberá ofrecer productos de acuerdo a los siguientes componentes: • Deberá ofrecer bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, productos lácteos, confitería, postres, galletería entre otros. • Debe mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente, tales como (pasabocas, bebidas debidamente refrigerados si se requiere, entre otros). • Se debe ofrecer productos de primera calidad, nutrición completa y equilibrada incluyendo alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y guardando entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional; los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o microbiológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques, igualmente insumos de limpieza y desinfección que sean amables con el medio ambiente.	No se ha presentado ninguna novedad
3	Los precios de venta al público que maneje el arrendatario deben ser económicos y acordes al mercado y debe publicarlos en un lugar visible dentro de las instalaciones arrendadas.	No se ha presentado ninguna novedad
4	El arrendatario se comprometerá a remitir con la suscripción del contrato, los Certificados de Manipulación de Alimentos de los funcionarios con los cuales laborara, el cual debe estar vigente para el personal que presta el servicio, expedido por la Secretaria de Salud o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (1) año, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y la de los funcionarios de la Dirección de Investigación Criminal e Interpol	No se ha presentado ninguna novedad
5	Se deberá realizar control al personal, en examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, copro parasitológico, serología y demás disposiciones reglamentadas en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	No se ha presentado ninguna novedad

6	El arrendatario se obliga a que sus empleados, estén debidamente uniformados, con la dotación necesaria, con una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), cumplir con las exigencias de la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección (personal manipulador).	No se ha presentado ninguna novedad
7	El arrendatario se comprometerá a remitir al Supervisor del contrato, las hojas de vida del personal que laborará con él, para la prestación del servicio de Cafetería, con el fin de realizar el respectivo estudio por parte del Grupo de seguridad de Instalaciones Policiales de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.	No se ha presentado ninguna novedad
8	El arrendatario se comprometerá a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluidos salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993 "***POR LA CUAL SE CREA EL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES***".	No se ha presentado ninguna novedad
10	Presentarán una propuesta de productos a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio.	se realiza la actualización de precios de acuerdo con el incremento de costos producto de la inflación para la vigencia 2024.
11	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se efectuará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos, así mismo el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres se realizará bajo las normas establecidas para el transporte y entrega de los productos y alimentos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección.	No se ha presentado ninguna novedad
12	Se propenderá a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL de la Policía Nacional de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que se señalen, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan a su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	No se ha presentado ninguna novedad
13	Se ofrecerá los recursos necesarios y tomar acciones sobre la calidad del servicio que genere acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas del personal.	No se ha presentado ninguna novedad
14	No se podrá vender bebidas alcohólicas a los funcionarios en general, salvo en eventos especiales y para lo cual se le informara con previa antelación y autorización del mismo, así mismo no se podrá vender cigarrillos al por menor, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	No se ha presentado ninguna novedad
15	El arrendatario y sus empleados se compromete a mantener en reserva y no divulgar LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL revelada por LA POLICÍA NACIONAL o por terceros formalmente designados para el efecto, para lo cual diligenciara el formato 1DT-FR-0016–"*DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS*", debidamente firmado por el representante legal.	El contratista allega los formatos1DT-FR-0016 "*Declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros*" de cada uno de sus funcionarios.

16	Los contratistas que por el desempeño de la 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.	No se ha presentado ninguna novedad
17	Contratista 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 complemente, 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.	El contratista tiene implementado y cumple con lo relacionado con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
18	El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato 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.	No se ha presentado ninguna novedad.
19	En caso de presentarse un accidente de trabajo será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, 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.	No se ha presentado ninguna novedad.
20	El contratista 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).	Documentación actualizada allegada por medio correo electrónico.
21	El contratista deberá presentar la matriz EPIS firmado por el responsable en seguridad y salud en el trabajo.	Documentación pendiente a entregar por parte del arrendatario
22	La empresa deberá presentar un certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal que ejecutará las actividades laborales.	El contratista entrega documentación correspondiente.
23	El contratista debe cumplir con lo establecido en la resolución No. 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".	El contratista a llega documentación de manera física.
24	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 cafetería, así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.	Se entrega planilla check list inspección presencia de plagas – asperciones mesa sillas- control diario de limpieza y desinfección tienda y registro y control residuos solidos

25	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 contratista especificará si la empresa 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).	No se ha presentado ninguna novedad
26	Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 2): el contratista no se encuentra en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Y deberá mantenerse así durante la ejecución del referido contrato.	No se ha presentado ninguna novedad
27	Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 4): "El contratista 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.	No se ha presentado ninguna novedad
28	Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional" Nota 9 (Capítulo III, literal 5): "Es obligación del contratista 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".	No se ha presentado ninguna novedad
29	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 contratista 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 a la misma.	No se ha presentado ninguna novedad
30	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).	No se ha presentado ninguna novedad
31	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.	No se ha presentado ninguna novedad
32	El contratista que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones 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	No se ha presentado ninguna novedad

	que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.	
33	Para la adquisición de productos alimentarios y en el contrato de arrendamiento de cafetería, incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de 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.	No se ha presentado ninguna novedad
34	El proponente contratado para disposición final de residuos o desechos (*los cuales estarán ubicados en el espacio que determine el arrendatario al interior de la zona arrendar sin que infrinja norma alguna de salubridad*), deberá presentar las actas de disposición final o aprovechamiento según haya lugar, así mismo presentara 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.	No se ha presentado ninguna novedad
35	El arrendatario, se comprometerá a 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", subtitulo "CUANDO LA POLICÍA NACIONAL ARRIENDA INMUEBLE O ESPACIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES POLICIALES" el cual contempla en el numeral 2: ... "la zona a arrendar contara 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 presentara 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, tomara la lectura de cada contador, una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio o metro cubico. La calibración de cada medidor se debe realizar por el arrendatario cada año, en el evento en que el término del contrato sea superior a este término. La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas por el recurso de mantenimiento, a su vez, el arrendatario cada mes en la cuenta de fondos especiales cancelará con el canon de arrendamiento, lo correspondiente a los valores cobrados por concepto de servicios públicos, según las lecturas de los medidores"	No se ha presentado ninguna novedad
36	REAJUSTE DEL CANON: Para el presente contrato, el canon de arrendamiento 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.	No Aplica
37	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble y equipamiento (*medidores de energía y agua*), entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, los cuales deberá responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	No se ha presentado ninguna novedad

38	El arrendatario se comprometerá a realizar las fumigaciones necesarias las cuales se deberán realizar una vez al año así mismo para el control de plagas y roedores por lo menos 1 vez al mes.	El contratista envía soportes de acuerdo a las planillas de control.
39	El arrendatario se comprometerá a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	No se ha presentado ninguna novedad
40	El arrendatario se comprometerá a pagar el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días hábiles que correspondan a la fecha de celebración del contrato y los servicios públicos domiciliarios a su cargo, agua, luz, gas.	el contratista envía soportes que confirmen el pago de los mismos
41	El arrendatario se comprometerá a cancelar los servicios públicos domiciliarios de gas natural, agua y luz, oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio debiendo presentar copia de las facturas canceladas ante el Grupo de Bienes Raíces de la Unidad.	el contratista envía soportes de pago de obligaciones, por medio de correo electrónico.
42	El arrendatario se comprometerá a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes y presentar informes mensualmente durante los primeros cinco (5) días hábiles después de la fecha de suscripción del contrato las planillas y certificados correspondientes, donde se incluya las fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos y sustancias utilizados para esta actividad, se debe realizar una limpieza profunda mínimo una (1) vez al mes.	No se ha presentado ninguna novedad
43	El arrendatario se comprometerá a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	No se ha presentado ninguna novedad
44	Los equipos extras que requiera el arrendatario, para la organización y producción, serán aportados por el mismo sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL de la Policía Nacional.	No se ha presentado ninguna novedad
45	El arrendatario se comprometerá a manejar un registro de limpieza y desinfección, temperatura de la nevera o refrigerador, en cada punto de almacenamiento.	Se anexa formato control temperatura refrigeradores.
46	El arrendatario se comprometerá a realizar el mantenimiento y calibración de los equipos asignados (*medidores de energía y agua*), con una entidad certificada por el ONAC, una (01) vez al año.	No se ha presentado ninguna novedad
47	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	No se ha presentado ninguna novedad
48	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos que se generan de acuerdo con el programa o lineamiento dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en la instalación. Además, deben realizar la clasificación en la fuente para la disposición final en el chut de basuras en bolsas de color acorde a los directrices establecidos por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	cuenta con un punto ecológico cumpliendo con la normatividad vigente

49	Utilizar elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones bajas de tensos activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato.	No se ha presentado ninguna novedad
50	El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.	No se ha presentado ninguna novedad
51	El arrendatario deberá realizar una caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería a través de un laboratorio acreditados ante el IDEAM, la cual se debe realizar 1 vez al año.	No aplica
52	El personal deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, participando en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	No se ha presentado ninguna novedad
53	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del servicio del arrendamiento del bien, serán asumidas como responsabilidad del contratista.	No se ha presentado ninguna novedad
54	El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, asimismo deberá llevar un control de la generación y la disposición generadas del mismo.	Registro y control residuos sólidos

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No aplica.

3 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del perfeccionamiento del mismo.

De acuerdo a la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (26) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato de arrendamiento, restando (339) días para que finalice el plazo de ejecución del contrato principal; así las cosas, las demás cláusulas y condiciones no modificadas en el contrato principal permanecen incólumes y con la misma obligatoriedad para las partes.
Fecha inicio ejecución: 06/07/2024
Fecha finalización: 06/07/2025
Duración: 12 meses
Valor canon mensual incluido IVA: $1.189.607,59 + consumo servicios públicos.

HORARIO ESTABLECIDO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

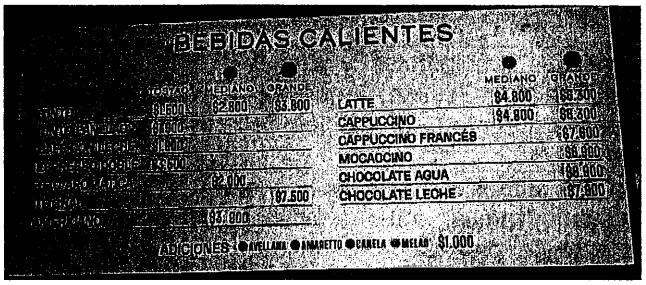
La atención al público será de lunes a domingo en forma continua y en el siguiente horario:
LUNES A VIERNES: el servicio deberá iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas.
SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, con cierre a las 16:00 horas.

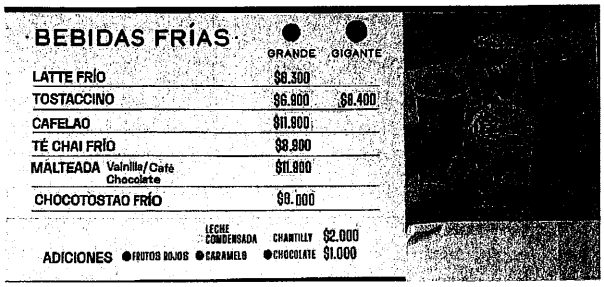
NOTA: igualmente, es días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instañaciones de la DIJIN.

Se reitera el cumplimiento del horario de atención al público, si llegará a presentarse una situación especial de las partes, informar de manera oportuna para concertar modificaciones para el día que por diferentes motivos se requiera.

OBLIGACIONES:

Los precios de venta al público que maneje el arrendatario deben ser económicos y acordes al mercado y debe publicarlos en un lugar visible dentro de las instalaciones arrendadas.





COMPROMISOS

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Realizar el pago de manera oportuna por concepto de canon de arrendamiento y servicios públicos, descrita en el numeral 2.1 de la presente acta, remitiendo soporte y comprobante de pago. (CLAUSULA CUARTA).	Contratista BBI TOSTAO	Permanente
2. Remitir soportes de las lecturas de los medidores de servicios públicos (energía eléctrica y acueducto).	Supervisor PONAL – DIJIN	Mensual

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario realizará el pago por concepto de arrendamiento, en forma mensual los primeros cinco (5) días hábiles al mes siguiente, lo correspondiente a la suma de UN MILLON DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($1.131.200), los cuales deberán ser cancelados en la Cuenta Corriente Número 110-140-00174-4 del Banco Popular, a favor de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, remitiendo copia del recibo de consignación a los supervisores del contrato.

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 realizara 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 multiplicaran 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 cancelaran 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.

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", subtitulo "CUANDO LA POLICÍA NACIONAL ARRIENDA INMUEBLE O ESPACIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES POLICIALES" el cual contempla en el numeral 2:

... "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 cubico. NOTA1: Teniendo en cuenta la "***CLÁUSULA UNDÉCIMA – OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO*** *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 MILLON DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($1.000.000), cuyo plazo de ejecución será de veinticuatro (18) meses contados a partir del 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". Se efectúa el reajuste correspondiente para la vigencia 2024 por un valor de UN MILLON DE PESOS MONEDA LEGAL $1.00.000 mensual.

LUGAR DE ARRENDAMIENTO: El espacio arrendado 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 la dirección señalada de acuerdo al lugar de arrendamiento.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se informa el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

MES	PERIODO 2023	CANON
1	JULIO	$1.189.607,59
Pendiente por recepción		**$ 13.085.683,49**

SERVICIOS PÚBLICOS

Energía BBI COLOMBIA S.A.S. (TOSTAO)						
Nro. OBLIGACIÓN	LECTURA INICIAL	LECTURA FINAL	PROMEDIO DIARIO	CONSUMO MENSUAL	VALOR KWH MENSUAL	VALOR A PAGAR
001	88.376	89.321	36.3	945	$ 562,79	$531.836,55
TOTAL, A PAGAR						**$531.836,55**

	Acueducto BBI COLOMBIA S.A.S. (TOSTAO)						
Nro. OBLIGACIÓN	PERIODO FACTURADO	LECTURA INICIAL	LECTURA FINAL	PROMEDIO DIARIO (m^3)	CONSUMO MENSUAL (m^3)	VALOR M3 MENSUAL	VALOR A PAGAR
001	06/07/2024 al 31/07/2024	238	239	0,03	1	$ 7.208,18	$ 7.208,18
TOTAL, A PAGAR							**$ 7.208,18**

5 RECOMENDACIONES

Se exhorta a la empresa contratista a cumplir con las obligaciones contractuales, con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto del contrato.

6 CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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

Atentamente,

Firma_____

Intendente **HÉCTOR JOSÉ ÁLVAREZ CUTA**
Jefe Grupo Infraestructura (E)
Supervisor Contrato No. 03-1-10045-24
dijin.guinf@policia.gov.co
No. Celular: 3232732195



Comprobante de Pago

09/8/2024 - 15:31

Datos del Proceso de Pago	
Nombre Empresa	BBI COLOMBIA SAS
Nombre Proceso	PAGOARRIENDOS20240809
Cuenta Origen de los Fondos	CORPORATIVA SIN SOBREGIRO - 560000769997669
Fecha del Pago	09/08/2024
Hora del Pago	15:30

Detalle Proceso de Pago			
Nit Destino	8001413380	**Referencia**	0000000000000000
Nombre	0 0		
Producto o Servicio Destino	140001744	**Entidad destino**	POPULAR
Valor	$ 991.340,00	**Estado**	Pendiente de Validar



VIVIENDA

mprobante de Pago

09/8/202

os del Proceso de Pago

ıbre Empresa	BBI COLOMBIA SAS
ıbre Proceso	Reintegros090824
ıta Origen de los Fondos	CORPORATIVA SIN SOBREGIRO - 560000769997669
ıa del Pago	09/08/2024
ı del Pago	08:36

alle Proceso de Pago

Destino	8001413380	**Referencia**	0000000000000000
ıbre	0 0		
lucto o Servicio Destino	140001744	**Entidad destino**	POPULAR
ır	$ 539.044,00	**Estado**	Pendiente de Validar

TOSTAO Café & Pan	REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS	CODIGO	AMTI-FO-01
		VERSION	4
		FECHA	21/11/2023

Tienda: DIAN Código: 510 Mes y año: Julio 2024

FECHA	HORA	RESPONSABLE	NUMERO DE BOLSAS			
			VERDE	TRANSPARENTE	BLANCO	NEGRA
1-07-24	4:40PM	Neyla	0	0	1	1
2-07-24	8:35PM	Neyla	0	0	1	1
5-07-024	6:00 Pm	Sandra	0	0	0	1
07-07-024	3:00 Pm	Sandra	1	1	1	2
08-07-24	1:00 Pm	Sandra	0	0	0	2
11-07-024	2:00 Pm	Sandra	1	2	0	0
12-07-024	3:00 Pm	Felipe	0	3	0	0
13-07-24	2:40PM	Neyla	0	0	1	0
14-07-24	3:00PM	Neyla	0	0	1	1
15-07-24	7:45am	Felipe	0	0	1	1
16-07-24	8:00Pe	Felipe	0	0	1	0
17-07-24	7:45pm	Felipe	0	1	1	0
18-07-24	7:45pm	Felipe	1	2	1	0
19-07-24	7:45pm	Felipe	0	2	0	1
20-07-24	3:00 pm	Felipe	0	2	0	0
21-07-24	3:00pm	Felipe	0	1	0	0
22-07-24	5:00 Pm	Sandra	0	2	0	0
23-07-24	6:00Pm	Felipe	0	3	1	0
24-07-024	5:26 Pm	Nicol	0	4	1	0
25-07-24	3:40PM	Nicol	0	1	1	0
26-07-24	4:40 Pm	Nicol	0	3	1	0
27-07-24	9:00Pm	Sandra	0	1	1	0
28-07-24	3:20PM	Neyla	0	1	0	1
29-07-024	1:15Pm	Felipe	0	3	1	0
30-07-24	5:00 Pm	Felipe	0	1	1	1
31-07-24	6:00Pm	Felipe	0	1	2	1

No conformidad:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad: Yamileth Villegas (10/07/24)

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO DE LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	CODIGO	AMTI-FO-02
		VERSION	4
		FECHA	14/11/2023

ZONA: TRAMPA DE GRASA TIENDA_____ MES_____ AÑO_____

DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
DESNATADO																															
LAVADO																															
RESPONSABLE																															
HORA																															

No conformidad:

C = CUMPLE NC = NO CUMPLE NA = NO APLICA

Acciones a mejorar:

Verificado calidad: _____

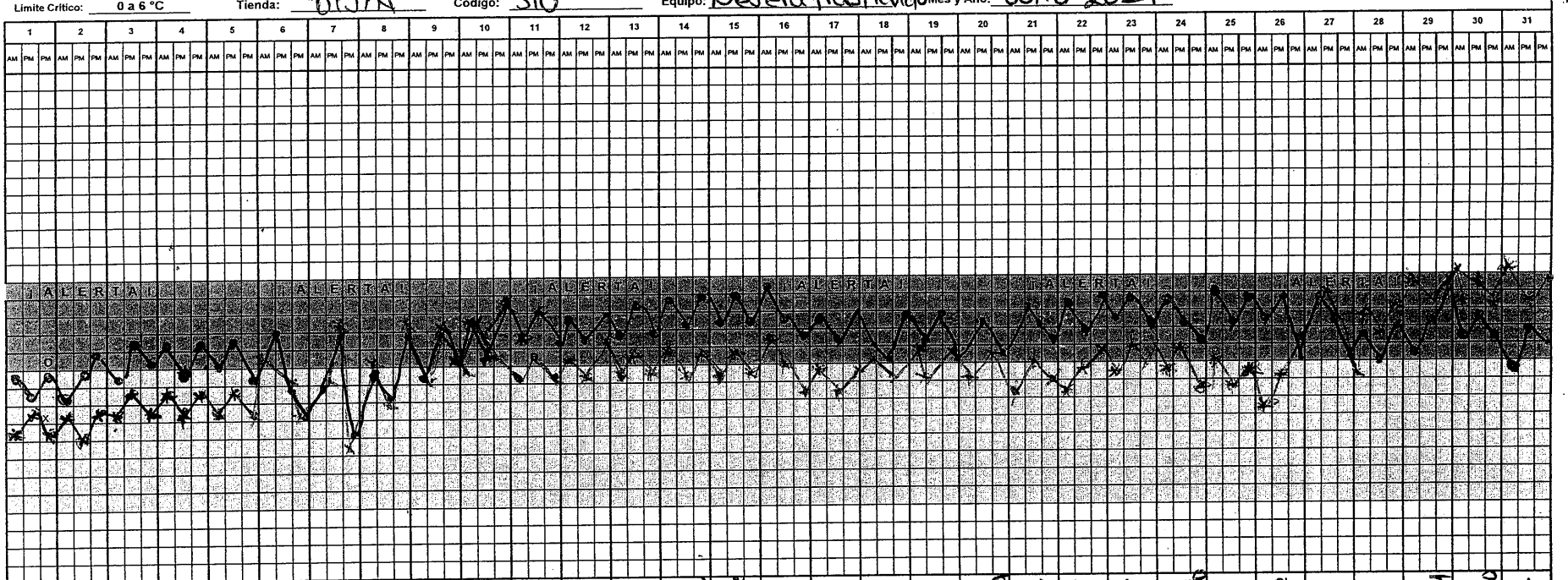
Nota: El desnatado se debe realizar a diario y se debe desechar en la caneca de ordinarios.
El lavado se debe realizar día de por medio.

TOSTAO

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CATI-FO-00[illegible]
VERSIÓN	2
FECHA	21/11/2023

Limite Crítico: 0 a 6 °C Tienda: DIJIN Código: 510 Equipo: Nevera tradicional Mes y Año: Julio 2024



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
NOMBRE PRODUCTO	leche	Café	leche	Café	leche	Café	Leche	Café	Leche	leche	Café	leche	Café tienda	Salsa Guineita	leche	Café tienda	leche	Café marca	Leche	Café tienda	Leche	Café tienda	leche	Salsa Guineita	Café tienda	leche	Café tienda	leche	Café tienda	Salsa Guineita	leche
OBSERVACION		9																													
RESPONSABLE	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla	Neyla

Verificado calidad: _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (0 a 6°C), se debe informar por medio de tickets en la plataforma de servicios de mantenimiento locativo y equipos sensibles, así como al analista.
En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalia presentada por el equipo.

CONVENCIONES Limpieza y desinfección (**LD**), Mantenimiento (**MTTO**), Defrost (**DS**), Transito de mercancia (**TM**).

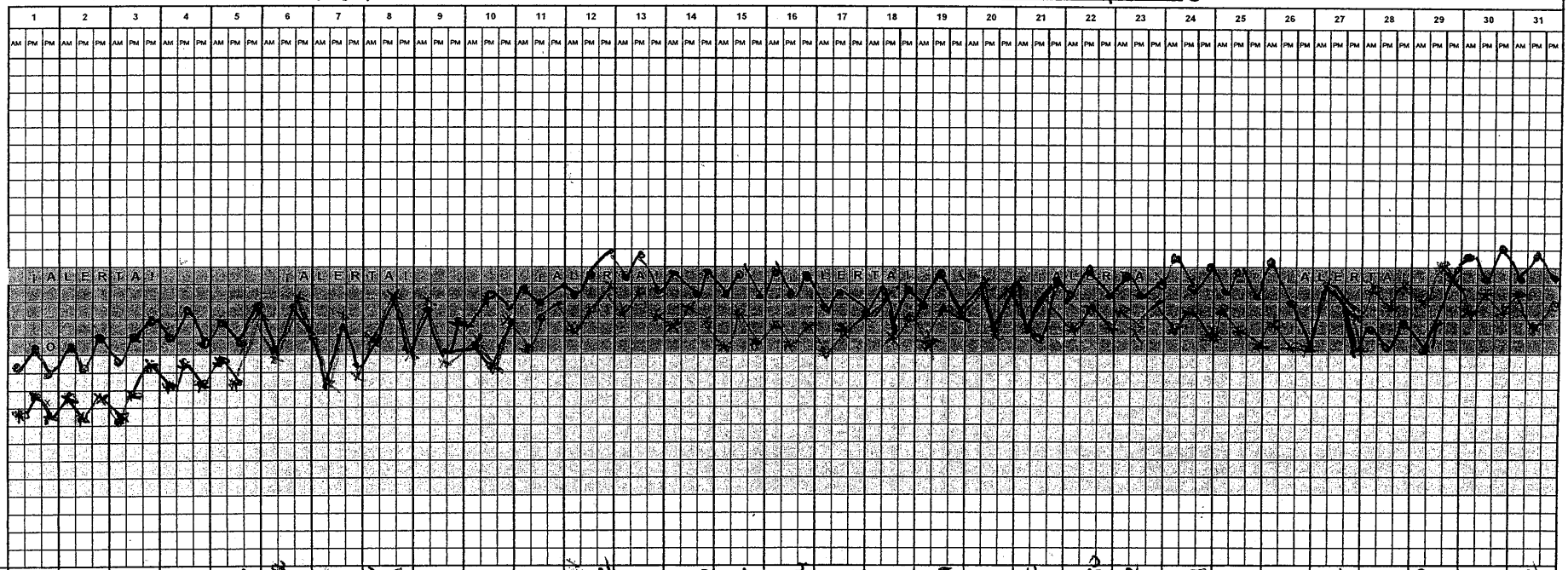
NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un **punto** se marca la temperatura del **equipo** y con una **X** la temperatura de alguno de los **productos** almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido sera usado para las 3 tomas del dia. Las 3 tomas del dias serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CATI-FO-001
VERSIÓN	2
FECHA	21/11/2023

Límite Crítico: 0 a 6 °C Tienda: DJIN Código: SIU Equipo: Juio 2029 Mes y Año: Nevera postobon



NOMBRE PRODUCTO	OBSERVACION	RESPONSABLE
Quito e		Nayg
Bigun	9	Neyg
Agua Natural		Neyg
Agua Natural		Neyg
Quito e		Neyg
Cubrete		Neyg
Agua		Neyg
Agua Cristal		Neyg
Agua		Neyg
Quito e		Neyg
Agua Botella Peq		Neyg
Agua Botella Gde		Neyg
Gatorade		Neyg
Bretaña		Neyg
Quito le		Neyg
Postobon		Neyg
Bretaña		Neyg
Gatorade		Neyg
Agua de pondo		Neyg
Bretaña		Neyg
Quito e		Neyg
Bretaña		Neyg
Te Durazno		Neyg
Postobon		Neyg
Cubrete		Neyg
Hit Mango		Neyg
Quito e		Neyg
Hit Horchata		Neyg
Quito e		Neyg

Verificado calidad: _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (0 a 6°C), se debe informar por medio de tickets en la plataforma de servicios de mantenimiento locativo y equipos sensibles, así como al analista.
En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalía presentada por el equipo.

CONVENCIONES Limpieza y desinfección (**LD**), Mantenimiento (**MTTO**), Defrost (**DS**), Transito de mercancía (**TM**).

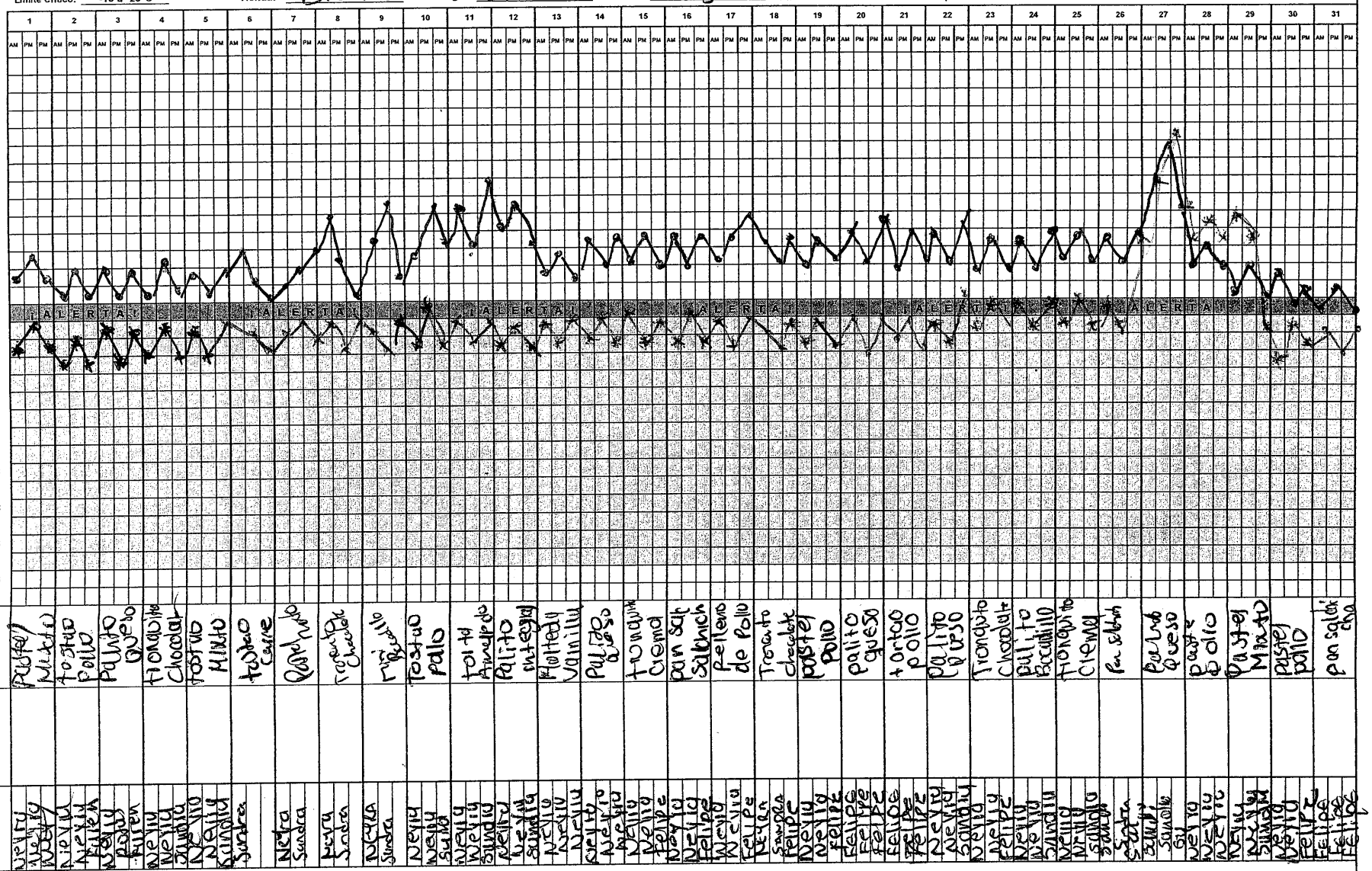
NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un **punto** se marca la temperatura del **equipo** y con una **X** la temperatura de alguno de los **productos** almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido sera usado para las 3 tomas del dia. Las 3 tomas del dias serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO' Café & Pan

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CATI-FO-02
VERSIÓN	2
FECHA	21/11/2023

Limite Critico: -18 a -25°C Tienda: DIJIN Código: 510 Equipo: congelador Mes y Año: Julio 2024



Verificado calidad: _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (-18 a -25 °C), se debe informar por medio de tickets en la plataforma de servicios de mantenimiento locativo y equipos sensibles, asi como al analista. En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalia presentada por el equipo.

CONVENCIONES Limpieza y desinfección (LD), Mantenimiento (MTTO), Defrost (DS), Transito de mercancia (TM).

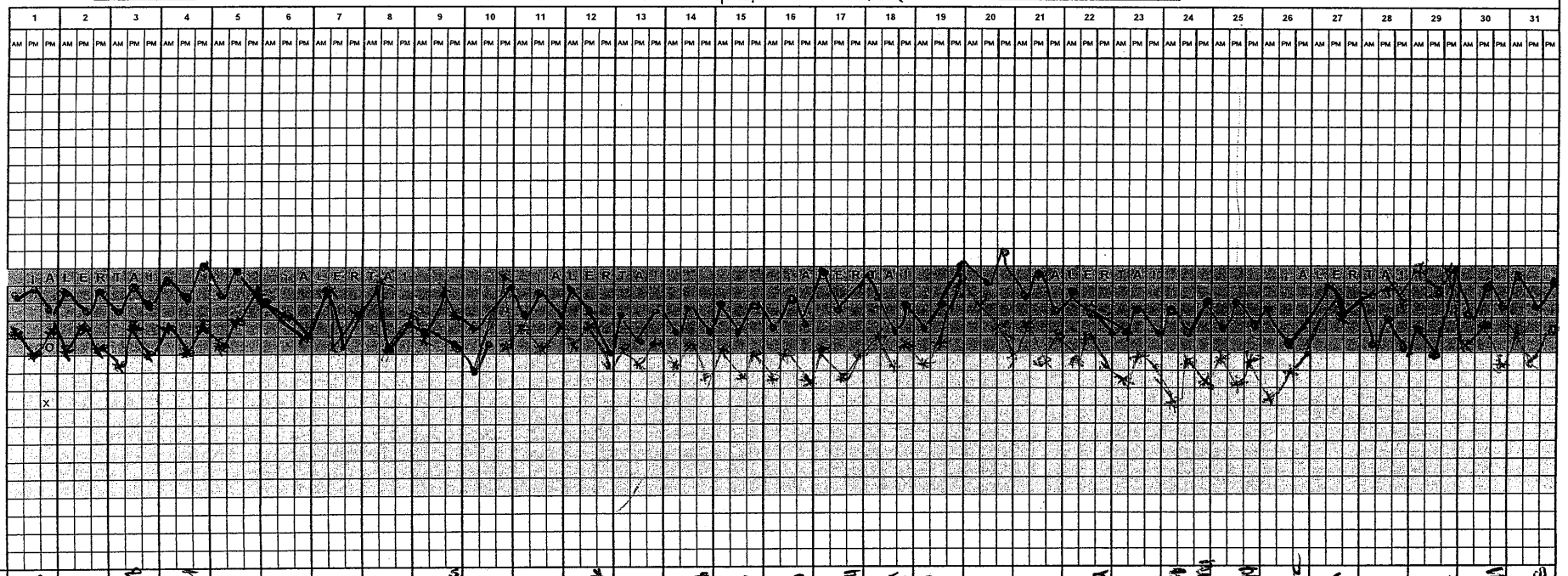
NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un **punto** se marca la temperatura del **equipo** y con una **X** la temperatura de alguno de los **productos** almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido sera usado para las 3 tomas del dia. Las 3 tomas del dias serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CATI-FO-001
VERSIÓN	2
FECHA	21/11/2023

Límite Crítico: 0 a 6 °C Tienda: DIJIN Código: 510 Equipo: autocontenida Mes y Año: Julio 2024



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
NOMBRE PRODUCTO	Agua potable	Queso pera	Re limon hostia	Agua pte	Te limon	Te limon	Sete cuero	Te limon	H2O limon	H2 limon	Queso Bocadillo	Agua Natural	Queso pera	Queso Bocadillo	Te Hatsu	Agua con gas	Jugo naranja	Xtz Limonada	Queso pera	agua con gas	Queso pera	Jugo naranja	Agua	Hatsu	Hatsu	Agua	Naranja	Agua potable	Queso crema	Queso pera	Yogurt natural	Queso Bocadillo	Agua potable
OBSERVACION		LD																													
RESPONSABLE	Nevis Alejandra	Nevis	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Sandra Sandra	Nevis Felipe	Nevis Sandra	Nevis Felipe	Nevis Sandra	Nevis Felipe	Nevis Sandra	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe	Nevis Felipe

Verificado calidad: _____

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (0 a 6°C), se debe informar por medio de tickets en la plataforma de servicios de mantenimiento locativo y equipos sensibles, así como al analista.
En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalía presentada por el equipo.

CONVENCIONES Limpieza y desinfección (**LD**), Mantenimiento (**MTTO**), Defrost (**DS**), Transito de mercancia (**TM**).

NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un **punto** se marca la temperatura del **equipo** y con una **X** la temperatura de alguno de los **productos** almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido sera usado para las 3 tomas del dia. Las 3 tomas del días serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	6
		FECHA	14/11/2023

Tienda: BJN Código: 516 Mes y año: JULIO 2024

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND) MERMA
1-07-24	6:00 AM	tosto Pollo	6	F220324	17-8-24	Neyla Rojas	1-07-24	4:00PM	0
1-07-24	6:00AM	tostao Mixto	6	E230624	10-9-24	Neyla ROJAS	1-07-24	4:00 PM	0
1-07-24	6:00AM	pan salchicha	4	C130423	12-09-24	Neyla Rojas	1-07-24	4:00PM	0
2-07-24	6:00AM	pastel Mixto	8	E230629	19-07-25	Neyla Rojas	2-07-24	8:00PM	0
2-07-24	6:00AM	pastel pollo	8	F220329	17-8-24	Neyla Rojas	2-07-24	8:00PM	0
2-07-24	6:00AM	Pastel carne	6	E320729	6325229	Neyla Rojas	2-07-24	8:00PM	0
2-07-24	6:00AM	Gouda	3	D2609-24	28-9-24	Neyla ROJAS	2-07-24	8:00PM	2
3-07-24	6:00AM	Pastel Mixto	6	P250524	21-11-24	Neyla Rojas	3-07-24	8:00PM	1
3-07-24	6:00AM	Pastel pollo	6	6090624	21-11-24	Neyla Rojas	3-07-24	8:00PM	0
3-07-24	6:00AM	Pastel Carne	6	F250524	21-11-24	Neyla Rojas	3-07-24	8:00PM	0
3-07-24	6:00AM	Pastel gouda	4	40B20Bz	22-03-25	Neyla Rojas	3-07-24	8:00PM	0
3-07-24	12:00PM	Sandwich QyQ	4	A240424	29-8-24	Neyla ROJAS	3-07-24	8:00PM	1
3-07-24	12:00PM	Sandwich PyP	4	D270624	25-10-24	Neyla Rojas	3-07-24	8:00PM	1
4-7-24	6:00AM	pastel pollo	6	6090624	21-11-24	Neyla Rojas	4-7-24	8:00PM	0
4-7-24	6:00AM	pastel Mixto	6	F250524	21-11-24	Neyla ROJAS	4-7-24	8:00PM	0
4-7-24	6:00AM	Pastel Carne	6	F2505-24	2703-25	Neyla Rojas	4-7-24	8:00PM	2
4-7-24	6:00AM	pan salchicha	4	C130423	12-9-24	Neyla Rojas	4-7-24	8:00PM	1
4-7-24	6:00AM	Sandwich QyQ	3	A240424	27-8-24	Neyla Rojas	4-7-24	5:00PM	1
5-7-24	6:00AM	pastel Mixto	6	F230324	21-11-24	Neyla Rojas	5-7-24	8:00PM	1
5-7-24	6:00AM	Pastel pollo	6	F2205-24	2-03-25	Neyla Rojas	5-7-24	8:00PM	1
5-7-24	6:00AM	pastel crime	6	F250524	27-8-24	Neyla Rojas	5-7-24	8:00PM	2
5-7-24	6:00AM	Pastel Gouda	4	D2609-24	28-9-24	Neyla Rojas	5-7-24	8:00PM	0
06-07-24	6:00PM	Pan Salchicha	3	C130423	12-09-24	Sandra León	06-07-24	8:00PM	0
06-07-24	6:00PM	Tostao Pollo	4	F2205-24	2-03-25	Sandra León	06-07-24	8:00PM	0
06-07-24	8:00AM	Tostao Carne	4	F250524	27-08-24	Sandra León	06-07-24	8:00PM	0
06-07-24	8:00PM	Sandwich Carne	3	E290624	26-10-24	Sandra León	06-07-24	8:00PM	1
10-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	8	6230924	23-10-24	Neyla ROJAS	10-7-24	8:00PM	0
10-7-24	6:00AM	Pastel pollo	8	A220424	4-10-24	Neyla ROJAS	10-7-24	8:00PM	0
10-7-24	6:00AM	pastel Carne	6	D260424	17-8-24	Neyla ROJAS	10-7-24	8:00PM	0
10-7-24	6:00AM	Gouda Pastel	4	D0628423	21-11-24	Neyla ROJAS	10-7-24	8:00PM	0
10-7-24	8:00AM	Sandwich Pollo	3	E270724	26-10-24	Neyla ROJAS	10-7-24	9:00	2
10-7-24	11:00AM	Sandwich Ahumado	3	F150624	13-10-24	Neyla ROJAS	10-7-24	4:00PM	1
10-7-24	11:00AM	Sandwich carne	3	E290624	26-10-24	Neyla ROJAS	10-7-24	4:00PM	0
11-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	6	6230924	25-10-24	Neyla ROJAS	11-7-24	8:00PM	0
11-7-24	6:00AM	pastel pollo	0	A220424	4-10-24	Neyla ROJAS	11-7-24	8:00PM	0
11-7-24	6:00AM	pastel Carne	6	D260424	4-10-24	Neyla ROJAS	11-7-24	8:00PM	0
11-7-24	8:00AM	Sandwich carne	3	F250624	13-10-24	Neyla ROJAS	11-7-24	4:00PM	0
11-7-24	11:00AM	Sandwich huevo	3	E250724	25-6-24	Neyla ROJAS	11-7-24	4:00PM	1
11-7-24	11:00AM	Sandwich Chimichu	3	E270724	26-10-24	Neyla ROJAS	11-7-24	4:00PM	1

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición.
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera.
* Hielo 5 días.

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO):
* Tostao de pollo.
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne.
* Malla Vegetal
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake

No conformidad:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad:

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran líneas, casillas vacías, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO'
Café & Pan

REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA

CÓDIGO	CATI-FO-05
VERSIÓN	6
FECHA	14/11/2023

Tienda: DIDI N Código: 510 Mes y año: JULIO 2024

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND) MERMA
12-7-24	6:00AM	pastel Mixto	8	G280424	25-10-24	Nellu Rojas	12-7-24	8:00PM	0
12-7-24	6:00AM	pastel pollo	8	A220424	4-10-24	Nellu Rojas	12-7-24	8:00PM	0
12-7-24	6:00AM	Pastel Calne	8	D260424	13-10-24	Nella Rojas	12-7-24	8:00PM	0
12-7-24	6:00AM	Pastel gouda	4	D062342	12-8-24	Neyla Rojas	12-7-24	8:00PM	0
13-7-24	6:00AM	pastel Mixto	4	G280424	25-10-24	Neyla Rojas	13-7-24	4:00PM	0
13-7-24	6:00AM	Pastel pollo	4	A220424	4-10-24	Neyla Rojas	13-7-24	4:00PM	0
13-7-24	6:00AM	pan salchich	4	D260424	13-10-24	Neyla Rojas	13-7-24	4:00PM	0
14-7-24	6:00AM	pastel Mixto	6	G280424	25-10-24	Neyla Rojas	14-7-24	9:00 PM	0
14-7-24	6:00AM	pastel pollo	6	A220424	4-10-24	Neyla Rojas	14-7-24	4:00PM	0
14-7-24	6:00AM	pastel gouda	4	D062342	13-10-24	Neyla Rojas	14-7-24	9:00PM	0
15-7-24	6:00AM	pastel Mixto	6	G280424	25-10-24	Neyla Rojas	15-7-24	8:00PM	0
15-7-24	6:00AM	pastel pollo	6	A220424	4-10-24	Neyla Rojas	15-7-24	8:00PM	0
15-7-24	6:00AM	pastel Calne	6	D260424	13-10-24	Neyla Rojas	15-7-24	8:00PM	0
15-7-24	6:00AM	pan Salchicha	4	E320424	18-11-24	Neyla Rojas	15-7-24	8:00PM	0
15-7-24	10:00AM	Sandwic Pollo Pe	3	D040724	1-11-24	Neyla Rojas	15-7-24	3:00PM	1
15-7-24	10:00AM	Sandwic Calne D	3	E050724	02-11-24	Neyla Rojas	15-7-24	3:00PM	2
15-7-24	10:00AM	Sandwic Chimich	3	F150624	13-10-24	Neyla Rojas	15-7-24	3:00PM	1
16-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	8	G280424	25-10-24	Neyla Rojas	16-7-24	8:00PM	0
16-7-24	6:00AM	pastel pollo	8	A220424	4-10-24	Neyla Rojas	16-7-24	8:00PM	1
16-7-24	6:00AM	pastel Calne	6	D260424	13-10-24	Neyla Rojas	16-7-24	8:00PM	0
16-7-24	6:00AM	pan Salchicha	4	E320424	18-11-24	Neyla Rojas	16-7-24	8:00PM	0
16-7-24	10:00AM	Sandwic P.P.P	3	D040724	1-11-24	Neyla Rojas	16-7-24	3:00PM	1
16-7-24	10:00AM	Sandwic Chimi	3	F150624	13-10-24	Neyla Rojas	16-7-24	3:00PM	1
17-7-24	6:00AM	pastel Mixto	8	F250524	21-11-24	Neyla Rojas	17-7-24	8:00PM	0
17-7-24	6:00AM	pastel pollo	8	G090624	21-11-24	Neyla Rojas	17-7-24	8:00PM	0
17-7-24	6:00AM	pastel Calne	6	F250524	21-11-24	Neyla Rojas	17-7-24	8:00PM	0
17-7-24	6:00AM	Gouda	4	40820B2	22-03-25	Neyla Rojas	17-7-24	8:00PM	0
17-7-24	6:00AM	Pan Salchicha	4	E310524	27-11-24	Neyla Rojas	17-7-24	8:00PM	0
17-7-24	9:00AM	Sandwic Chimi	3	F220624	20-10-24	Neyla Rojas	17-7-24	2:00PM	0
17-7-24	9:00AM	Sandwic Pernil	3	F060724	05-08-24	Neyla Rojas	17-7-24	2:00PM	0
17-7-24	9:00AM	Sandwic huevo	3	A150724	20-7-24	Neyla Rojas	17-7-24	2:00PM	0
17-7-24	9:00AM	Sandwich P.P.P	3	D040724	01-11-24	Neyla Rojas	17-7-24	2:00PM	0
18-7-24	6:00Am	Pastel mixto	7	F250524	21-11-24	Sandra León	18-7-24	8:00Pm	0
18-7-24	6:00 Am	Pastel pollo	4	G090624	21-11-24	Sandra León	18-7-24	8:00 Pm	0
18-7-24	6:00 Am	Pastel Cerne	4	F250524	21-11-24	Sandra León	18-7-24	8:00 Pm	0
18-7-24	9:00 Am	Sandwich Huevo	2	A150724	20-7-24	Sandra León	18-7-24	9:00 pm	0
19-7-24	6:00AM	pastel Mixto	8	F250524	21-11-24	Neyla Rojas	19-7-24	8:00PM	0
19-7-24	6:00AM	pastel pollo	8	G090624	21-11-24	Neyla Rojas	19-7-24	8:00PM	0
19-7-24	6:00AM	pastel Calne	6	F250524	21-11-24	Neyla Rojas	19-7-24	8:00PM	0

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición.
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera.
* Hielo 5 días.

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO):
* Tostao de pollo.
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne.
* Malla Vegetal
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake

No conformidad:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad:

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	6
		FECHA	14/11/2023

Tienda: _____ Código: _____ Mes y año: _____

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND) MERMA
19-7-24	6:00AM	Pan Salchicha	4	E310524	27-11-24	Neyra Rojas	19-7-24	9:00PM	1
19-7-24	6:00AM	pastel Gouda	1	1082082	22-03-25	Neyra Rojas	19-7-24	8:00 PM	1
19-7-24	6:00AM	Sandwich Pernil	3	F060724	20-7-24	Neyra Rojas	19-7-24	2:00 PM	1
19-7-24	9:00AM	Sandwich Chimichu	3	F220624	20-10-24	Neyra Rojas	19-7-24	2:00 PM	Ø
19-7-24	9:00AM	Sandwich huevo	3	A150724	20-7-24	Neyra Rojas	19-7-24	2:00 PM	Ø
19-7-24	10:00AM	Crema Chantilly	1caja	39169120	29-09-25	Neyra Rojas	19-7-24	8:00 PM	100gr
19-7-24	10:30	Hielo	1 Caja	1940724	25-07-24	Neyra Rojas	25-7-24	2:30PM	Ø
20-7-24	6:00am	pastel carne	4	F250524	21-11-24	Andres Reyes	20-7-24	8:00	Ø
20-7-24	6:00am	pastel mixto	1	F250524	21-11-24	Andres Reyes	20-7-24	8:00am	Ø
20-7-24	7:00am	pastel pollo	4	6090624	21-11-24	Andres Reyes	20-7-24	8:00am	Ø
20-7-24	6:00am	pastel gouda	3	1082082	22-03-25	Andres Reyes	20-7-24	8:00am	Ø
21-7-24	6:00am	pastel carne	5	F250524	21-11-24	Andres Reyes	21-7-24	8:00am	Ø
21-7-24	6:00am	pastel pollo	4	F250524	21-11-24	Andres Reyes	21-7-24	8:00am	Ø
21-7-24	6:00am	pastel mixto	5	6090624	21-11-24	Andres Reyes	21-7-24	8:00am	Ø
21-7-24	7:30am	Sandwich pqe	1	F150624	13-10-24	Andres Reyes	21-7-24	8:00am	Ø
22-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	8	F250524	21-11-24	Neyra Rojas	22-7-24	8:00PM	0
22-7-24	6:00AM	pastel pollo	6	6090624	21-11-24	Neyra Rojas	22-7-24	8:00 PM	0
22-7-24	6:00AM	pastel carne	6	F250524	21-11-24	Neyra Rojas	22-7-24	8:00 PM	0
22-7-24	6:00AM	Pan Salchicha	4	E310524	27-11-24	Neyra Rojas	22-7-24	8:00 PM	2
22-7-24	6:00AM	Pastel gouda	4	4082082	22-03-25	Neyra Rojas	22-7-24	8:00PM	0
22-7-24	10:00AM	Sandwic Chimi	3	F220624	20-10-24	Neyra Rojas	22-7-24	2:30PM	0
22-7-24	10:00AM	Sandwic Q.P.P	3	F150524	13-10-24	Neyra Rojas	22-7-24	2:30 PM	0
23-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	6	F250524	21-11-24	Neyra Rojas	23-7-24	8:00AM	0
23-7-24	6:00AM	Pastel pollo	6	F250624	21-11-24	Neyra Rojas	23-7-24	8:00 PM	Ø
23-7-24	6:00AM	Pastel carne	6	6090624	21-11-24	Neyra Rojas	23-7-24	8:00 PM	Ø
23-7-24	6:00AM	Pastel gouda	4	4082082	22-03-25	Neyra Rojas	23-7-24	8:00PM	0
23-7-24	6:00AM	pan salchicha	4	E310524	27-11-24	Neyra Rojas	23-7-24	8:00PM	1
23-7-24	8:00AM	Sandwic Chimi	3	F220624	20-10-24	Neyra Rojas	23-7-24	8:00 PM	3
24-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	8	F250524	21-11-24	Neyra Rojas	24-7-24	8:00PM	Ø
24-7-24	6:00AM	Pastel pollo	8	6090624	21-11-24	Neyra Rojas	24-7-24	8:00PM	Ø
24-7-24	6:00AM	Pastel carne	6	F250524	21-11-24	Neyra Rojas	24-7-24	8:00 PM	Ø
24-7-24	6:00AM	pan salchicha	A	E310524	27-11-24	Neyra Rojas	24-7-24	8:00 PM	Ø
24-7-24	6:00AM	Pastel gouda	4	4082082	22-03-25	Neyra Rojas	24-7-24	8:00 PM	Ø
24-7-24	8:00AM	Sandwic Huevo	3	A220724	23-07-24	Neyra Rojas	24-7-24	2:00 PM	Ø
24-7-24	8:00AM	Sandwic P.Q.P	3	D040724	01-11-24	Neyra Rojas	24-7-24	2:00PM	1
24-7-24	8:00AM	Sandwic salchichim	3	F220624	20-10-24	Neyra Rojas	24-7-24	2:00PM	2
25-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	8	F220624	27-11-24	Neyra Rojas	25-7-24	8:00 PM	1
25-7-24	6:00AM	Pastel pollo	8	6090624	21-11-24	Neyra Rojas	25-7-24	8:00PM	1
25-7-24	6:00AM	pastel gouda	6	4082082	22-3-24	Neyra Rojas	25-7-24	8:00PM	Ø

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición.
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera.
* Hielo 5 días.

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO):
* Tostao de pollo.
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne.
* Malla Vegetal
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake

No conformidad:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad:

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran líneas, casillas vacías, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO' Café & Pan

REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA

CÓDIGO	CATI-FO-05
VERSIÓN	6
FECHA	14/11/2023

Tienda: _____ Código: _____ Mes y año: _____

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND) MERMA
25-7-24	6:00AM	Pan salchicha	4	E310524	27-11-24	Neyla Rojas	25-7-24	8:00PM	0
25-7-24	9:00AM	Sandwi chimichu	3	F220624	20-10-24	Neyla Rojas	25-7-24	3:00 PM	0
25-7-24	9:00AM	Sandwic Pollo	3	D090724	1-11-24	Neyla Rojas	25-7-24	3:00PM	0
25-7-24	9:00AM	Sandwic Huevo	3	B230724	28-07-24	Neyla Rojas	25-7-24	3:00PM	1
26-7-24	6:00AM	pastel Mixto	8	F20624	20-10-24	Neyla Rojas	26-7-24	8:00PM	0
26-7-24	6:00AM	pastel pollo	6	Q090624	21-11-24	Neyla Rojas	26-7-24	8:00PM	0
26-7-24	6:00AM	pastel Carne	6	408B20PM	22-3-24	Neyla Rojas	26-7-24	8:00PM	0
26-7-24	6:00AM	Pastel Gouda	6	Q0 0888 24	22-3-24	Neyla Rojas	26-7-24	8:00 PM	0
26-7-24	6:00AM	Pan salchicha	6	E310524	27-11-24	Neyla Rojas	26-7-24	8:00 PM	0
26-7-24	9:00AM	Sandwich huevo	3	B230724	28-7-24	Neyla Rojas	26-7-24	4:00PM	0
26-7-24	9:00AM	Sandwi pechuga	3	D0A0724	1-11-24	Neyla Rojas	26-7-24	4:00 PM	0
26-7-24	9:00AM	Sandwic chimi	3	F220624	1-11-24	Neyla Rojas	26-7-24	4:00PM	0
27-07-24	8:00AM	Pastel Pollo	3	B090624	21-11-24	Sandra León	27-07-24	3:00PM	0
28-7-24	7:00AM	pastel pollo	3	Q090624	21-11-24	Neyla Rojas	28-7-24	4:00 PM	0
28-7-24	7:00AM	Pastel Mixto	3	F20624	20-10-24	Neyla Rojas	28-7-24	4:0PM	0
28-7-24	7:00AM	Pan salchicha	3	E310524	27-11-24	Neyla Rojas	28-7-24	4:00PM	0
29-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	8	F20624	20-11-24	Neyla Rojas	29-7-24	6:00 PM	0
29-7-24	6:00AM	Pastel Pollo	8	Q090624	21-11-24	Neyla Rojas	29-7-24	8:00PM	0
29-7-24	6:00AM	Pastel gouda	4	Q08824	22-3-24	Neyla Rojas	29-7-24	8:00PM	0
29-7-24	6:00AM	Pan salchicha	6	E310524	27-11-24	Neyla Rojas	29-7-24	8:00PM	0
29-7-24	8:00AM	Sandwic huevo	3	B230724	29-07-24	Neyla Rojas	29-7-24	4:00PM	0
29-7-24	11:00AM	Sandwi Pollo Pep	3	D0A0724	28-7-24	Neyla Rojas	29-7-24	4:00PM	1
29-7-24	11:00AM	Sandwic chimicha	3	F220624	1-11-24	Neyla Rojas	29-7-24	4:00PM	1
30-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	8	F20624	20-10-24	Neyla Rojas	30-7-24	8:00 PM	0
30-7-24	6:00AM	pastel pollo	8	Q090624	21-11-24	Neyla Rojas	30-7-24	8:00 PM	0
30-7-24	6:00AM	Pastel Gouda	6	Q08824	22-3-25	Neyla Rojas	30-7-24	8:00 PM	0
30-7-24	6:00AM	Pan salchicha	4	E310524	27-11-24	Neyla Rojas	30-7-24	8:00PM	0
30-7-24	11:00AM	Sandwi huevo	3	B230724	30-7-24	Neyla Rojas	30-7-24	4:00 PM	0
30-7-24	11:00AM	Sandwi Pollo Pep	3	D0A0724	1-11-24	Neyla Rojas	30-7-24	4:00 PM	1
30-7-24	11:00AM	Sandwi chimichu	3	F220624	1-11-24	Neyla Rojas	30-7-24	4:00 PM	1
31-7-24	6:00AM	Pastel Mixto	8	F20624	20-11-24	Neyla Rojas	31-7-24	8:00 PM	
31-7-24	6:00AM	pastel pollo	8	Q090824	22-11-24	Neyla Rojas	31-7-24	8:00PM	
31-7-24	6:00AM	Pastel Gouda	4	Q089324	25-3-25	Neyla Rojas	31-7-24	8:00PM	
31-7-24	6:00AM	Pan salchicha	4	E310524	27-11-24	Neyla Rojas	31-7-24	8:00PM	
31-7-24	11:00AM	Sandwic huevo	3	A240724	3-08-24	Neyla Rojas	31-7-24	4:00PM	
31-7-24	11:00AM	Sandwic Carne	3	P250724	22-11-24	Neyla Rojas	31-7-24	4:00 PM	
31-7-24	11:00AM	Sandwic Pollo	3	D096724	28-11-24	Neyla Rojas	31-7-24	4:00 PM	
31-7-24	11:00AM	Sandwi salchic	3	F220624	11-11-24	Neyla Rojas	31-7-24	4:00PM	
			3						

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición.
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera.
* Hielo 5 días.

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO):
* Tostao de pollo.
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne.
* Malla Vegetal
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake

No conformidad:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad:

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO'
Café & Pan

CHECK LIST

INSPECCIÓN PRESENCIA DE PLAGAS

CÓDIGO	CATI-FO-09
VERSIÓN	3
FECHA	14/11/2023

Tienda: DIJON **Código:** 510 **Mes y Año:** JULIO 2024

SECTOR	EVIDENCIA DE PLAGA																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Fachada	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Zona Clientes	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Muebles	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Vitrina	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
POS	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Trastienda	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Oficina	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Baño	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Cuarto Residuos	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Equipos sensibles	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Accesorios control de plagas	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Canaletas de cableado	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Productos	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
RESPONSABLE	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Sandra	Sandra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Sandra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Neyra	Sandra	Neyra	Neyra	Neyra

CONVENCIONES EVIDENCIA DE PLAGA

Para diligenciar el formato se llenará el cuadro con la letra correspondiente, dependiendo de lo encontrado en la revisión:

SP	SIN PLAGA	C	CUCARACHA	R	ROEDOR	H	HORMIGA	M	MOSCA	NA	NO APLICA
		P	POLILLA	A	ARAÑAS	MO	MOSQUITO	O	OTRAS		

El formato se debe llenar en el transcurso del dia o al momento de observar o identificar una plaga

No conformidad: ENCONTRE UN GUSANO EN LA FACHADA HOY 15/01/24

No conformidad: ENCONTRE UN GUSANO EN LA FACHADA HOY 15/01/24

Revisado calidad:

Nota: *Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran líneas, casillas vacías, tachones y uso excesivo de corrector.

TOSTAO' Café & Pan	CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA	Código:	CATI-FO-08
		Versión:	4
		Fecha:	14/11/2023

Tienda: **Código:** **Mes y Año:**

FECHA DE RECIBO	HORA DE RECIBO	NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTO RECIBIDO	FECHA DE VENCIMIENTO (A RECIBIR)	LOTE N°	INSPECCIÓN DE RÓTULO	TEMPERATURA DEL TRANSPORTE °C	TEMPERATURA PRODUCTO °C	NOMBRE DEL CONDUCTOR	PLACA DEL VEHÍCULO	INSPECCIÓN ORGANOLEPTICAS			RECIBIDO POR
											OLOR	COLOR	TEXTURA	

lo conformidades de recibo:

cciones a mejorar:

erificado calidad:

Nota: *Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran líneas, casillas vacías, tachones y uso excesivo de corrector.

RANGO TEMPERATURA °C	REFRIGERACIÓN: 0 a 4°C CONGELACIÓN: -18 a -25°C	C= CUMPLE NC = NO CUMPLE NA = NO APLICA Aplica para inspección organoleptica e inspección del rótulo.	Se debe tomar temperatura a un producto de refrigeración y uno de congelación. y uno seco