No. GS – 2024 - 005928 -ESANA 29.25

Soledad, 20 Septiembre del 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. **80-1-30063-23** Agosto 2024

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**13/08/2024**	**Hasta**	**13/09/2024**

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:

Teniendo en cuenta las ordenes e instrucciones emanadas de la Dirección de Educación Policial, Grupo de Contrato de la Dirección de Educación Policial en donde es designado como supervisor del contrato No. **80-1-30063-23** cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL POLICIAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No. 45-300 SOLEDAD- ATLÁNTICO"** al funcionario que ostente el cargo de Comandante de Agrupación y mediante el acto administrativo Orden interna N°100 del 28/07/2024 en donde se nombra con este cargo al señor Mayor ALEX ALBERTO POLO GUERRERO, identificado con cedula de ciudadanía N° 72.254.893 quien fue designado como Comandante de agrupación de la Escuela de Policía Antonio Nariño.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 14

    1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/06/2023 y el 13/07/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-005463-ESANA

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/07/2023 y el 13/08/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-005587-ESANA.

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/08/2023 y el 13/09/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-006121-ESANA.

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/09/2023 y el 13/10/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-006211-ESANA.

5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/10/2023 y el 13/11/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-006611-ESANA.

6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/11/2023 y el 13/12/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-007147-ESANA.

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

8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/01/2024 y el 13/02/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-001017-ESANA.

9. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/02/2024 y el 13/03/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-002295-ESANA

10. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/03/2024 y el 13/04/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-002813-ESANA

11. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/04/2024 y el 13/05/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-004599-ESANA

12. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/05/2024 y el 13/06/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-004675-ESANA

13. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/06/2024 y el 13/07/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-004696-ESANA

14. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/07/2024 y el 13/08/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-005202-ESANA

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30063-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL POLICIAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO
Contratista	JUAN GABRIEL DUQUE ÁLZATE
Representante legal	N/A
Valor inicial del contrato u orden de compra	$130.268.736,00

Valor reducción del contrato u orden de compra	$16.005.600,00 Por concepto de reducción de IVA.
Valor total del contrato u orden de compra	$130.268.736,00
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR Y ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única. De igual manera según la Prórroga de adición N° 1 y Modificación N° 2 de fecha 29/05/2024, se amplía el plazo de ejecución mediante una prórroga 06 meses.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	13 de junio de 2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	13 de junio de 2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	01/06/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	08/12/2024
Adiciones	N/A
Modificatorios	CLÁUSULA TERCERA Y CUARTA DEL CONTRATO PN DIEPO 80-1-30063-23 RESPECTIVAMENTE, **"VALOR DEL CONTRATO"** LA CUAL QUEDARÁ ASÍ, OCHENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL PESOS ($ 84.240.000.00) EXCLUIDO DE IVA. **"FORMA DE PAGO**": EL ARRENDATARIO PAGARÁ A LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL EN MONEDA LEGAL COLOMBIANA EL VALOR EN DOCE (12) MENSUALIDADES ANTICIPADAS POR LA SUMA DE SIETE MILLONES VEINTE MIL PESOS ($7.020.000.00) EXCLUIDO IVA.
Prorrogas	Prorroga Adición N° 1 y Modificación N° 2 de fecha 29/05/2024, se realizo la prorroga al contrato de arrendamiento N° 80-1-30063-23en un plazo de ejecución de (06) meses, contados a partir de la firma de los amparos de dicho negocio jurídico, por lo cual este plazo quedara vigente hasta el 08/12/2024 y el nuevo canon de arrendamiento quedo pactado en $ 7.671.459,00 moneda legal colombiana, quedando por la suma global de $ 130.268.736,00
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

El día 08/08/2024 mediante visita de supervisión se evidenció la entrega de dotación y epp a todo el personal de restaurante Duks.

El día 18/08/2024 mediante visita de supervisión, se verifica la realización de la Capacitación manejo de extintores de tipología K, la cual fue dirigida y enfocada a todos los trabajadores de la empresa Duki's, con apoyo de la ARL POSITIVA S.A.

El día 25/08/2024 mediante visita de supervisión, se verifica actividades de capacitación de EPP uso e importancia así evitamos incidentes o accidentes de trabajo, en donde participaron todos los trabajadores del comedor ESANA.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Cumplir con el objeto contractual	SI	Para el periodo informado, arrendatario ha desarrollado el objeto contractual de acuerdo condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	Para el periodo informado arrendatario en sus actuaciones ha obrado con lealtad y buena fe.
3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago	SI	Planillas de Pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 30859922 de fecha 04-09-2024, la cual se anexan como soporte al presente informe.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Arrendatario cumplió con la presentación de las pólizas contractuales y extracontractuales No. 21-44-101414485.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	En la propuesta del contrato se entregó acuerdo de confiabilidad por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	En la propuesta del contrato se entregó el compromiso anticorrupción por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado	SI	Para el periodo informado no se ha requerido la restitución de elementos
10. Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado no se presentaron novedades frente a la ejecución del contrato.
11. Permitir al supervisor la revisión de los documentos concernientes al contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
12. Tener presente las obligaciones y demás disposiciones establecidas en el artículo 1982 y siguientes del Código Civil Colombiano, en lo referente al contrato de arrendamiento	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
13. Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ESANA a los puntos de servicio o durante el tiempo que se realice la actividad y permanezca en el punto de servicio.	SI	Durante el presente periodo fueron verificados protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ESANA
14. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado y la Resolución No. 000042 del 05 de junio de 2020, "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
15. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual	SI	Para el periodo informado arrendatario ha cumplido con las obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
16. Efectuar aportes al Sistema de Seguridad Social Integral sobre una base del 40% del valor mensual del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el IVA	SI	Planillas de pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 30859922 de fecha 04-09-2024, la cual se anexan como soporte al presente informe.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, evidenciando que cumplen con el carnet de manipulación de alimentos y buen manejo de las BPM ofrecido para la

Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		prestación del servicio del comedor.
2. El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulado, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos años	SI	El arrendatario cuenta con los servicios del señor JESUS ANTONIO ALZATE MORALES con cc con cc # 71.776.323 con experiencia acreditada.
3. Un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un Mínimo de experiencia 2 años certificados	SI	El arrendatario cuenta con los servicios del señor JUBIZ PALIS, CARLOS DE JESUS identificado con cc # 8747111 01 el cual funge como chef del restaurante
4. Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Se verificó que el arrendatario tuviera debidamente formalizado el contrato con sus trabajadores mediante la figura de contrato de trabajo por obra y labor determinada.
5. El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993	SI	Se verificó que el arrendatario tuviera debidamente formalizado el contrato con sus trabajadores mediante la figura de contrato de trabajo por obra y labor determinada
6. Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Para el periodo informado arrendatario no realizó desvinculaciones laborales con su personal
7. El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo DIEPO Y ESANA	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, verificando exámenes médicos y de laboratorio
8. El servicio de comedor (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos, se compromete a garantizar un mínimo de personal en su nómina de empleados así: Un(a) administrador, Un(a) supervisor o jefe de cocina, Un(a) nutricionista, Servicios Generales (02), Auxiliares de preparación o cocineros (04) y personas para la atención los comensales (04), o en su defecto la cantidad de cocineros y personal de atención a comensales suficientes, que garanticen la preparación y el suministro de los alimentos la certificación de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos al personal que aplique (auxiliares de preparación, cocineros o personas para	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad. Según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad de la Unidad, los régimen internos de las compañías y los mismos Estudiantes

la atención los comensales), Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
9. El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.
10. El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.
11. El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	Realizadas las verificaciones para el periodo informado el contratista ha cumplido con las obligaciones derivadas de la relación laboral con el personal bajo su cargo para prestar el servicio objeto de) contrato.
12. La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo.	SI	A través del comunicado oficial No GS-2023-003717-ESANA, se solicitó se realice el respectivo estudio.
13. El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la	SI	El arrendatario hizo entrega de la minuta de alimentos en donde se evidencia el cumplimiento a esta cláusula.

adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.		
14. El contratista deberá tener en su inventario, un sistema de entretenimiento, 03 televisores con sonido adecuado a su espacio, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario para su uso durante la ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
15. El arrendatario deberá tener en su inventario, la cantidad de 10 mesas con su juego de sillas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario para su uso. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
16. El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisi6n para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere productos de marcas reconocidas en el mercado.
17. Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
18. El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
19. El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, lo anterior viene siendo objeto de verificación constante por parte de los diferentes servicios de la unidad.

20. El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	Después de haber verificado las instalaciones de los cuartos fríos, se evidencia que el contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
21. El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Según verificaciones realizadas para el periodo informado el arrendatario, ha cumplido con esta condición técnica realizando, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones.
22. El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm  Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5” por calibre 18, platina de 2” x 1/8” terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
23. El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones mensuales y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	SI	Con fecha 23/08/2024 el contratista a través de la empresa Mata plagas S.A.S, con NIT. 9001179315-2 realizó la respectiva fumigación con el fin de realizar manejo de plagas.
24. El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	El contratista cumple con esta condición suministrando información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas.

25. En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados der inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
26. MENU Y GRAMAJE: El contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional vigencia 2023.	SI	El arrendatario hizo entrega de la minuta de alimentos en donde se evidencia el cumplimiento a esta cláusula.
27. COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
28. CAMBIO DE MINUTAS: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de policía Antonio Nariño.	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
29. El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
30. **MATERIAS PRIMAS** -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

-Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). -Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. **-**Se verificará su cumplimiento con el formato VERIFICACIÓN FECHAS DE VENCIMIENTO Y ROTACIÓN DE INVENTARIO Código: 3HE-FR-00 entregar al supervisor del contrato.		
31. El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisi6n para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere productos de marcas reconocidas en el mercado.
32. El arrendatario se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados en la entrega diaria de alimentación por ningún motivo.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, dado que durante el mes de junio no se presentaron afectaciones a la salud de Estudiantes o Auxiliares de Policía.
33. MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección Nacional de Escuelas a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación.
34. **TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los	SI	El contratista adquirió 01 vehículo el cual cumple con las condiciones técnicas definidas en el presente numeral.

productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. **Nota:** el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Policía Antonio Nariño a un lugar diferente al -DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
35. **CONTRAMUESTRAS**: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.	SI	Se vienen realizando las respectivas muestras diarias que permitan realizar los análisis pertinentes a los alimentos.
36. **EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLÁSTICOS) para la	SI	Se evidenció con fecha 02/09/2024, que contratista cuenta con los utensilios y especificaciones descritas, en cuanto al aseo se puede observar el buen estado de

toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS**.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos. **ASEO Y LIMPIEZA (espacios)** COMEDOR: Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		presentación de las instalaciones dispuestas para la preparación, servicio de entrega y consumo de los alimentos.
37. **DESPERDICIOS**: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.

• Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
38. El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
39. El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
40. El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, para lo cual se aportan los respectivos recibos los cuales son anexados al presente informe de supervisión.
41. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección Nacional de Escuelas, sin costo alguno para la Institución.	SI	Según verificaciones realizadas para el periodo informado el arrendatario, ha cumplido con esta condición técnica realizando, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones.
42. Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección Nacional de Escuelas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
43. El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados	SI	El arrendatario Cumple con lo establecido, según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad de la unidad.
44. Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
45. El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.		
46. El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
47. Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, se verifica la afiliación del personal a la compañía de seguros Positiva.
48. Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	El arrendatario viene adelantando actividades tendientes a capacitar a su personal en lo relacionado con los temas de salud ocupacional, esto re puede evidenciar en el informe suministrado por el arrendatario.
49. En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.	**SI**	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
50. Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	N/A	El comedor no tiene relación con la actividad descrita.
51. Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, verificando exámenes médicos y de laboratorio.
52. Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de	SI	Después de revisar la documentación aportada por el contratista se evidencia que el personal que labora en el comedor

educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		cumple con las condiciones descritas en el presente numeral, al estar debidamente capacitados en lo que respecta a la manipulación de alimentos.
53. El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
54. Se debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraría incluyendo el valor de Desayunos y Almuerzos para el personal Profesional.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
55. El arrendatario durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.		
56. Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG- SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	N/A	Para este contrato no se realizan actividades alturas, eléctrico, etc.
57. El arrendatario deberá tener Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	Después de revisar la documentación aportada por el contratista se evidencia que el personal que labora en el comedor cuenta con los elementos de protección personal conforme a las tareas propias de la actividad que realiza.
58. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	SI	Después de haber realizado una inspección en compañía del funcionario encargado del SGSST, se puede evidenciar que el contratista cumple con las condiciones que exige el presente numeral.
59. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar	SI	Durante la ejecución del contrato no se han presentado incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales.
60. Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, para lo cual como evidencia, se anexa al presente informe, el pago de la seguridad social de los trabajadores.
61. El arrendatario se compromete a darle cumplimiento a lo dispuesto en materia de SGSST así: ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES • responsable del SGSST. • Asignación de recursos para el SGSST. • Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. • Conformación COSST. • Conformación Comité de Convivencia Laboral. • Programa Capacitación promoción y prevención PYP. • Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST. • Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST • Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud • Actividades de Promoción y Prevención en Salud • Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros-Periodicidad- Comunicación a Trabajador • Restricciones y recomendaciones médico laborales • Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral		Al revisar la información entregada por parte del contratista, se evidencia que cuentan con todo lo concerniente al SGSST, el cual es liderado por la señorita LAURA VANESSA LOPEZ VERGEL con CC # 1.042.457.240, Administradora Integral de Riesgos SST, la cual viene dando cumplimiento a cada uno de los puntos expuestos en la presente clausula.

- La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo
- Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral
- Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa
- Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas.
- Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas.
- Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias.
- Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada.
- Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO
Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del sistema de gestión y seguridad en el trabajo, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clase de riesgo nivel V puede ser realizado por un profesional o especialista en seguridad y salud en el trabajo SST, con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo que acredite mínimo un año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo	Se verifica la hoja de vida de la funcionaria la cual se anexa al presente informe
Asignación de recursos para el SGSST	El contratista elaborara una certificación firmada del presupuesto asignado para el recurso anual en materia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	Certificación firmada por el representante legal
Conformación COSST	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 30 día.	Se efectuó comité de alimentos
Conformación Comité De Convivencia Laboral	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 90 día	Certificación documento soporte

Afiliación al sistema de seguridad social integral	Afiliación a los sistemas de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Solicitar documento soporte de la afiliación y el pago correspondiente		
Capacitación en SST	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención que incluya como mínimo lo referente a los peligros / riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control	Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas (Planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores)		
Pla anual de trabajo	Elaborar el plan anual de trabajo de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo firmado por el empleador o contratante en el que se identifiquen como mínimo: responsabilidades, objetivos, metas, recurso y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo.		
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad, peligros / riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales		
Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL	Solicitar documento con la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos, constancia del acompañamiento de la ARL –Acta de visita de la ARL		
Medidas de prevención y control frente a peligros / riesgos identificados	Ejecutar actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de riesgos	Solicitar documento soporte con acciones ejecutadas		

62. 1.3.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.	SI	En coordinación con el responsable de SGSST se vienen adelantando visitas al comedor, que permitan evidenciar los posibles riesgos a los que el personal pudiera verse expuesto, para lo cual se están adelantando inducciones en materia de SGSST, así mismo se anexa documento firmado por el representante legal de la empresa.

Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato, quienes a su vez son los responsables de garantizar el cumplimiento de los criterios antes expuestos. NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL: FIRMA DEL REPRESENTANTE: EMPRESA: FECHA:		
63. Así mismo, el Responsable SGSST de la ESANA y supervisor del contrato, deberán tener en cuenta durante el desarrollo de la prestación del servicio implementar los aspectos conforme a la guía 1DH-GU-0021 “GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SGSST”, documento que se encuentra en la Suite Visión Empresarial, el cual establece entre otros aspectos, lineamientos sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y que “Para establecer las directrices que se deben seguir para la producción y prestación del servicio de alimentos y bebidas las unidades que cuenten con cafeterías, casinos, restaurantes, entre otros, se deben tener en cuenta lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” y los documentos 3HE-PR-0004 “Metodología establecida en centros sociales y vacacionales” y 3CVPR-0003 “Ofrecer servicios de alimentos y bebidas en centros vacacionales”	SI	Para el periodo informado en coordinación con el responsable de SGSST, se cumplió a cabalidad con la condición exigida en el presente numeral, para lo cual se anexa informe material fotográfico en donde se evidencia el correcto manejo de plagas y vectores, manejo de residuos sólidos y buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
64. En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 “Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 “Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014”, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:		
65. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales relacionadas con el servicio de restaurante, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño, máxime en cumplimiento a la normatividad relacionada con la regulación para la mitigación de los impactos ambientales los recursos naturales, así: AGUA:	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.

• Resolución 1433 de 2004 Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Planes de Saneamiento y Manejo de Vertimientos, PSMV. • Resolución 631 de 2015, Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público. AIRE: • Resolución 909 de 2008, Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones. • Resolución 6982 De 2011 Por la cual se dictan normas sobre prevención y control de la contaminación atmosférica por fuentes fijas y protección de la calidad del aire. RUIDO: • Resolución 627 de 2006, Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental. RESIDUOS SÓLIDOS: • Decreto 838 de 2005 por el cual se modifica el decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones • Resolución 1402 DE 2006, Por la cual se desarrolla parcialmente el Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005, en materia de residuos o desechos peligrosos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
66. Criterios para compras públicas sostenibles El arrendatario deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. **Nota 2:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	Después de haber realizado visita de supervisión, se puede observar que el arrendatario no hace uso de este tipo de elementos, debido a que la alimentación es servida y consumida in sitio, por tanto no es necesario la utilización de elementos de un solo uso.
67. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.
68. Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como:		El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.

• Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Uso de elementos de protección personal • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		
69. Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.
77. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista	SI	El arrendatario presentó el plan de manejo ambiental, el cual tiene fecha abril de 2023 y es anexado al presente informe mensual ambiental N° 16.
78. Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 3**: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	Todos los productos e insumos utilizados contarán con sus respectivas hojas de seguridad dispuestas en un lugar visible, clasificadas y ubicadas en el lugar de almacenamiento de la correspondiente sustancia, la cual indica el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.
79. En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”. Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles	si	Arrendatario cuenta con un posible gestor para el manejo y disposición final de los residuos peligrosos o especiales generados: C.I Recyclables S.A.S, es importante aclarar los residuos peligrosos generados, aún no han sido entregados al gestor hasta que se logre tener una cantidad considerable para la recolección,

		al momento de realizar la visita de supervisión se evidencio que estos elementos se encuentran almacenados en el centro de acopio de residuos en bolsas rojas.
80. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos l, ll y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por [as consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1 986.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, dado que recoge sus basuras con características especiales, en los términos que señale el Ministerio de Salud, serán responsables de su recolección, transporte y disposición final.
81. El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	El arrendatario realizó mantenimiento de los equipos de refrigeración con la empresa GM SOLUCIONES TÉRMICAS S.A.S. NIT 901.208.472-6 el pasado 11/09/2024.
82. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página def IDEAM, www.Ceam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2 6.1 .2 4 del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"	SI	El arrendatario no cuenta con equipos de medición que necesiten calibración, por tanto, no se requiere emplear laboratorios acreditados para certificación de resultados, por otra parte, es importante resaltar que para el desarrollo del contrato no se requiere capacitación de agua superficial o subterránea, ya que el agua requerida es suministrada por la empresa triple A.
83. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, para lo cual como soporte se anexa la información en donde se evidencia el manejo que se le está dando a las sustancias peligrosas.
84. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos	SI	El arrendatario no genera aguas residuales no domésticas, las aguas residuales son producto de los baños las cuales se envían al sistema de alcantarillado municipal.

de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones		
85. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección	SI	El arrendatario cuenta con los servicios de la empresa hidroambiente ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en óptimas condiciones. Se adjunta certificado de la empresa con fecha 08/05/2024.
86. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos	SI	El arrendatario cuenta con los servicios de la empresa hidroambiente ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en óptimas condiciones. Se adjunta certificado de la empresa con fecha 08/05/2024.
87. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parárnetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en loá /ertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximo o permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, café	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, de lo anterior se anexa la documentación requerida.

o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
88. Atendiendo lo dispuesto e Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	SI	En las instalaciones se cuenta con un punto ecológico para el manejo de los residuos sólidos generados en el comedor: Aprovechables (recipiente blanco), no aprovechables (recipiente negro), y orgánicos (recipiente verde); los residuos convencionales son recolectados y dispuestos con la empresa de aseo del municipio con frecuencia de recolección de tres veces por semana los días martes, jueves y domingo; los residuos aprovechables son entregados con la asociación de recicladores de barranquilla puerta de oro.
89. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1 .15.1 del Decreto 1076 del 26 de junio de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la	SI	El arrendatario realizó mantenimiento de los equipos de refrigeración con la empresa GM SOLUCIONES TÉRMICAS S.A.S. NIT 901.208.472-6 el pasado 11/09/2024.

Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".		
90. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 - ICONTEC	SI	El arrendatario ha venido realizando mantenimiento preventivo trimestralmente, actividad descrita en el presente numeral, con la empresa Nachos soluciones a su alcance, nit 70.287.947-6, siendo el último el pasado 29/07/2024.
91. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
92. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 1 70 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
93. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el articulo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 'Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones	SI	En relación con el punto en particular, se pudo evidenciar el cumplimiento al presente numeral, situación que puede ser verificada en el informe que suministra el arrendatario.
94. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NT C 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado - RE TIQ-	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
95. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del	SI	En la propuesta del contrato se entregaron los documentos de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, los cuales reposan en la carpeta del contrato en DIEPO.

contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario		
96. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, además de capacitar a su personal en esta materia.
97. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)'	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.
98. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 201 5 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RE TIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su cornercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.
99. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: •Identidad del producto •Información sobre componentes •Identificación de peligros •Primeros auxilios •Inflamabilidad y explosión •Medidas en caso de derrames o escapes •Manipulación y almacenamiento •Control de exposición / protección personal •Propiedades físicas y químicas •Estabilidad y reactividad •Información toxicológica •Información ecológica •Consideraciones relativas a la eliminación •Información relativa al transporte •Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	Todos los productos e insumos cuentan sus respectivas hojas de seguridad, las cuales están ubicadas en un lugar visible, los productos de aseo como limpia pisos, limpia vidrios y blanqueador se encuentran debidamente etiquetados y rotulados de acuerdo al sistema globalmente armonizado SGA.
100. El arrendatario, cumplirá lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321* , emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.

Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.		
101. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.
102. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de junio de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por	SI	El arrendatario se compromete a realizar la actividad con la periodicidad descrita en el presente numeral.

medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".		
103. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
104. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado - RETIQ-.	SI	El arrendatario se cumple con los equipos eléctricos necesarios para el desarrollo de su actividad comercial ajustados a las condiciones que se exigen en el presente numeral.
105. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	N/A	En la propuesta del contrato se entregaron los documentos de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, los cuales reposan en la carpeta del contrato en DIEPO.
106. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
107. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".*	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.
108. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.

electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA.

Se le recuerda al arrendatario la obligación que le asiste respecto del pago oportuno del canon de arrendamiento el cual deberá realizarse los 05 primeros días hábiles al inicio del contrato el cual inicio el día 08 de junio de 2023 con la aprobación de la garantía única tal como se estipula en la cláusula quinta en donde se establece plazo y forma de ejecución.

Mediante anexo de modificación No. 1 contrato de arrendamiento Nro. DIEPO 80-1-30063-23 celebrado entre la Dirección de Educación Policial y el señor JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, cuyo objeto es el "Arrendamiento de un local con destinación y uso del comedor de personal policial de la Escuela de Policía Antonio Nariño ubicado en la Avenida Circunvalar 45-300 Soledad-Atlántico, se dispone reducir el IVA al contratista en su canon de arrendamiento, modificando las cláusulas tercera y cuarta VALOR DEL CONTRATO y FORMA DEL CONTRATO; por tal motivo el valor del contrato se modifica de $100.245.600.00 a $84.240.000.00, generando un saldo a favor del contratista, quien ha cancelado su sexto canon de arrendamiento.

No.	CONCEPTO	FECHA DE PAGO	VALOR CANCELADO INCLUYE IVA	SOPORTE DE PAGO
1	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	5/06/2023	8.353.800,00	00000078703
2	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	7/07/2023	8.353.800,00	00000052506
3	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	26/07/2023	8.353.800,00	2012
4	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	3/09/2023	8.353.800,00	0000066893
5	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	5/10/2023	8.353.800,00	0000003335
6	Canon de arrendamiento contrato No. 80-1-30063-23	1/11/2023	8.353.800,00	0000032321
TOTAL			**50.122.800,00**	

El canon de arrendamiento mensual en adelante será de $7.020.000 excluido de IVA.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido trescientos noventa y cinco días (395) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato el cual fue el contrato inicial, restando un total de noventa (90) días calendario para que finalice el plazo de ejecución acordado, teniendo en cuenta la prorroga acordada.

4. **TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:**

Cláusula SEGUNDA. - **VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo Nro.1 DATOS DEL CONTRATO **PARÁGRAFO**: todos los precios aquí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el **ARRENDATARIO** pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias.

Cláusula TERCERA. - **FORMA DE PAGO**: el **ARRENDATARIO** pagará a la **POLICÍA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, el valor del canon de arrendamiento mensual, en doce (12) mensualidades, cada una por valor de OCHO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS PESOS ($8.353.800,00) Moneda Legal Colombiana incluido IVA, en mensualidades anticipadas a la Dirección de Educación Policial., pagaderos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas ni el servicio de recolección de basuras, las cuales deberá cancelar el ARRENDATARIO de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato**. PARÁGRAFO PRIMERO**: al aceptar el canon de arrendamiento la **POLICIA NACIONAL - DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, con posterioridad al plazo señalado en esta cláusula, no se entenderá como modificación a la obligación del **ARRENDATARIO** conforme a lo aquí convenido. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: en caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el **ARRENDATARIO**, reconocerá intereses moratorios a la **POLICIA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura.

CLÁUSULA SEGUNDA. MODIFICACIÓN: Modificar la cláusula cuarta-forma de pago del contrato de arrendamiento **Nro. PN DIEPO 80-1-30063-23** el cual quedará así: **EL ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** en moneda colombiana, el valor del contrato en doce (12) mensualidades anticipadas por la suma de siete millones veinte mil pesos ($7.020.000.00) excluido de IVA.

Teniendo en cuenta Prorroga de Adicion N° 1 y Modificacion N° 2 de fecha 29/05/2024, se realizo la prorroga al contrato arrendamiento N° 80-1-30063-23 en un plazo de ejecución de (06) meses, contados a partir de la firma de los amparos de dicho negocio jurídico, por lo cual este plazo quedara vigente hasta el 08/12/2024 y el nuevo canon de arrendamiento quedo pactado en $ 7.671.459,00 moneda legal colombiana, este aumento obedece a la variación del IPC Indice de Precios al Consumidor, correspondiente al término de la vigencia 2023 El cual fue de 9.28%, asi mismo el arrendatario comenzó a pagar el nuevo valor pactado, quedando el Contrato N° PN DIEPO 80-1-30063-23 por la suma global de $ 130.268.736,00 vigente hasta el 08/12/2024.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 130.268.736,00	100%
Valor total de las entregas	$114.925.824,00	88.22%
Valor total facturado	$114.925.824,00	88.22%
Valor pendiente de pago	$15.342.912,00	11.78%
Valor pagado	$114.925.824,00	88.22%
Valor pendiente de entrega	$15.342.912,00	11.78%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. De acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. Orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		No. DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
1	2023	13/06/2023	13/07/2023	1	$8.353.800,00	05/06/2023	0000078703
2	2023	13/07/2023	13/07/2023	2	$8.353.800,00	01/07/2023	0000052506
3	2023	13/08/2023	13/09/2023	3	$8.353.800,00	26/07/2023	0000002012
4	2023	13/09/2023	13/10/2023	4	$8.353.800,00	03/09/2023	0000066893
5	2023	13/10/2023	13/11/2023	5	$8.353.800,00	13/10/2023	0000003335
6	2023	13/11/2023	13/12/2023	6	$8.353.800,00	01/11/2023	0000032321
7	2023	13/12/2023	13/01/2024	7	$0	N/A	N/A
8	2024	13/01/2023	13/02/2024	8	$6.037.200.00.	03/01/2024	0000090962
9	2024	13/02/2023	13/03/2024	9	$7.020.000.00.	03/02/2024	0000014244
10	2024	13/03/2023	13/04/2024	10	$7.020.000.00.	07/03/2024	0000028245
11	2024	13/04/2024	13/05/2024	11	$7.020.000.00.	06/04/2024	0000043002
12	2024	13/05/2021	13/06/2024	12	$7.671.456.00.	02/06/2024	0000019725
13	2024	13/06/2024	13/07/2024	13	$7.671.456.00.	03/07/2024	0000062331
14	2024	13/07/2024	13/08/2024	14	$7.671.456.00.	02/08/2024	0000055722
15	2024	13/08/2024	13/09/2024	15	$7.671.456.00	04/09/2024	0000038111

4.2 Entrada de Bienes *(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)* No Aplica

5. RECOMENDACIONES

En el presente contrato se viene registrando el cumplimento contractual, teniendo en cuenta que el personal beneficiado con los servicios de comedor ha sido bien atendido por los funcionarios del contrato, a su vez se cumple con los productos que se tenían dispuestos, con buenos estándares de calidad en su disposición y verificación de calidad, por lo que no se reciben quejas del servicio contratado para la calidad de vida en este centro docente.

En atención al desarrollo del contrato en mención y para el buen seguimiento del mismo se percibe que el contratista cumplió con el canon de arrendamiento los cinco primeros días del mes, teniendo en cuenta que debe ser mes adelantado al cancelar y enviar los soportes al supervisor del contrato de manera inmediata, con el fin de ser tramitado a la Oficina de Tesorería de la Dirección de Educación policial. Lo anterior con el objetivo de evitar posibles incumplimientos contractuales.

Esta supervisión como compromiso una vez realizado y recibido el pago del canon arrendamiento de manera oportuna que permita el correcto desarrollo del presente negocio jurídico; se procederá a enviar el soporte de

pago a la Tesorería de la Dirección de Educación Policial - DIEPO con el fin de que esta última expida la correspondiente factura electrónica.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,



Firma _____
Mayor **ALEX ALBERTO POLO GUERRERO**
Comandante de agrupación Escuela de Policía Antonio Nariño
Supervisor contrato No. 80-1-30063-23
Correo electrónico: alex.polo@correo.policia.gov.co

Anexos:

- Copia del pago de canon de arrendamiento Septiembre del 2024.
- Copia del pago de servicio público de gas mes de Agosto de 2024
- Copia del pago de servicio público de agua mes de Agosto de 2024
- Copia del pago de servicio público de energía eléctrica mes de Agosto de 2024
- Copia de la planilla de pago de la seguridad social de los trabajadores
- Copia de informe de seguridad y salud en el trabajo
- Informe Ingeniero de Alimentos JESUS ANTONIO ALZATE
- Copia menú mes de Septiembre de 2024
- Copia de informe de sistema ambiental
- Certificado de fumigación
- Fichas tecnicas
- Certificado de mantenimiento estufas y campanas extractoras
- Certificado mantenimiento equipos de enfriamiento.
- Copia de relación de empleados actualizado con teléfonos y direcciones.

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

Barranquilla, 11 de septiembre del 2024

Señor:
MAYOR ALEX ALBERTO POLO GUERRERO
SUPERVISOR COMERDOR

REFERENCIA: INFORME MENSUAL PARA AUDITORIA DEL SUPERVISOR

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, mayor de edad y vecino de la ciudad de Barranquilla, Atlántico, identificado como aparece al pie de mi correspondiente firma, actuando en calidad de contratista y proveedor del COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA ANTONIO NARIÑO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, con la presente me permito entregar toda la documentación pertinente al cumplimiento mensual de las obligaciones contractuales como contratista, los cuales enlisto de la siguiente manera:

- COPIA DEL PAGO DE CANON DE ARRENDAMIENTO DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL 2024:
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE GAS DEL MES DE AGOSTO DEL 2024
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE AGUA DEL MES DE AGOSTO DEL 2024
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE LUZ DEL MES DE AGOSTO DEL 2024
- COPIA DE INFORME DE SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO
- INFORME INGENIERO ALIMENTOS JESUS ANTONIO ALZATE
- INFORME CHEF CARLOS JUBIS
- COPIA DE INFORME DE NUTRICIÓN
- COPIA DE MENU MES DE SEPTIEMBRE DE 2024
- COPIA DE INFORME DE SISTEMA AMBIENTAL

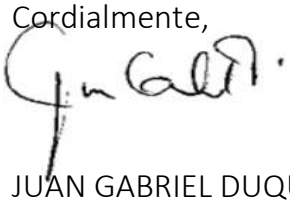
RESTAURANTE DUK'S

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

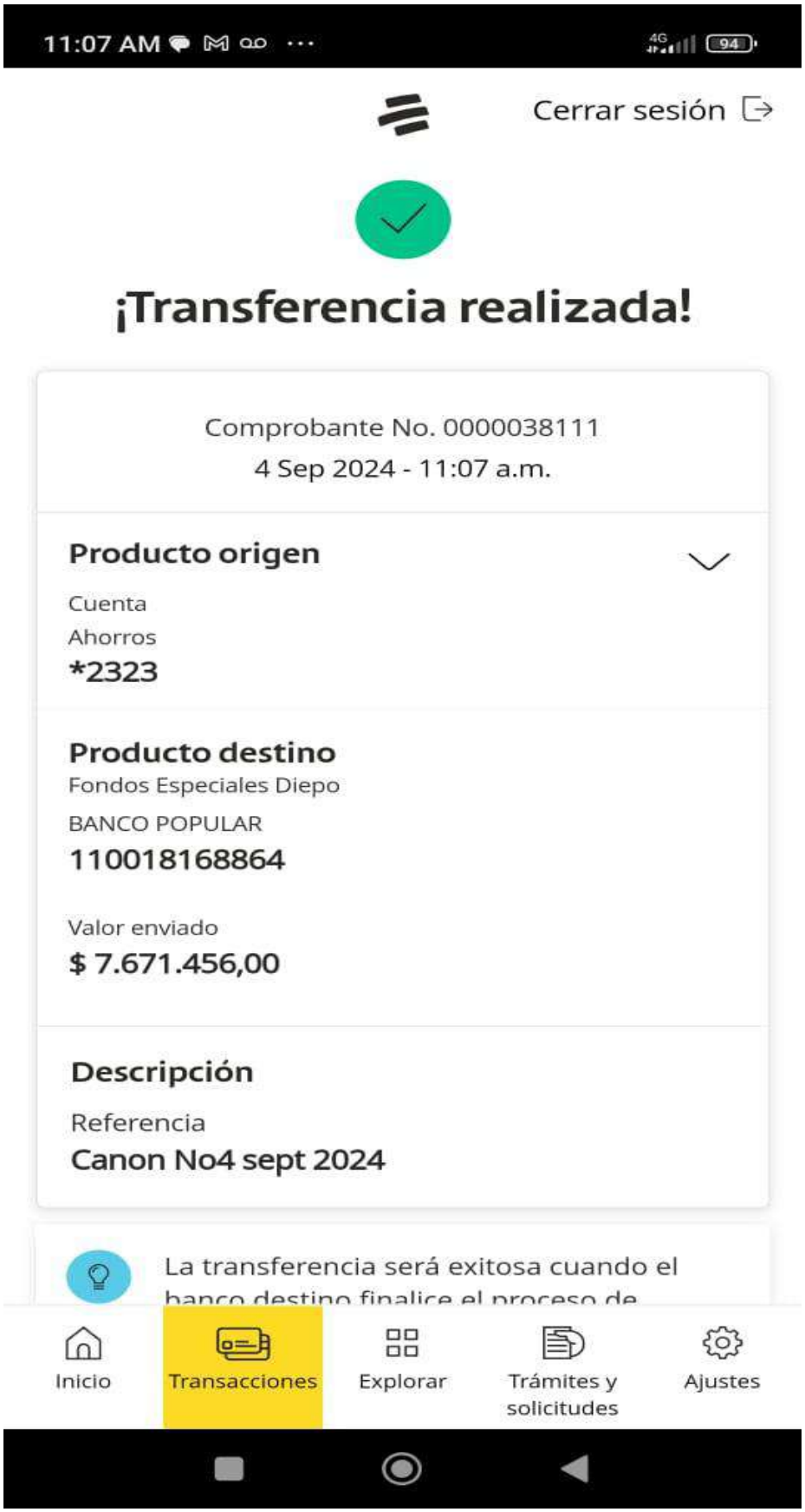
- CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN
- FICHAS TÉCNICAS
- CERTIFICADO MANTENIMIENTO CUARTOS FRIOS.
- PLANILLAS DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL Y SOPORTE DE PAGO.
- EXAMENES MÉDICOS PERIODICOS DEL PERSONAL CON MAS DE UNA AÑO DE LABOR.
- COPIA DE RELACIÓN DE EMPLEADOS ACTUALIZADO, CON TELEFONOS Y DIRECCIONES

Todo lo anterior en aras de cumplir con los requerimientos establecidos en la relación contractual que actualmente ostentan las partes.

Cordialmente,



JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
C.C. 72.042.502 de Malambo
CONTRATISTA


11:07 AM
Cerrar sesión
¡Transferencia realizada!
Comprobante No. 0000038111
4 Sep 2024 - 11:07 a.m.
Producto origen
Cuenta
Ahorros
*2323
Producto destino
Fondos Especiales Diepo
BANCO POPULAR
110018168864
Valor enviado
$ 7.671.456,00
Descripción
Referencia
Canon No4 sept 2024
La transferencia será exitosa cuando el
Inicio
Transacciones
Explorar
Trámites y solicitudes
Ajustes

Comprobante

de pago en línea

Gases del Caribe SA Empresa de Servicios Publicos

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 3379097975

Descripción del pago: Pago cupón #890517369

Nro. de referencia: 890517369

Nro. de referencia 2: 0, SOLEDAD - ATL

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Jueves 5 de Septiembre de 2024 12:36:59 PM

Nro. de comprobante: 0000079722

Valor pagado: $ 5,700,424.00

Producto: *******2323

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellín 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 2525 - Pereira 340 1213 - El resto del país 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospechoso@bancolombia.com

Kit-123

NIT 8001359131
BARRANQUILLA

116 TripleApp www.aaa.com.co @SomosTripleA

Póliza: 758880

DATOS DEL CLIENTE

Nombre del cliente:
COMEDOR DE ESTUDIANTES ESCUELA POLICIA ANTONIO N.
Dirección donde se presta el servicio:
CR 40 45 300
Ciclo de facturación / Barrio
05 - SO EL PARQUE
Recorrido:
3190784657
Dirección de envío de facturas:
CR 40 45 300

SERVICIOS FACTURADOS

No. de factura 56791983

SERVICIO DE ACUEDUCTO	$487,644
SERVICIO DE ALCANTARILLADO	$0
SERVICIO DE ASEO	$55,404
SERVICIO OTROS CONCEPTOS	$0
OTRAS VENTAS	$0
TOTAL FACTURA SERVICIOS DEL PERIODO	$543,048
TOTAL DEUDA	$0
TOTAL FACTURA A PAGAR	$543,048

CLASIFICACIÓN DEL PREDIO

Tipo de servicio	Clase de servicio	Estrato	Unidades
INDIVIDUAL	Oficial		1

INFORMACIÓN DE PAGO

Fecha de emisión	Periodo facturado	Fecha de vencimiento
Septiembre 5-24	Septiembre-2024	Sep 12-24

Fecha último pago	Último pago	Fecha de suspensión
Agosto 9-24	$587,273	Sep 13-24

DATOS DEL MEDIDOR

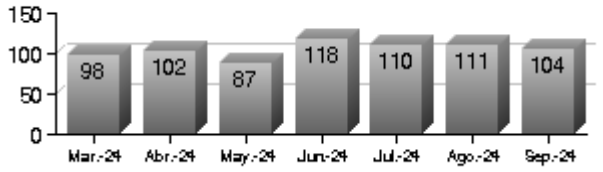
Marca	Serial	Fecha de instalación
VOL > 1/2" S	016-15SC005406-758880	29-03-2016

DATOS DEL CONSUMO ACUEDUCTO - ALCANTARILLADO

MES	FECHA DE LECTURA	LECTURA (m3)
Anterior	29-07-2024	12,346
Actual	28-08-2024	
CONSUMO DEL MES:		104

PROMEDIO (m3)
104
DÍAS DE CONSUMO:
30
CONSUMO REAL/ESTIMADO:
ESTIMADO

HISTORIAL DE SUMINISTROS (M3)



HISTÓRICO DE FACTURACIÓN POR CONSUMO ($)

MESES	Mar.-24	Abr.-24	May.-24	Jun.-24	Jul.-24	Ago.-24
TOTAL	$434,245	$454,631	$387,774	$536,969	$505,946	$510,787

DEUDA

Facturas vencidas	Deuda vencida acue/ alc
0	$0
Deuda vencida aseo	**Deuda anterior**
$0	$0

¿Un antojo?, ¿una necesidad?
dilo
y repítelo:
¡dilo es mi solución!

Cupo asignado:	$ 0
Cupo usado:	$ 0
Cupo disponible:	$ 0

QR DE PAGO

Total factura a pagar

CUPON DE PAGO	3438090220
PÓLIZA	758880
PERIODO	
TOTAL	$543,048

ESCANEA PARA PAGOS POR PSE

(415)7707241493549(8020)003438090220(3900)0000543048

CARVAJAL SOLUCIONES DE COMUNICACIÓN S.A.S. NIT. 800.096.812-8

DATOS DEL CLIENTE

Acueducto / Zona / Barrio	Póliza	Dirección del predio
05 - SO / EL PARQUE	758880	CR 40 45 300

SUBSIDIOS / APORTE

DETALLE	
SERV. ACUEDUCTO	$0
SERV. ALCANTARILLADO	$0
SERV. ASEO	$0
TOTAL SUBSIDIO / APORTE	$0

OTRAS VENTAS

TOTAL OTRAS VENTAS $0

DATOS DEL CONSUMO DE ASEO

OPERADOR: Aseo Especial Soledad SAS ESP NIT 900011603-3

FRECUENCIA DE ASEO:
Actividad, cantidad, días en la semana
Recoleccion y Transporte-3 MA-JU-SA (diurno)
Actividad, cantidad, días en la semana
Barrido y Limpieza-3LU-MI-VI (nocturno)

HISTORIAL DE SUMINISTRO

ACT.	MED*	USO	Mar-24	Abr-24	May-24	Jun-24	Jul-24	Agos-24
TAFA	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRBL	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRLU	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRA	Ton	O	0.00	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
TAFNA	Ton	O	0.00	0.18	0.23	0.23	0.23	0.23
TRNA	Ton	O	0.00	0.18	0.23	0.23	0.23	0.23
TOTAL($)			$0	$0	$0	$0	$0	$0

Resolución CRA 720 de 2015 modificada por la Resolución CRA 751 de 2016.
Resolución CRA 853 de 2018

Período de facturación: Agos-24

SERVICIO DE ACUEDUCTO

Descripción Conceptos	Tarifa Referencia	Factor Sub/Apo	Precio	Cantidad/ metros	Valor a pagar
Cargo fijo Oficial	$9,045.00	0.00%	$9,045.00	1	$9,045
Consumo básico Oficial	$4,590.59	0.00%	$4,590.59	16	$73,449
Consumo complementario Oficial	$4,590.59	0.00%	$4,590.59	16	$73,449
Consumo suntuario Oficial	$4,590.59	0.00%	$4,590.59	72	$330,522
Tasa de uso básico Oficial	$11.32	0.00%	$11.32	16	$181
Tasa de uso mayor a básico Oficial	$11.32	0.00%	$11.32	88	$996

TOTAL ACUEDUCTO **$487,644**

SERVICIO DE ALCANTARILLADO

TOTAL ALCANTARILLADO **$0**

SERVICIO DE ASEO

Descripción Conceptos	Tarifa Referencia	Factor Sub/Apo	Precio Habilitado	Precio Deshabitado	Unidades Ton	Valor a pagar
Costo fijo total Oficial	$14,705.03	0.00 %	$14,705.03	$0.00	1.0000	$14,705
Recol y transp Oficial	$148,962.75	0.00 %	$148,962.75	$0.00	0.1854	$27,617
Disposición final Oficial	$43,596.66	0.00 %	$43,596.66	$0.00	0.1854	$8,083
Lixiviados Oficial	$11,017.89	0.00 %	$11,017.89	$0.00	0.1854	$2,043
Valor base aprov Oficial	$188,458.25	0.00 %	$188,458.25	$0.00	0.0055	$1,028
Incentivo aprov gob Oficial	$10,400.00	0.00 %	$10,400.00	$0.00	0.1854	$1,928

TOTAL ASEO **$55,404**

SERVICIO OTROS CONCEPTOS

Descripción Conceptos	Valor y cuota diferida		Pendiente por factura			Valor a pagar
	Valor	Cuota	Cuota	Saldo	Pagado	

TOTAL OTROS CONCEPTOS **$0**

Esta factura presta mérito ejecutivo conforme a las reglas del Derecho Civil y Comercial (artículo 130 Ley 142/94) y a las condiciones del Contrato de Condiciones Uniforme. Somos grandes contribuyentes según Resolución 841 del 8 de febrero de 2019. Somos autoretenedores por servicios públicos Dec. 2685 dic/24/2001 y Res. DIAN 547.

No efectuar retención de IVA, ni ICA. Res DIAN 3878/96 Art. 3 Excluida de autorización numeración facturación.

"El no pago oportuno de la factura dará lugar a la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada en esta. Contra la decisión de suspender el servicio por mora, procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelación ante la SSPD dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo de esta factura".

"En caso de inconformidad con el valor de la presente factura, favor comunicarlo a nuestros Revisores Fiscales Crowe Co S.A.S. al email: revisoriafiscal.triplea@crowe.com.co o a la calle 77B Nº 57-103 oficina 608 Barranquilla".

FSC MIXTO Papel FSC® C165546 · icontec ISO 9001 · icontec ISO 45001 · OS-272-1

Ramon Hemer Redondo
Representante Legal

Esta factura genera un interes por mora del: 2.2%

- Los precios contienen los valores de subsidio y aporte
- Las cifras están sujetas al redondeo

PON EL RECIBO

A TU NOMBRE

ACÉRCATE A UNA DE NUESTRAS OFICINAS COMERCIALES O ENVÍA LOS DOCUMENTOS AL CORREO CLIENTE@AAA.COM.CO

1. CERTIFICADO DE LIBERTAD Y TRADICIÓN NO MAYOR A 30 DÍAS.
2. ORIGINAL Y FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD.

PARA REALIZAR EL TRÁMITE DEL CAMBIO DE NOMBRE EL USUARIO DEBE ESTAR AL DÍA CON SU FACTURA.

@SOMOSTRIPLEA

APRENDE CÓMO HACERLO Y CONOCE MÁS BENEFICIOS EN WWW.AAA.COM.CO

Conoce los canales de atención Interaseo

Oficinas de atención al Cliente

- * **Barranquilla** Carrera 53 78 10 LC 1 CC Country PLaza
- * **Soledad** Calle 30 26 331 LC 2
- * **Baranoa** Carrera 19 16A 16 LC 2
- * **Sabanagrande** Calle 7 7 05
- * **Galapa** Carrera 16 12 21 LC 2
- * **Puerto Colombia** Carrera 10 2 09
- * **Santo Tómas** Calle 7 11 Esquina
- * **Sabanalarga** Calle 19 19B 07

Entidades Bancarias.

Av Villas. Bancolombia. B. Caja Social Bogotá. Davivienda. Popular. GNB Sudameris. BBVA. Occidente. Colpatria. Pichincha. Itaú.

Almacenes y puntos de recaudo.

Éxito y Surtimax. Carulla. Jumbo Cencosud. Superefectivo. Supergiros. Puntos de pago. Efecty.

Pagos Electrónicos.

Visa Pagacuentas. TC. Olimpica. Red de Cajeros ATH. Tripleapp TC. Serfinanza Servibanca. Redeban RappiPay TPAGA. NEQUI. PSE Colpatria. Daviplata

Pagos con cheque a nombre de

Fiduciaria Bancolombia S.A. Sociedad Fiduciaria

Comprobante

de pago en línea

FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S A SOCIEDAD FIDUCIARIA

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 9486925

Descripción del pago: 56791983

Nro. de referencia: 758880

Nro. de referencia 2: 56791983

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Miércoles 11 de Septiembre de 2024 10:08:18 PM

Nro. de comprobante: 0000055375

Valor pagado: $ 543,048.00

Producto: *******2323

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellín 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 2525 - Pereira 340 1213 - El resto del país 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospechoso@bancolombia.com

Air-e
La fuerza que transforma
Air-e S.A.S. E.S.P. • NIT. 901.380.930 - 2
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
RESOLUCIÓN DIAN 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022
AireEnergiaCo @Aire_energia

Operador de Red: Air-e S.A.S. E.S.P.
Dirección de Correspondencia
Cra 57 #99A -65 Torre Sur Oficina 301, Barranquilla

Llame al 115 ó al 605 3225016
313 430 0000 WhatsApp AVA
www.air-e.com

NIC: 7951313

Documento Equivalente Electrónico: 83862500
Fecha de Emisión: 23/08/2024
Fecha Oportuna de pago 29/08/2024
Suspensión a partir de 30/08/2024 **Documentos Vencidos** 0

Datos del Usuario o Suscriptor

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

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

Periodo del Consumo: Ago.-24
ID de Cobros: 8056379332

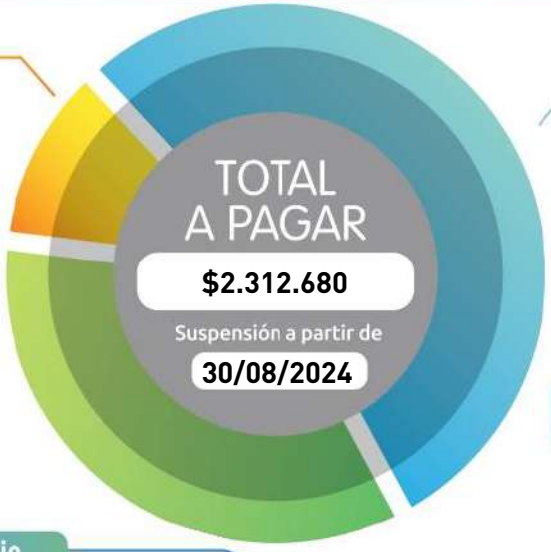
Otros Servicios (No Air-e)

Convenio Recaudo Aseo
$0

Impuestos y Tasas (No Air-e)

Impuesto Alumbrado Público
Alcaldia de SOLEDAD
$284.014

Tasa de Seguridad
$0



Energía

Energía Mes $2.028.666
+
Estado de Cuenta (Deuda Vigente) $0

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

Escanea este código y paga fácil
Olvidate de la filas pagando por PSE
Ingresa a www.air-e.com

Calidad del Servicio

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

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

El no pago oportuno de la factura, dará lugar a la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada en esta. Contra esta decisión procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelación ante la SSPD, dentro de los cinco días siguientes al recibo de esta factura. En caso de padecer una situación de vulnerabilidad que pueda afectar sus derechos fundamentales con ocasión de la suspensión deberá acreditarlo antes de la fecha de suspensión.

Información del Consumo y lectura

Su consumo es **INF** veces mayor al nacional
Comparación Promedio Nacional

Lectura ACTUAL	Lectura Anterior	Factor Multiplicador	Consumo MES
31856	30049	1	1.807,00

Consumo Calculado: REAL

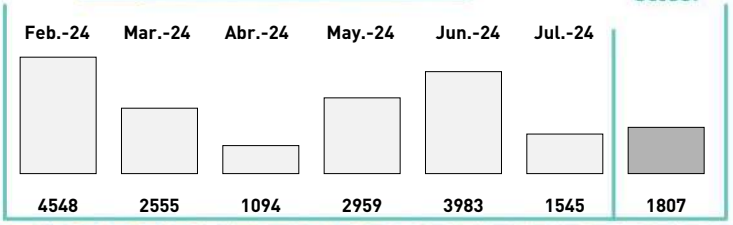
0.0 CONSUMO PROMEDIO ESTRATO MUNICIPIO vs 2.781 CONSUMO PROMEDIO USUARIO
Comparación Promedio 6 últimos meses

262,00 Variación mes anterior
56,47 Consumo Diario

Fecha Lectura Anterior: 11/07/2024
Fecha Lectura Actual: 12/08/2024
Días de consumo: 32
Tipo Energía: ENERGÍA ACTIVA
Número de Medidor: 34017343

Itinerario 2740 de la ruta 116503

Consumo Últimos 6 meses (kWh)



IMPRESO POR RICOH COLOMBIA S.A.

116503 91165032740 13361450

Pago oportuno: 29/08/2024
NIC: 7951313
ID de Cobros: 8056379332
Titular: NACIONAL POLICIA

Representante Legal

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

Documentos vencidos: 0
Total a pagar: $2.312.680

CUPON N°2
(415)7709998310896(8020)80563793320000(3900)0002312680(96)20240829

CUPON N°1
(415)7709998310896(8020)80563793320000(3900)0002312680(96)20240829

Air-e | Llame al 115 ó al 605 3225016 | www.air-e.com | Suspensión a partir de 30/08/2024 | Total a Pagar $2.312.680 | NIC: 7951313



Detalle Otros Conceptos

ASEO

TOTAL MES: $0

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

ALUMBRADO PÚBLICO

Detalle	Sub. Total
Impuesto Alumbrado Publico	$284.013,89

TOTAL MES: $284.014

SEGURIDAD

TOTAL MES: $0

Detalle Energía

Concepto	Tarifa ($/kWh)	Consumo (kWh)	Valor ($)
Consumo activa	1.122,6733	1.807,00	$2.028.670,65

Consumo activa	$2.028.670,65
AJUSTE MONETARIO	-$4,54

$2.028.666

ESTADO DE CUENTA

Tasa por mora vigente:	2,16%	Monto deuda Reclamada:	$0
Fecha último pago:	02/08/2024		
Valor último pago:	$2.001.110		
Saldo a favor:	$0		
Financiaciones pendientes:	0		
Monto deuda Financiada:	$0	Documentos vencidos:	0
Documentos en reclamo:	0	Monto deuda vencida:	$0

Tarifa de Energía

Generación:	371,7716
Trasmisión:	55,9324
Restricciones:	33,7811
Pérdidas:	104,4919
Distribución:	161,6227
Comercialización:	128,9056
CU:	856,5053
CU+COT:	1.122,6733

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

COT: Costo de opción tarifaria Art. 5 Res. CREG 101 028 de 2023

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

INFORMACIÓN REGULATORIA

En cumplimiento de las resoluciones CREG 015 del 2018, 010 del 2020, 024 y 078 del 2021, en esta factura se aplican, si se dan las condiciones establecidas en la regulación, las compensaciones por calidad del servicio. Acordes con los requerimientos establecidos en la regulación vigente.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Air-e le notifica que el incumplimiento en el pago del servicio de energía eléctrica genera reporte negativo a las Centrales de Información Crediticia y de Riesgo, como lo respalda la Ley 1266 de 2008 y Contrato Condiciones Uniforme, Cláusula 60ª.

F_1673

INFORMACIÓN DIAN

La facturación electrónica llegó para quedarse. La DIAN exige su uso según la Resolución 119 del 30 de Julio del 2024. Actualiza tus datos escaneando el QR y recibe la factura Air-e en el correo. ¡Nos estamos preparando para ti!

PUNTOS DE PAGO

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

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

No Bancarios
SUPERGIROS
EFECTY
REFACIL
OLIMPICA
PUNTO RED
SUPEREFECTIVO

Billeteras
Daviplata
Nequi
RappiPay

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



Comprobante

de pago en línea

FIDEICOMISOS SOCIEDAD FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 13159512

Descripción del pago: pago factura 7951313

Nro. de referencia: 191.95.21.210

Nro. de referencia 2: 7951313

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Jueves 5 de Septiembre de 2024 01:15:47 PM

Nro. de comprobante: 0000087714

Valor pagado: $ 2,312,680.00

Producto: *******2323

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellín 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 2525 - Pereira 340 1213 - El resto del país 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospechoso@bancolombia.com

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 01/09/2024
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

ASUNTO: INFORME DE GESTION DE SERVICIOS CORRESPONDIENTE AL MES DE AGOSTO
Cordial saludo,

Como parte del compromiso de informar sobre el Diseño, implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo describimos las actividades en el mes de AGOSTO 2024

En el presente informe de gestión se enunciarán un listado de las actividades realizadas durante el proceso del mes de AGOSTO del año 2024 con el propósito de mantener el Sistema de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente y se diseñan los planes de implementación, ejecución y seguimiento para dar cumplimiento al plan de trabajo anual 2024.

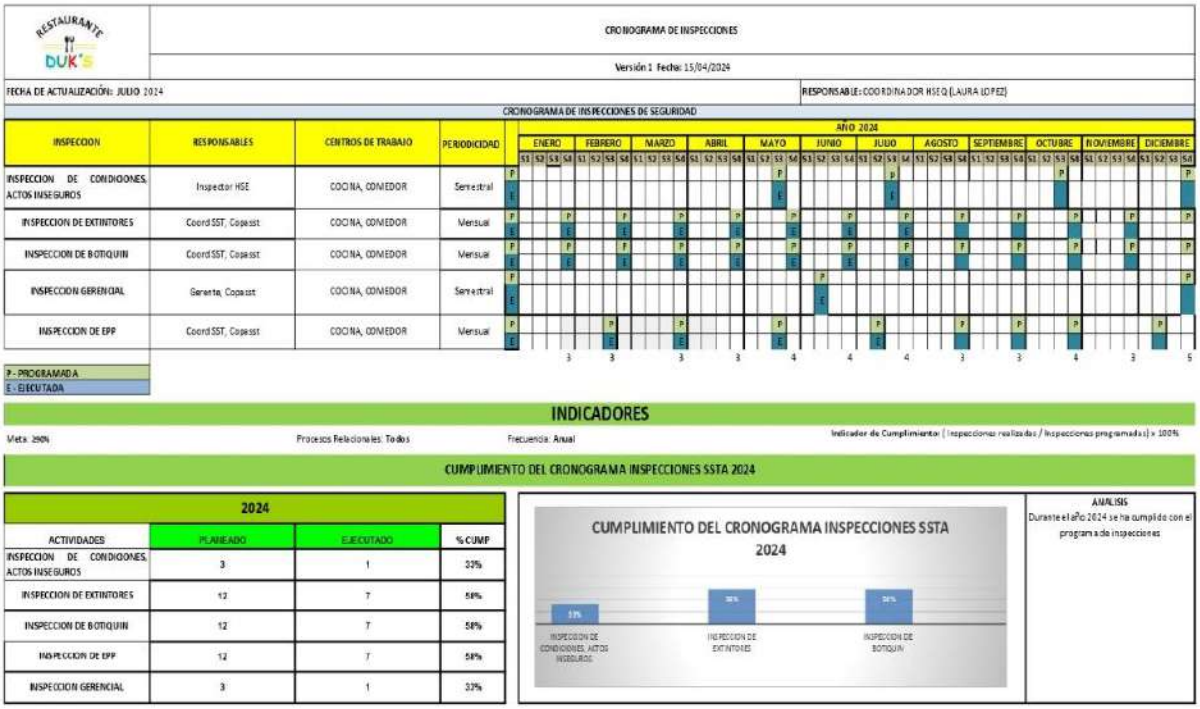
El **SG-SST de RESTAURANTE DUKS** es liderado e implementado con la participación de los trabajadores garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

Para tal efecto, **RESTAURANTE DUKS** aborda la prevención de los accidentes y las enfermedades laborales y también la protección y promoción de la salud de los trabajadores a través de la implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión cuyos principios estén basados 'en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar).

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

1. SEMANA DEL 01 AL 10 DE AGOSTO DEL AÑO 2024

Se realizan inspecciones de botiquín, camilla y extintor de acuerdo al cronograma de inspecciones SSTA dando cumplimiento a nuestro plan de trabajo anual y se le da cierre al programa de inspección.



RESTAURANTE DUK´S

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

Versión 1 Fecha: 15/04/2024

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: JULIO 2024 — RESPONSABLE: COORDINADOR HSEQ (LAURA LOPEZ)

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

AÑO 2024

INSPECCION	RESPONSABLES	CENTROS DE TRABAJO	PERIODICIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	Inspector HSE	COCINA, COMEDOR	Semestral	P E				P E		P E			P		P
INSPECCION DE EXTINTORES	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P	P	P	P
INSPECCION DE BOTIQUIN	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P	P	P	P
INSPECCION GERENCIAL	Gerente, Copasst	COCINA, COMEDOR	Semestral	P E				P E							P
INSPECCION DE EPP	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P E	P	P	P	P
				3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	5

P - PROGRAMADA
E - EJECUTADA

INDICADORES

Meta: 100% — Procesos Relacionados: Todos — Frecuencia: Anual — Indicador de Cumplimiento: (Inspecciones realizadas / Inspecciones programadas) x 100%

CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA INSPECCIONES SSTA 2024

2024			
ACTIVIDADES	PLANEADO	EJECUTADO	% CUMP
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	3	1	33%
INSPECCION DE EXTINTORES	12	7	58%
INSPECCION DE BOTIQUIN	12	7	58%
INSPECCION DE EPP	12	7	58%
INSPECCION GERENCIAL	3	1	33%

ANALISIS

Durante el año 2024 se ha cumplido con el programa de inspecciones

2. SEMANA DEL 12 AL 18 DE AGOSTO DEL AÑO 2024 CAPACITACION MANEJO DE EXTINTORES

Se realiza capacitación en manejo de extintores, con apoyo de la ARL POSITIVA, con todos los trabajadores de Duks, enfocada en el correcto uso, extintores tipo K.









3. SEMANA DEL 19 AL 25 DE AGOSTO DEL AÑO 2024 CAPACITACION EN USO DE EPP

Se realiza capacitación en uso de EPP, uso e importancia, así evitamos incidentes o accidentes de trabajo.









4. SEMANA DEL 26 AL 31 DE AGOSTO DEL AÑO 2024 INSPECCION DE BOTIQUIN Y EXTINTOR

Se realiza inspección de botiquín y extintor del comedor.









INDICADORES DE GESTION

Los indicadores del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo se mantienen en un 95%, la accidentalidad en el mes de julio ha sido de un 0% del presente año.

FICHA TÉCNICA DE INDICADORES DE GESTIÓN
Versión 2 Fecha: Abril de 2023

PROCESO
GESTION INTEGRAL

DEFINICIÓN DEL INDICADOR
NOMBRE DEL INDICADOR
Frecuencia de los Accidentes de Trabajo o Laborales

OBJETIVO DEL INDICADOR	TIPO DE INDICADOR	LINEA BASE	META OBJETIVO		
			META	PLAZO DE CUMPLIMIENTO	VIGENCIA DE CUMPLIMIENTO
Numero de veces que ocurre un accidente de trabajo en el mes	RESULTADO	80%	100%	01/06/2023	30/06/2023

INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR

UNIDAD DE MEDIDA	FRECUENCIA	META VIGENCIA	RESPONSABLE MEDICIÓN	RESPONSABLE ANÁLISIS	ACTORES INTERESADOS EN EL RESULTADO
PORCENTAJE	MENSUAL	100%	COORDINADOR HSEQ	COORDINADOR DEL HSEQ	Gerencia

FUENTE DE INFORMACIÓN	FÓRMULA DE CÁLCULO
Matriz de Accidentalidad	(N°. De AT que se presentaron en el mes /N° de trabajadores en el mes) x 100

COMPORTAMIENTO INDICADOR

Meses	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOT	SEPT	OCT	NOV	DIC
Dato Numerador	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dato Denominador	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0

MEDICION

Periodo	Datos	Meta Vigencia	Meta Objetivo
Ene	0%	100%	100%
Feb	20%	100%	100%
Mar	0%	100%	100%
Abr	0%	100%	100%
May	10%	0%	0%
Jun	0%	0%	0%
Jul	0%	0%	0%
Ago	0%	0%	0%
Sep	0%	0%	0%
Oct	0%	0%	0%
Nov	0%	0%	0%
Dic	0%	0%	0%



En el presente año 2023 no se han presentado accidentes de trabajo para un cumplimiento del 100% en el primer trimestre

Análisis/Interpretación de Resultados del Indicador
Por cada 5 trabajadores que laboraron en el mes no se presentaron accidentes

En este mes de enero no se presentaron accidentes	En este mes de mayo no se presentaron accidentes	En este mes de septiembre no se presentaron accidentes
En este mes de febrero no se presentaron accidentes	En este mes de junio no presentaron accidentes	En este mes de octubre no se presentaron accidentes
En este mes de marzo no se presentaron accidentes	En este mes de julio no se presentaron accidentes	En este mes de noviembre no se presentaron accidentes
En este mes de abril no se presentaron accidentes	En este mes de agosto no se presentaron accidentes	En este mes de diciembre no se presentaron accidentes

Observaciones

Requiere Acción Correctiva, Preventiva o de Mejora: NO: ☐ SI ☐

Notas:

Atentamente,

Laura Lopez Vergel
Coordinador HSEQ
Restaurante DUKS
Tel: 301 331 4750



BARRANQUILLA

2 de Septiembre de 2024

INFORME DE SATISFACCION Y CALIDAD RESTAURANTE DUK'S

OBJETIVO: Realizar el proceso de evaluación del servicio de Cafetería que se presta sus servicios a la Escuela de Policía Antonio Nariño mes de Septiembre de 2024

SOBRE LAS INSTALACIONES

Referente a las instalaciones, no se tienen aplicaciones para este mes, se sigue evaluando las mejoras continuas.

Se realiza compra de equipos y utensilios todos aplicados en la norma, ollas con agarraderas de fácil limpieza, cucharones de acero inoxidable, cuchillos. También se adquirieron vasos de melanina para in en son del programa de disminución de plásticos de un solo uso.

SOBRE LA PRESTACIÖN DEL SERVICIO Con relación a la prestación de del servicio, las condiciones de tiempo de toma de pedidos y manejo de comensales es satisfactorio, los demás (la rapidez a la hora de servir, presentación del personal que atiende), fueron evaluados satisfactoriamente por los usuarios.

SOBRE EL PRODUCTO

Los productos en la cafetería y restaurante DUK"s, se tuvieron en cuenta un aspecto la variedad de la oferta de productos la calidad de los alimentos (Frescura, Sabor, Olor y condiciones de almacenamiento), y la oferta de platos del menú diario en el restaurante coinciden con la exigencias y regulación establecida para estos establecimientos.

SOBRE LA HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

Para evaluar la higiene del establecimiento se tuvo en cuenta únicamente la Limpieza del mobiliario (sillas y mesas) ya que la Higiene general del establecimiento (Pisos, Paredes, cocinas, Vitrinas, Neveras) y la Manipulación de los alimentos higiénico por parte del personal que interviene en el servicio fueron evaluados en su mayoría de manera satisfactoria.

SOBRE EL PERSONAL

La manipulación de alimentos cumple con el propósito de la misma, el personal y el uso de la dotación requerido: pantalón y camisa de color claro, gorro, tapabocas, delantal y zapatos antideslizantes, de la misma manera se pudo observar que cuenta con uñas cortas sin esmalte, ausencia de maquillaje y cualquier tipo de accesorios.

Se realiza sensibilización sobre el tema de las buenas prácticas de manufactura reforzando los cambios por la temporada invernal y el aumento de proliferación de microorganismos a causa del aumento de la humedad.

CONCŁUSIONES

Con el proceso de mejora continua se ve el avance y correcto acatamiento de las normas de manipulación de alimentos de parte del personal de Duk´s.

Se pudo observar que los alimentos cumplen con los aspectos característicos en materia prima y cumplimiento en momentos de recibo de mercancía, realizando las validaciones pertinentes para el cumplimiento de la norma, además las manipuladoras cumplan con los protocolos de limpieza y preparación establecidos para cada uno.

Se recomienda plan de cambio periódico por desgaste de utensilios de cocina y rotación de soluciones de desinfección para evitar que los microorganismos generen resistencia a los mismos.

El alimento se distńbuye atendiendo las porciones estipuladas en el contrato. Cuentan con análisis nutricional de las raciones, lista de intercambios, control de fechas de vencimiento, fichas técnicas de los alimentos que hacen parte de las minutas así mismo de los productos químicos, diferentes instructivos (aplicación y preparación de soluciones y lavado de manos.).

Dentro de la cocina hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos, el cual cumple con las especificaciones requeridas.

Los pisos y paredes están enchapados lo que permite que sean de fácil limpieza, cumpliendo con establecido en la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo I. Artículo 6. Condiciones Generales. •La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento. Se observa el acondicionamiento óptimo para zonas de almacenamiento de materias primas.

El almacenamiento de productos que se encuentran en los refrigeradores o congeladores se realizateniendo en cuenta las condiciones de temperatura. Se mantienen en buenas condiciones higiénicas. Se pudo revisar las planillas de control de temperatura. Se hizo revisión de las neveras y no se encontró contaminación cruzada al igual que los congeladores (en uno se maneja la pulpa y en el otro carne y pollo).

Se pudo observar la limpieza y desinfección del lugar de entrega de la alimentación y de la preparación. Se están utilizando el protocolo de limpieza como lo establece la minuta. Los detergentes, desinfectantes, jeringas y útiles de aseo se encuentran etiquetados con rótulos y se encuentran almacenados en un lugar aislado del sitio de preparación y de entrega de alimentos.



JESUS ALZATE MORALES

INGENIERO AGROINOUSTRIAL ESPECIALISTA EN LOGISTICA 3103303094

Carlos Jubiz Palis
Chef International

Barranquilla, 15 de septiembre de 2.024.-

INFORME GENERAL DE COCINA

Presento informe general de manejo y manipulación de alimentos del Restaurante Duk´s que presta sus servicios a la Escuela de Policías Antonio Nariño.

Objetivo:

- Cumplimiento con los deberes apropiados de un excelente trabajo
- Las minutas totalmente balanceadas
- Organización en las servidas de los alimentos y cumpliendo con el horario estipulado por la escuela
- Haciendo énfasis en la adecuada higiene de los vegetales, utilizando los antioxidantes necesarios para la erradicación de bacterias y gérmenes que tienen.
- Manejando balance y gramaje en las minutas diarias, para lograr un satisfactorio servicio

Locación:

Excelente infraestructura física para la preparación de alimentos, suficiente espacio para laborar cómodamente, buena iluminación, excelente ventilación, agua 100% potable y acta para el uso de alimentos

Gracias a esa locación manejamos excelentes lavados de utensilios, platería entre otros.

El sitio usado para la preparación cuenta con las normas para el correcto manejo y elaboración de los alimentos y haciendo cumplir a cabalidad las normas

Capacitación mensual al personal para la mejor manipulación e higiene de los alimentos.

Equipos:

Los equipos a utilizar se encuentran en perfectos estados como se ha mencionado en los informes anteriores.

Se realiza mejoras permanentemente para el mejor servicio de servido de buffet.

Dirección: Cra 50 # 84-16
Email.: chefjubiz@gmail.com
Cel. 3013808548

Carlos Jubiz Palis
Chef International

Se mantiene el buen uso de los uniformes del personal que labora en la cocina

El personal de mantenimiento y aseo usa el uniforme propio para dicho servicio

Las carnes de res, cerdo y de corral se siguen controlando en cuartos fríos a temperaturas adecuada para cada cosa, garantizando así el buen producto que sale de la cocina

Continuamos con variedad de preparación en guisos, asados, fritos entre otros, siempre teniendo en cuenta transformar el menú todos los días

En los acompañamientos hemos logrado mejorar aún más la variedad

Se realiza variedad de granos y jugos continuando con buen estándar de productos a servir

Nota:
En la cocina del restaurante Duk´s estamos atentos con la escogencia de los productos que manejamos para darle excelente trato y poder satisfacer a los comensales.

Atentamente,



Carlos de Jesús Jubiz Palis
Chef International
CC: 8.747.111

Dirección: Cra 50 # 84-16
Email.: chefjubiz@gmail.com
Cel. 3013808548

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL RESTAURANTE DUK´S EN EL MES DE AGOSTO 2024

DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo	Se verifica cumplimiento de las condiciones operativas, nutricionales e higiénicas por parte del personal encargando en el mes de agosto 2024. Se cumple con la minuta patrón en un 95%, se presentan cambios debido a la escasez de algunos insumos. Se cumple con los horarios de preparación y distribución de los alimentos según horarios estipulados.
Fecha	Mes agosto de 2024
Cumplimiento de la minuta	• Se cumple con la minuta patrón diseñada para el mes de agosto, las variaciones que se presentaron fueron pocas debido a la escasez de insumos. • Se realiza acompañamiento y seguimiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparacion y distribución de los alimentos, cumpliendo con las normativas. • Se cumple con el aporte nutricional estipulado. • Se cumple con el horario establecido para el servicio.
Infraestructura	Verificamos las instalaciones físicas del

	servicio, cumpliendo con las normativas exigidas por la secretaria de salud para la realización del servicio. • Cuenta con el tamaño, iluminación y ventilación adecuada; para la preparación y distribución de los alimentos. • Estanteria adecuada para el almacenamiento de insumos secos y refrigerados. • Se tiene en cuenta el entorno para el recibo de los insumos. • Las areas se encuentran señalizadas y publicadas en áreas visibles • Se realiza la limpieza en los tres horarios establecidos para el cumplimiento del servicio. • Limpieza general de forma semanal.
Bodegas y Cuartos fríos	• Contamos con dos cuartos frios con el distanciamiento adecuado de paredes y pisos para el buen mantenimiento de la materia prima, contando con el desague indicado para los productos de refrigeración. • Los cuartos fríos están divididos en cárnicos de forma exclusiva y vegetales. • La bodega de almacenamientos

	de productos no perecederos tiene el distaciamiento adecuado de paredes y pisos, contando con estivas y estantes adecuados para el almacenamiento de ese tipo de materia prima.
Equipamiento	• Se cuenta con equipos generadores de calor (estufas y hornos) • Equipos generadores de frio (cuartos frios, neveras individuales y hielera) • Contamos con el menaje adecuado para la preparación de la materia prima. • El menaje para el cumplimiento del servicio es el adecuado e indicado para la cantidad de estudiantes • Área de lavado y sanitizacion de la vajilla, cuacharas, y cubiertos.
Personal operativo	• Se le realiza seguimiento en el cumplimiento de las medidas de higiene indicadas en el servicio. • El personal cumple con las normas establecidas en las practicas higiénicas.

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

MENÚ MES DE AGOSTO

SEMANA 1								
DESAYUNO								
COMPONENTE	**MENU 1**	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**	**MENU 6**	**MENU 7**	**MENU 8**
BEBIDA 250 ML	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE ARROZ	CHOCOLATA CALIENTE	AVENA FRIA	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE ARROZ	AVENA FRIA
PROTEÍNA 100 GR	HUEVOS PERICO	CHORIZO , BUTIFARRA GUISADOS	HUEVO TIBIO	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHON	QUESO EN PORCION	SALCHICHON CON AHOGAO	HUEVOS REVUELTOS CON VERDURAS
CEREAL ACOMPAÑANTE 150 GR	PAN	ARROZ Y TAJADAS VERDES	ARROZ /PLATANO COCIDO	PAN DE MOLDE	AREPA ASADA	ARROZ DE FIDEOS /TAJADAS MADURAS	ARROZ/PALITOS DE YUCA	ARROZ
ALMUERZO								
SOPA 250 CC			SOPAS					
PROTEINA 100 GR	CARNE EN POSTA	PECHUGA GUISADA CON VERDURAS	CARNE GUISADA	CARNE ASADA	CERDO GUISADO	CARNE DESMECHADA	CERDO AL HORNO EN SALSA ESPECIAL	HIGADO ENCEBOLLADO
CEREAL 150GR	ARROZ BLANCO	ARROZ PERLADO	ARROZ	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ	ARROZ DE PEREJIL	ARROZ	ARROZ DE ZANAHORIA
GRANOS		ARVEJAR		LENTEJAS		PALOMITOS		ZARAGOZA
ACOMPAÑANTE 60 G								
VERDURA 100 G	VEGETALES CALIENTES		ENSALADA DE PEPINO		ENSALADA VERDE		VERDURAS AL VAPOR	
BEBIDA 250 ML	JUGO DE COROZO	JUGO DE PIÑA	AGUA DE PANELA	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE.	JUGO DE COROZO	JUGO DE PIÑA
CENA								
PROETINA 100 GR	CHULETA DE CERDO ASADA	CARNE MOLIDA	CERDO ENCEBOLLADO	ALITAS CROCANTES	CERDO, CARNE , POLLO	PECHUGA EN MIEL MOSTAZA	QUESO RALLADO	CARNE MOLIDA
CEREAL 120 G	ARROZ DE PIMENTON	PASTAS	ARROZ	ARROZ	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	PASTAS	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAPA COCIDA	PAN	PAPA EN CASCO	FOSFOROS DE PAPA	PAN	PAPA COCIDA	PAN	TAJADAS MADURAS
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	JUGO NATURAL	REFRESCO	JUGO DE MORA	TE FRIO	JUGO NATURAL	AGUA DE PANELA	JUGO DE MARACUYA	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

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

SEMANA 2								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	CHOCOLATE CALIENTE	AGUA DE ARROZ	CHOCOLISTO	AVENA FRIA	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLISTO FRIO	AGUA DE ARROZ	CHOCOLATE CALIENTE
PROTEINA 100GR	SALCHICHA CON TOMATE Y CEBOLLA	QUESO	HUEVOS PERICOS	SALCHICHON FRITO	HUEVOS PERICO	BUTIFARRA Y CHORIZO CON TOMATE GUISADO	QUESO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	AREP DE QUESO	ARROZ DE FIDEOS /PLATANO	ARROZ/ PAPA EN FOSFORO	ARROZ /PAPA EN CASCO	MOGOLLA DE PAN	ARROZ DE FIDEOS/YUCA FRITA	ARROZ DE VERDURAS/ TAJADAS VERDES	ARROZ /PLATANO COCIDO
ALMUERZO								
SOPA 250 CC					SOPAS			
PROTEINA 100 GR	CARNE EN POSTA	CARNE GOULASH	ALBONDIGAS DE CERDO	CARNE EN GOULASH	CERDO CON VERDURAS	CERDO AL HORNO EN SALSA ESPECIAL	HIGADO EN BISTEC	CALLOS A LA MADRILEÑA
CEREAL 150 GR	ARROZ DE AJO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO	ARROZ PERLADO	ARROZ
GRANOS		ARVEJAS				PALOMITOS	ZARAGOZA	
ACOMPAÑANTE 60 G					TAJADAS			PAPA EN CUADRITOS
VERDURA 100 G	ENSALADA DE PEPINO		VEGETALES COCIDOS	ENSALADA DE PAYASO				ENSALADA DE PEPINO
BEBIDA 250 ML	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE COROZO	JUGO DE TOMATE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE	JUGO DE COROZO	AGUA DE PANELA
CENA								
PROTEINA 100 GR	CERDO , CARNE , EMBUTIDO	CHORIZO DE CERDO ASADO	CARNE , SALCHICHA, PECHUGA, CERDO	CERDO ASADO	CARNE MOLIDA	CARNE ASADA	CARNE EN GOULASH	CERDO ASADO
CEREAL 150 GR	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	ARROZ DUK´S	ARROZ	PASTAS	ARROZ	ARROZ	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAN	YUCA	GUINEO MADURO	YUCA COCIDA	PAN	PAPA COCIDA	YUCA	PAPA EN CASCO
VERDURA 100 G			RAICES CHINAS					
BEBIDA 250 ML	JUGO DE MORA	JUGO DE FRUTA	TE FRIO	JUGO DE MORA	AGUA DE PANELA	REFRESCOS	JUGO NATURAL	AGUA DE PANELA

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES D
ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMAN
GR DE FRUTAS.

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

SEMANA 3								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21	MENU 22	MENU 23	MENU 24
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AVENA FRIA	CAFÉ CON LECHE	AVENA	CHOCOLISTO FRIO	CHOCOLATE CALIENTE	AGUA DE ARROZ	AVENA	AVENA FRIA
PROTEINA 100 GR	SALCHICHA GUISADA	QUESO	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	QUESO	MIX DE EMBUTIDOS CON AHOGADO	HUEVOS CON VERDURAS	SALCHICHA FRITA	CHORIZO Y BUTIFARRA FRITA
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	PAN	ARROZ DE FIDEOS/TAJADA	ARROZ /PAPA COCIDA	ARROZ DE PAPLITO/ YUCO	ARROZ /TAJADAS MADURAS	PAN	ARROZ DE VERDURAS /TAJADAS MADURAS	ARROZ /PALITOS DE YUCA
ALMUERZO								
SOPA 250 CC		SOPA						
PROTEINA 100 GR	POLLO CON VERDURAS	CARNE EN GOULASH	MIX DE CARNE CON VERDURAS	CARNE EN POSTA	CERDO ASADO	ALBONDIGA DE CERDO	CARNE EN GOULASH	CERDO CON VERDURAS
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ
GRANOS	ARVEJAS		LENTEJAS		PALOMITO	ZARAGOZA		ARVEJAS
ACOMPAÑANTE 60 G		TAJADAS						
VERDURA 100 G				ENSALADA DE PAYASO			ENSALADA DE PEPINO	
BEBIDA 250 ML	JUGO DE MORA	AGUA DE PANELA	JUGO DE COROZO	AGUA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA	JUGO NATURAL	JUGO DE COROZO	JUGO DE PIÑA
CENA								
PROTEINA 100 GR	CERDO, POLLO ,CARNE	CERDO BBQ	ALITAS BBQ	QUESO	BOFE	CARNE ASADA	POLLO EN MIEL MOSTAZA	CARNE, CHORIZO , SALCHICHA, BUTIFARRA
CEREAL 150 GR	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	ARROZ DE AJI	PASTAS	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ TRIFASICO
ACOMPAÑANTE 60 G	BANANO	FOSFOROS DE PAPA	PURE DE PAPA	PAN DE MOLDE	YUCA	PAPA CHORREADA	TAJADAS	BANANO MADURO
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	JUGO	JUGO DE FRUTA	JUGO NATURAL	AGUA DE PANELA	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 1C DE FRUTAS.

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

SEMANA 4						
DESAYUNO						
COMPONENTE	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLISTO	CAFÉ CON LECHE	CAFECON LECHE	AGUA DE PANELA
PROTEINA 100 GR	HUEVOS EN TORTILLA	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO COCIDO	HUEVOS PERICO	HUEVOS PERICOS	QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE 150	ARROZ/PAPA CHORREADA	PAN	ARROZ /PLATANO MADURO COCIDO	ARROZ /MONEDITAS VERDES	PAN DE MOLDE	ARROZ /MONEDITAS
ALMUERZO						
SOPA 250 CC						
PROTEINA 100 GR	CARNE DESMECHADA	CERDO ASADO	CERDO AL HORNO	CARNE ASADA	CARNE DESMECHADA	PECHUGA GUISADA
CEREAL 150 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ DE AJO	ARROZ VERDE	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE PIMENTON
GRANOS	LENTEJAS	ZARAGOZA			ZARAGOZAS	LENTEJAS
ACOMPAÑANTE 60 G						
VERDURA 100 G			ENSALADA VERDE	ENSALADA DE ZNAHORIA CON REMOLACHA		
BEBIDA 250 ML	JUGO DE TOMATE	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	REFRESCO
CENA						
PROTEINA 100GR	HIGADO ENCEBOLLADO	BOFE ASADO	POLLO APANADO	QUESO	CHULETA ASADA	CERNE , POLLO CERDO
CEREAL 150 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ /PLATANO MADURO COCIDO	PASTAS	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ TRIFASICO
ACOMPAÑANTE 60 G	YUCA	PAPA EN CASCO.		PAN	PAPA COCIDA	PAN
VERDURA 100 G						
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	JUGODE FRUTA
NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO D ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.						

Victoria Meriño
Nutricionista - Dietista
MND 01782
Cel :3005605171

	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL No. 13	
	PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2024	

RESTAURANTE DUKS



INFORME MENSUAL AMBIENTAL N°4

Restaurante Duk´s

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

CONTENIDO

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

1. INTRODUCCIÓN

El presente informe incorpora las variables ambientales en la ejecución de las actividades relacionadas con el uso del comedor de estudiantes y auxiliares de policía de la escuela de policía Antonio Nariño.

A continuación, se desarrollan fichas ambientales que van midiendo el progreso de la calidad ambiental del contrato, adicional a esto los anexos que complementa la información plasmada en el documento.

2. OBJETIVO

Describir las actividades realizadas de acuerdo con las características del medio biótico, abiótico en el área de influencia donde se realizan las actividades del comedor.

3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

Restaurante Ducks se compromete a dar cumplimiento a los programas contemplados en el Plan de Manejo Ambiental, las políticas o lineamientos ambientales, de conformidad con lo solicitado por la Policía Nacional.

PROGRAMA N°1. CAPACITACIONES

Objetivo: Capacitar a todo el personal en temas ambientales y de seguridad y salud en el trabajo

Acciones Ejecutadas:

Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de agosto de 2024, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Tema:

Aspectos e impactos ambientales.

Fecha: 17 de agosto de 2024.

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA	ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Agosto 2024		5	Aspectos e impactos ambientales.



Ilustración 1. Capacitaciones ambientales.

En el anexo A, se comparte la lista de asistencia como soporte de la capacitación realizada a los trabajadores.

Seguimiento y monitoreo:

Capacitaciones ejecutadas: 1

Capacitaciones programadas: 1

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

Se ejecutó la capacitación programada en el mes de agosto.

PROGRAMA N°2 CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS LEGALES

Objetivo: Cumplir con la normatividad vigente relacionada con las diferentes actividades del restaurante.

Acciones Ejecutadas:

En el mes de agosto se verificó que el contrato cumpla con todos los requerimientos legales, sin embargo, se aclara que éste no requiere de permisos o autorizaciones.

Seguimiento y monitoreo:

No se tienen autorizaciones o permisos otorgados por la autoridad ambiental competente.

PROGRAMA N°3 MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS CONVENCIONALES Y ESPECIALES.

Objetivo: Cumplir con la política de gestión integral de residuos sólidos.

Acciones Ejecutadas:

En las instalaciones se cuenta con un punto ecológico para el manejo de los residuos sólidos generados en el comedor: Aprovechables (recipiente blanco), no aprovechables (recipiente negro), y orgánicos (recipiente verde).



Ilustración 2. Punto ecológico

Se cuenta con dos (2) nuevos puntos ecológicos para el comedor, con el fin que los estudiantes de la escuela separen sus residuos adecuadamente.

Los residuos convencionales son recolectados y dispuestos con la empresa de servicio de aseo del municipio (INTERASEO S.A. E.S.P), con una frecuencia de recolección de tres veces por semana los martes, jueves y domingos.

Se cuenta con un punto de almacenamiento de residuos no aprovechables, con el fin de acopiar las bolsas de residuos mientras son recolectadas por la empresa de aseo. Se realizan actividades de mantenimiento y limpieza al punto evitando malos olores y vectores cerca del lugar.



Ilustración 3. Punto ecológico en el comedor.

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

ASOCIACIÓN DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO A.R.P.O
Nit: 802. 013.146 - 2

Dirección: Calle 29 No. 32 – 60 San Roque
Representante Legal: Karoll Gutiérrez Sánchez
Teléfono: 3791894 – 3005372207
asopuertadeoro@hotmail.com

En el mes de agosto se entregaron los siguientes residuos aprovechables a la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro:

- Cartón
- PET



Ilustración 4. Entrega de residuos aprovechables

En el anexo B, se comparte el certificado de aprovechamiento correspondiente al mes de agosto.

Se realizaron actividades de limpieza y aseo en el mes del informe, con el fin de mantener un lugar aseado y libre de residuos.



Ilustración 5. Actividades de aseo

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 5

Kg de residuos aprovechables generados: 5

$$\frac{5}{5}\ x\ 100 : 100\%$$

Todos los residuos aprovechables generados fueron dispuestos adecuadamente.

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

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

- **Manejo de Residuos Peligrosos y Especiales**

Se cuenta con un gestor para el manejo de residuos peligrosos, es importante aclarar que los residuos generados como lámparas, envases de productos de aseo, aún no han sido entregados al gestor hasta que se logre tener una cantidad considerable para la recolección.

Mientras son retirados están siendo almacenados en el punto de acopio de residuos.

La empresa Mata Plagas S.A.S, es la encargada de realizar la fumigación mes a mes en el establecimiento con el fin de realizar manejo de plagas: cucarachas, hormigas o roedores.

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

PROGRAMA N°4 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS, DOMÉSTICOS E INDUSTRIALES.

Objetivo: Prevenir, controlar y mitigar los impactos generados por los vertimientos residuales resultantes del funcionamiento del restaurante.

Acciones Ejecutadas:

En el mes de agosto no se realizaron vertimientos de sustancias peligrosas, ni de aceites de cocina.

Se cuenta con la empresa Hidroambiente Ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en optimas condiciones.

Diariamente se realiza limpieza y mantenimiento a la trampa de grasa (portátil).

El personal de mantenimiento se encuentra capacitado en cuanto al manejo de aguas residuales y trampa de grasa.

En las instalaciones del comedor se cuenta con baños para el uso del personal, los residuos líquidos provenientes de las unidades sanitarias son vertidos al sistema de alcantarillado del municipio.

PROGRAMA N°5 MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS.

OBJETIVO: Definir y establecer los lineamientos para la manipulación, almacenamiento de sustancias químicas y/o peligrosas utilizadas en el restaurante, con el objeto de mitigar las amenazas que representa para los trabajadores y el ambiente.

ACCIONES EJECUTADAS

Todos los productos e insumos utilizados cuentan con sus respectivas hojas de seguridad.

Las hojas de seguridad están dispuestas en un lugar visible, clasificadas y ubicadas en el lugar de almacenamiento de la correspondiente sustancia.

Los productos de aseo como limpia pisos, limpiavidrios y blanqueador se encuentran debidamente etiquetado y rotulado de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado SGA.

Seguimiento y monitoreo:

Número de medidas propuestas: 1

Número de medidas ejecutadas: 1

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

Se ejecutó la actividad programada en el mes de agosto: Etiquetar productos químicos.

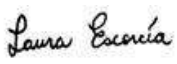
ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIONES.

ANEXO B. SOPORTES RECOLECCIÓN DE RESIDUOS APROVECHABLES.

ANEXO C. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN Y HOJAS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS.

Elaborado por:



Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

RESTAURANTE DUK'S

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01	FECHA: 04/01/2023

CLASE

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

FECHA: 17/08/2024

TEMA: Aspectos e Impactos Ambientales

RESPONSABLE: Laura Escorcia

LUGAR: Comedor

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Nellys Cervantes Cuesta	Auxiliar de cocina	
2	Yerelys Cantillo C.	Auxiliar de cocina	
3	Karlin Lopez M.	Cocinera	
4	Yadis Lozano Monroy	Mantenimiento	
5	Daniel Orozco R.	Secretario	

OBSERVACIONES:

Laura Escorcia

FIRMA CAPACITADOR

Scanned with CamScanner

NIT. 802.013.146-2
Calle 29 # 32 – 60 - Sede principal
Barrio San Roque
(5)379 1894 - 300 5372207 - 304 538 3253
asopuertadeoro@hotmail.com
www.asopuertadeoro.org
Barranquilla - Atlántico

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

En conformidad con la autorización otorgada por la Superintendencia de Servicios Públicos según RUPS N° **20201132233377234 De 09/3/2020 ID 32233**, en cumplimiento del Decreto nacional de aprovechamiento 596 de Abril de 2016, Resolución CRA 720 de 2015, AUTO 275 de 201, la **ASOCIACION DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO** con **NIT: 802.013.146-2** y su representante legal **KAROL JOHANNA GUTIERREZ SANCHEZ** identificada con cedula de ciudadanía **Nº 1.045.669.308** de Barranquilla, certifica que en el mes de **agosto 2024** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 5Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
Cartón	2	100	200
Pet	3	400	1.200

La venta de estos materiales suma un total de $2.000 son comercializados con la industria para su disposición final: el archivo y el periódico con, el cartón y la plegadiza con **FIBRAS Y PAPELES DE COLOMBIA S.A.S**, la chatarra con **RECUPERADORA LA MANO DE DIOS** el Pet con **Ekored**, la madera con **ESTIBAS POR LA PAZ**, la pasta **COMERCIALIZADORA DE MATERIALES PLASTICOS** el vidrio con **RAFAEL MENDOZA POLO** el plástico se le realiza un proceso de pele tizado para la fabricación de Bolsa.

El personal cuenta con certificación de Competencias Laborales- SENA- 220201033, 220201034. **El presente certificado es válido solamente por el ingreso del material señalado.**

Se expide la presente certificación a los (02) días del mes de septiembre del 2024

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

NIT. 802.013.146-2
Calle 29 # 32 – 60 - Sede principal
Barrio San Roque
(5)379 1894 - 300 5372207 - 304 538 3253
asopuertadeoro@hotmail.com
www.asopuertadeoro.org
Barranquilla - Atlántico

BENEFICIOS DE RECICLAR

Al reciclar una tonelada de papel o cartón ustedes construyen al medio ambiente, pues se salvan en promedio 15 árboles; se disminuyen el consumo de energía en un 60% y el de agua en un 80%, además disminuyen las emisiones de gases efecto invernadero, que provocan el calentamiento global del planeta, gracias a una menor utilización de recursos naturales

BENEFICIOS SOCIALES

Con los Ingresos obtenidos se benefician los asociados de puerta de Oro en el mejoramiento de la calidad de vida de los mismos y sus familias y la obtención de fuentes de trabajo estables.

DESARROLLO SOSTENIBLE



Atentamente,

KAROL GUTIERREZ SANCHEZ
Representante Legal

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

CERTIFICADO DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

CERTIFICAMOS POR MEDIO DEL PRESENTE, QUE

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

DIRECCION: **AV CIRCUNVALAR N 45 30**

CIUDAD: BARRANQUILLA ATLANTICO

EL MES: AGOSTO 23 2024

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

PRODUCTOS UTILIZADOS: DE ACUERDO FICHAS TECNICAS ADJUNTAS

DOSIFICACION:de acuerdo ficha técnica

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR: 1 MESES
FECHA CERTIFICADO: AGOSTO 23 2024
CERTIFICADO DE TRABAJO: 015
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD No: 0403

MAURICIO ZAMORA URREGO
GERENTE ADMINISTRATIVO
Cel: 3233998125 - 3213553582



FICHA TECNICA

Blattanex® Gel Cucarachicida

(Imidacloprid 2,15 g/Kl)
Uso doméstico
Registro Sanitario RGSP-113-2000
Reg. INVIMA No. V-004633
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



1. INFORMACION GENERAL

Blattanex® Gel Cucarachicida, es un cebo listo para usar, altamente atractivo y eficaz contra las cucarachas en el hogar o en pequeños establecimientos comerciales, provocando su muerte en muy pocas horas y cuyo ingrediente activo es de baja toxicidad para el hombre.
Blattanex® Gel Cucarachicida, posee una avanzada tecnología de control, con grandes ventajas para resultados profesionales.
Una gota mata más de 100 cucarachas, por su efecto no inmediato, y por los hábitos de estos insectos, llega hasta los nidos, eliminando poblaciones ocultas.

2. INGREDIENTE ACTIVO

Nombre IUPAC: 1-(6-chloro-3-pyridymethyl)-N-nitro-2-imidazolidinimine
Nombre común: Imidacloprid
Concentración: 2,15 gr/k
Imidacloprid 0,215%
Excipientes c.s.p. 100

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

El ingrediente activo Imidacloprid pertenece al grupo químico de insecticidas, Neonicotinoides, los cuales causan un bloqueo irreversible de los receptores nicotinérgicos postsinápticos de la acetilcolina. Es decir que la molécula de Imidacloprid bloquea la llegada de acetilcolina a los receptores nerviosos.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta.

Blattanex® Gel Cucarachicida, es un cebo contenido en una jeringa plástica de 5 g, listo para usar. No necesita preparar mezclas ni equipos especiales. Simplemente aplíquelo en los sitios donde observe la presencia de cucarachas americanas, orientales y/o alemanas (conocidas comúnmente como chiripas):

- En grietas, hendiduras y rendijas en cocinas, repisas y gabinetes.
- Bajo cubiertas de mesas.
- Detrás y debajo de artefactos y equipos como refrigeradores, hornos, electrodomésticos, computadores, etc.
- En ángulos de muros, cielos rasos, marcos de puertas y ventanas.
- Sobre y bajo campanas extractoras, etc.

A diferencia de aerosoles y productos tradicionales, que exigen cuidados previos y posteriores a su aplicación, con **Blattanex® Gel Cucarachicida** no se requiere preparación especial.

No es necesario cubrir utensilios de cocina en los lugares de aplicación. **Blattanex® Gel Cucarachicida** no contamina el aire ni superficies del área.
Remueva la tapa de la punta y aplique el gel directamente sobre los puntos de aplicación, presionando suavemente el émbolo de la jeringa. El gel se adhiere a todo tipo de superficie y al conservar su humedad, se mantiene atractivo para las cucarachas por mucho tiempo.

Aplicación:

La cantidad de **Blattanex® Gel Cucarachicida** a aplicar dependerá del tipo de cucarachas y del nivel de infestación. Aplique pequeñas gotas de 5 mm de diámetro por m² o metro lineal en repisas, gabinetes, etc.

Nivel de infestación	Cucarachas pequeñas	Cucarachas grandes
Bajo	1 gota	2 gotas
Alto	2 gotas	3 gotas

Revise periódicamente los puntos de aplicación y reaplique mientras observe que el **Blattanex® Gel Cucarachicida**, ha sido consumido. De ser necesarios, el Gel se puede remover, limpiar con una solución de sal común al 5% en agua.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).

Indicaciones:

Blattanex® Gel Cucarachicida es un producto novedoso, listo para ser usado en el control de cucarachas en el hogar o pequeños establecimientos comerciales.

Blattanex® Gel Cucarachicida posee una avanzada tecnología de control, con grandes ventajas en seguridad y eficacia, permitiéndoles lograr resultados profesionales.

Blattanex® Gel Cucarachicida se mantiene atractivo para las cucarachas por mucho tempo.

Para mayor información consulte folleto informativo o inserto.

6. BENEFICIOS

- **Blattanex® Gel cucarachicida** es in insecticida listo para usar no requiere ningún tipo de mezcla ni equipos de aplicación.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** no exige cuidados previos ni posteriores a su aplicación.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** ofrece más residualidad por su legítima e inimitable fórmula
- **Blattanex® Gel cucarachicida** proporciona un control efectivo a largo plazo, ya que permanece activo y apetecible por 25 a 40 días, dependiendo de las condiciones del lugar de aplicación.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** tiene mayor atracción tiene una formulación única, cuyos inertes específicos le otorgan el mayor poder de atracción del mercado de geles.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** es seguro previniendo accidentes ya que posee amargante que previene la ingestión accidental por humanos.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** es ideal para áreas sensibles, no deja insecticida en el aire, no contamina el entorno, recomendable para sitios en los que los aerosoles y productos tradicionales no son adecuados.
- **Blattanex® Gel cucarachicida** ofrece alto rendimiento con solo 5 gramos para puede tratar un recinto de 50 mt2, sin olor y sin manchas.

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.

- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.

- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.

- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, que dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.
Se deben cumplir los siguientes principios generales, de acuerdo siempre a las normas locales:

- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, ganado doméstico, fauna silvestre, alimentos almacenados o fuentes de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.
- Preguntar al proveedor si puede aceptarlo para su destrucción.
- Si no puede, preguntar si existe un incinerador AUTORIZADO disponible, donde se puedan eliminar los plaguicidas sin riesgo, quemándolos a altas temperaturas.

DESTRUCCION DE ENVASES

LOS ENVASES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS NUNCA DEBEN SER UTILIZADOS PARA CONTENER AGUA O ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O DE ANIMALES.

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.
Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con Abundante agua y jabón.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Debe evitarse el contacto con todos los productos alimenticios o utensilios de cocina, o donde se envasan productos alimenticios.
- No arrojar residuos a los ríos.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Tratamiento sintomático.

EN CASO DE INTOXICACIÓN DERRAME O INCENDIO COMUNICARSE CON CISPROQUIM: Línea 01 8000 916012 O EN BOGOTÁ AL Tel. (1) 288 60 12. ATENCIÓN 24 HORAS. LINEA BAYER CROPSCIENCE DE SERVICIO AL CLIENTE: 01 8000 111212.

8. PRESENTACION:

Jeringa plástica x 5 gr.

9. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275
Mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Tels: 3174326282, 1-4234536

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.

Ge&Mor



Reviews (0)

Reviews

There are no reviews yet.

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

Translate »

Your review *

Name *

Email *

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

Submit

Related products





Translate »



Topin Cola

Read more



Gomin Fly

Read more



Gomín Cola Atrapamoscas

Read more

Acerca de GE&MOR

Somos una empresa dedicada a la fabricación y distribución de productos de limpieza para el hogar y la industria, con amplia experiencia en el mercado, nuestro objetivo es satisfacer la necesidad de nuestros clientes ofreciéndoles productos de excelente calidad y buen servicio.

Buscar

Buscar …

Translate »

© Copyright 2019 - Este sitio web es administrado por Socialbrand

Translate »

PQP	**PRODUCTOS QUIMICOS PANAMERICANOS S.A** **FICHA TÉCNICA** **DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACIÓN 10% PQP PROFESIONAL**	FT-CC-570 Versión 1 Fecha: enero 2020 Página 1 de 1

1. ASPECTOS GENERALES

PROPIEDADES: Producto formulado con amonios cuaternarios de 5˚ generación, con acción biocida superior y alto espectro de microorganismos microbianos tales como: bacterias gram positivas y gram negativas (E. Coli, staphylococcus Aureus, pseudomonas Aeruginosa), hongos y Levaduras

El producto brinda una potente acción germicida aún en aguas duras y en cargas orgánicas.

CONTENIDO NETO: 4 y 20 Litros.

USOS:
Es ideal para la desinfección en superficies duras no porosas y ambientes de la industria de alimentos, restaurantes, servicios de alimentación, hospitales, colegios, consultorios, veterinarias, instituciones en general.

La desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza.
No es recomendable mezclar este producto con otros productos de limpieza.

DESINFECTAR
1. Preparar la solución con concentración de 5 mL por cada litro de agua.
2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersión o manualmente asegurando un contacto completo con la solución.
3. Dejar actuar 10 minutos y enjuagar.

SANITIZAR
1. Preparar la solución con concentración de 2 mL por cada litro de agua.
2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersión o manualmente asegurando un contacto completo con la solución.
3. Dejar actuar 1 minuto y dejar secar.
4. Para el uso en loza como platos o vasos, se debe dejar actuar 3 minutos minimo y enjuagar si se va a emplear inmediatamente. Sin embargo, si se va a emplear luego de 30 minutos, se puede dejar secar al ambiente de forma natural.

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:

El componente activo de este producto es una sustancia reconocida como segura y es aprobada por la FDA, Agencia del gobierno de los Estados Unidos responsable de la regulación de alimentos, medicamentos, cosméticos, aparatos médicos, productos biológicos y derivados sanguíneos además se encuentra dentro de la lista de inventarios químicos la agencia de protección ambiental de los Estados Unidos.

BENEFICIOS:

Alto poder germicida. Desinfectante industrial. Con alto espectro de microorganismos de origen microbiano. Limpieza e higiene. Amigable con la naturaleza. Elimina virus, hongos, bacterias. Producto seguro. Superficies desinfectadas. Amonio cuaternario de 5˚ Generación. Uso profesional e industrial. Desinfectante profesional. Desodorizador y desinfectante. Elimina de manera segura microorganismos. Su componente activo es amigable con el medio ambiente. Tecnología que desinfecta. Tecnología desinfectante.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **(Propiedades fisicoquímicas y/o microbiológicas)**

PROPIEDADES	VALOR
Apariencia	Líquido
Color	Traslucido
Olor	Característico
pH (Directo)	7.0 – 8.0
Densidad (25°C)	0.95 – 1.05

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:

Puede ser nocivo en caso de inhalación. Puede provocar irritación cutánea y reacción alérgica en la piel e irritar las vías respiratorias. Puede provocar o agravar un incendio.
Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas. Leer la etiqueta antes del uso.
Se recomienda el uso de protección ocular y guantes de caucho para su manipulación.

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE

UN: No clasificado como sustancia peligrosa.
No es un producto peligroso en condiciones normales de transporte.

5. ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición.

6. DATOS DEL FABRICANTE:

Este producto es fabricado y comercializado por productos Químicos Panamericanos S.A, Planta: Km 22 Autopista Norte - Girardota -Colombia
NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA: NSOH08107-19CO.

NO CONTROLADO



FICHA TECNICA

SOLFAC® EC050

(Cyfluthrin 50 g/Litro)
Emulsión Concentrada
RGSP- 0071-97. Registro INVIMA V-000964-R2
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



1. INFORMACION GENERAL

Solfac® EC050 es un insecticida piretroide, concentrado emulsionable, que actúa por contacto e ingestión. Es muy estable a la luz solar. De amplio espectro de acción contra plagas en diferentes instalaciones. Rápido efecto inicial sobre los insectos.

Solfac® EC050 aplicado según las recomendaciones de uso, se caracteriza por su benevolencia con las personas y el ambiente. Su acción residual combinada con bajas frecuencias de aplicación y a concentraciones muy bajas hacen que sea un insecticida adecuado para ser usado en múltiples áreas.
No hay manchado de las superficies tratadas, deja un mínimo olor, hay desalojo de los insectos de sus escondrijos, facilitando las labores de higiene.

Solfac® EC050 es un insecticida para el control de plagas en aplicaciones domésticas, en la industria de alimentos e industria en general.

CARACTERISTICAS GENERALES:

Amplio espectro de acción.
Toxicidad muy benevolente para humanos y animales de sangre caliente
No deja olores desagradables
No oxida
No mancha
Rápido reingreso a las áreas tratadas
Controla por períodos prolongados de tiempo por su alto poder residual
Excelente efecto de repelencia
Bajas reacciones alérgicas

2. INGREDIENTE ACTIVO

INGREDIENTE ACTIVO: Cyfluthrin

Cyfluthrin: (RS)-α-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropaneacarboxylate ……. 50 gramos por litro de formulación a 20ºC.

CONCENTRACION: 50 g de i.a. x litro
GRUPO QUIMICO: Piretroide
FORMULACION: Concentrado Emulsionable.

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

Contacto e ingestión. Actúa sobre el sistema nervioso central de los insectos, interfiriendo la conducción normal de los impulsos nerviosos. Inicialmente produce una fase de intensa agitación, seguida de parálisis general y posteriormente la muerte de los mismos.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

DOSIFICACION Y APLICACIÓN:

Contra insectos voladores como moscas (*Musca doméstica, Fannia canicularis*, etc.), se aplica 6 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua, rociando todos los lugares donde se posan las moscas y mosquitos como: paredes, marcos de ventanas, puertas, cielorrasos, etc.

Contra insectos rastreros como cucarachas (*Blattella germanica, Blatta orientalis, Periplaneta americana*), pulgas (*Xenopsylla*), chinches de cama (*Cimex lectularius*), hormigas (*Lasius spp., Tetramoriun spp*., etc.), grillos, etc. Se recomienda 8 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua rociando los escondrijos de los insectos como: guardaescobas, marcos de las puertas y ventanas, entrepaños de estantes, cuartos de baño, etc. Cubriendo estas superficies con el rociado en forma homogénea.

En las instalaciones industriales **Solfac® EC050** se aplica 8 cm³ por litro de agua para controlar gorgojos de los productos almacenados, de las alfombras, pieles y otras plagas de importancia en instalaciones pecuarias, industriales alimenticias, bodegas, etc.

En los tres casos aplicar 50 cm³ de mezcla por m² de superficie aplicado con aspersora manual o de motor.

Tratamiento adulticida espacial: Para el control de Aedes y Culex se utiliza dosis de 1 a 2 gramos de ingrediente activo por hectárea en nebulización espacial. Para tratamientos ULV, en máquina tipo LECO sobre vehículo, a una velocidad de 10 km/h y un descargue de 208 cm³/min:

- Utilizar 20 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 480 cm³ de ACPM para una dosis de 1 g/ha.
- En caso de mucha vegetación e infestaciones altas se recomienda diluir 40 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 460 cm³ de ACPM para una dosis de 2

g/ha. Realizar tres tratamientos consecutivos con una semana de intervalo, con el fin de romper el ciclo del vector.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).

Aplicación: **Solfac® EC050** puede ser aplicado en aspersión, nebulización o diluido en agua para el control de insectos voladores y rastreros en las diferentes industrias donde se hacen presentes, así como también en medios de transporte, edificios, hospitales, habitaciones, bodegas, etc.

En la aplicación de **Solfac® EC050** no hay manchado de las superficies tratadas y no deja olores desagradables, ni residuos visibles.

APLICACION

Aspersión manual o de motor.
Nebulización en caliente o en frío.

ASPERSION

Control de Insectos Voladores:
Como moscas y mosquitos, por aspersión directa sobre las superficies, se recomienda aplicar 6-8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en paredes, puertas, ventanas, cielorasos, techos, etc.

Control de Insectos Rastreros:
Como cucarachas, chinches, grillos, garrapatas, hormigas, etc., se recomienda aplicar 8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en guardaescobas, marcos de puerta, de ventanas, entrepaños de closet, estanterías de cocina, armarios, baños, etc.
En los dos casos, aplicar 50 ml de mezcla por m2 para obtener mayor residualidad del insecticida.

NEBULIZACION EN CALIENTE O FRIO:

Solfac® EC050 se aplica a la dosis de 20 ml por litro de agua o solvente (ACPM o Aceite Mineral). Esta mezcla alcanza para tratar de 1.000 m^3 de espacio.

PRINCIPALES LUGARES DE APLICACIÓN:

Hormigas: Aplicar de manera que las hormigas entren en contacto con el producto, tratar siempre de localizar los nido o colonias y aplicar en el hormiguero hasta que rebose.

Cucarachas: Ubicar lugares de refugio, escondrijos, rincones oscuros, grietas en las paredes, detrás de neveras, estufas y muebles.

Moscas y Mosquitos y Zancudos: Aplicar sobre paredes y techos, hacer tratamientos alrededor de los criaderos de mosquitos. En rellenos sanitarios.

FORMA DE APLICACIÓN:

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten la salud humana, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

El tiempo de re-entrada depende de algunas condiciones como son: área aplicada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda un periodo de re-entrada de 2 horas, verificando previamente que la superficie esté seca y garantizando una excelente ventilación antes del re-ingreso.

6. BENEFICIOS:

- **Solfac® EC050** es efectivo contra insectos rastreros y voladores, dentro y fuera de las instalaciones; además de actuar de forma inmediata y ofrecer alta residualidad.

- **Solfac® EC050** se caracteriza por su gran efecto expulsor garantizando un excelente control de poblaciones ocultas de las plagas.

- **Solfac® EC050** por su baja frecuencia de aplicación en concentraciones muy bajas permite que sea usado en la mayoría los ambientes.

- **Solfac® EC050** es económico por que requiere un menor número de aplicaciones que otros insecticidas menos residuales.

- **Solfac® EC050** es una excelente opción para tratamientos en áreas intradomiciliarias porque que no deja olores desagradables, ni residuos visibles, ni manchado.

- **Solfac® EC050** es ideal para ser incluido en los programas de manejo integrados de plagas por su seguridad y benevolencia para el medio ambiente

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.
Se deben cumplir los siguientes principios generales, cumpliendo siempre las normas locales:

- Para el envasado usar siempre recipientes de tamaño manejable y embudos para pequeñas aberturas.
- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, ganado doméstico, fauna silvestre, alimentos almacenados o suministros de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.

DESTRUCCION DE ENVASES

LOS ENVASES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS NUNCA DEBEN SER UTILIZADOS PARA CONTENER AGUA O ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O DE ANIMALES.

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.
Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel.
- Manipular con cuidado el insecticida evitando derrames.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.
- Las personas encargadas de la aplicación deben usar el equipo de protección personal de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta.
- No se debe aplicar donde haya productos alimenticios o utensilios de cocina, o donde se envasan productos alimenticios.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- No arrojar residuos a los ríos. Recoger los roedores muertos y enterrarlos en hoyos profundos.
- Tratar a favor del viento.
- Estructurar en las unidades operativas el programa integral de salud ocupacional con sus componentes de medicina, higiene y seguridad industrial, conforme a lo dispuesto por la ley.

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS:

- En caso de intoxicación del operario llame al médico inmediatamente o lleve el paciente al médico y muéstrele la etiqueta.
- Retire la ropa y lave las partes contaminadas del cuerpo con agua y jabón.
- Lave inmediatamente los ojos contaminados con agua pura durante 10 a 15 minutos.
- En caso de salpicaduras en la piel lavar con abundante agua y jabón.

GUIA PARA EL MEDICO

- En caso de contacto importante con el **Solfac® EC050**, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.
- Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido.

- En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva.
- Tratar la irritación mediante una crema humectante.
- En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local.
- En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
- Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina).

RECOMENDACIONES:

Se deben tomar medidas de seguridad incluyendo la protección de los operarios cuando manipulan y aplican el producto y la protección de las personas durante la aspersión en y alrededor de las residencias y/o edificaciones ocupadas.

El buen funcionamiento de la aspersora depende del cuidado y mantenimiento que se le dé. Para lograr esto es necesario que el operario haga limpieza diaria y revisión de la aspersora para asegurarse de que las conexiones de la manguera estén fijas y las válvulas no goteen por desgaste de ellas o empaques.

Guardar el insecticida en recipientes con rótulos claros. No debe quedar expuesto a los rayos del sol y la lluvia. La bodega debe estar ventilada y seca, preferible con pido de concreto y sobre tarimas de madera y mantenida bajo llave.

10. PRESENTACION:

Frasco x 1 litro
Frasco x 30 ml

11. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275
Mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Tels: 3174326282, 1-4234536

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.

GM SOLUCIONES TÉRMICAS SAS

NIT. : 901.208.472-6

Acondicionamiento de aire, refrigeración industrial y comercial.

Cámaras frigoríficas, Chillers, Racks, Fabricadores de hielo, sistemas de refrigeración marítimo, Acondicionadores de aire de todo tipo.



Teléfono · 3791117
Celular · 310 658 30 82 - 300 219 57 03
Correo · info@gmsolucionestermicas.com

NIT: 901.208.472-6
email:info@gmsolucionestermicas.com
#gm_solucionestermicas
@gmsolucionestermicas
Cel.: 3002195703

Barranquilla, septiembre 11 de 2024

Señor(es)

Juan Gabriel Duque Álzate

Barranquilla – Atlántico.

ASUNTO*:* Certificado Mantenimiento equipos de refrigeración.

Cordial Saludo,

La presente es para informar y certificar, que nuestra firma **GM SOLUCIONES TERMICAS S.A.S.** realiza actividades de mantenimiento preventivo y correctivos desde el día 03 de enero de 2024 hasta la fecha actual, con una frecuencia de tres (3) meses entre mantenimientos, estás actividades de mantenimiento se realizan en los siguientes equipos de refrigeración ubicados en las instalaciones de Escuela de policía Antonio Nariño, comedor de estudiantes, Barranquilla – Colombia:

- Cámara frigorífica conservación de producto fresco (+4°C).
- Cámara frigorífica conservación de producto congelado (-10°C).

Las actividades correspondientes a mantenimientos preventivas son las siguientes:

- ✓ Revisión y ajuste de conexiones eléctricas (incluye medidas de capacitores)
- ✓ Revisión y ajuste de conexiones mecánicas.
- ✓ Verificación de presiones del sistema.
- ✓ Verificación de nivel de aceite de compresor (Si aplica).
- ✓ Limpieza de serpentín condensador a base de agua a presión, utilizando hidrolavadora.
- ✓ Limpieza de serpentín evaporador a base de agua a presión, utilizando hidrolavadora (Si aplica).

NIT: 901.208.472-6
email:info@gmsolucionestermicas.com
#gm_solucionestermicas
@gmsolucionestermicas
Cel.: 3002195703

Atentamente,



Gabriel E. Meza Ospina
GM SOLUCIONES TÉRMICAS S.A.S.

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

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

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2024-08	230201	800229739	PROTECCION	4	1	832.000	700	832.700
Período salud:	2024-09	25-14	900336004	COLPENSIONES	4	1	832.000	700	832.700
Planilla Nro.:	30859922 Tipo E	230301	800224808	PORVENIR	9	1	2.144.000	1.600	2.145.600
Clase de aportante:	B	231001	800227940	COLFONDOS	1	1	208.000	200	208.200
Fecha transacción:	2024-09-04	EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	2	1	104.000	100	104.100
Banco:	1507	ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	4	1	208.000	200	208.200
Transacción:	890312042	EPS010	800088702	EPS SURA	2	1	104.000	100	104.100
		EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	1	52.000	100	52.100
		EPS002	800130907	SALUD TOTAL	4	1	208.000	200	208.200
		ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	2	1	104.000	100	104.100
		EPS005	800251440	SANITAS	3	1	224.000	200	224.200
		14-23	860011153	POSITIVA	18	1	1.747.300	1.300	1.748.600
		CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	18	1	1.004.000	800	1.004.800
		PASENA	899999034	SENA	0	1	0	0	0
		PAICBF	899999239	ICBF	0	1	0	0	0
		PAESAP	899999054	ESAP	0	1	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	1	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 7.777.600

PAGADO

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
4 de septiembre de 2024

CUS
890312042

¿Cuánto?
$ 7.777.600,00

Factura de comercio
30859922

Tu plata salió de:

Disponible

Listo

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
IDENTIFICACIÓN:	CC-72042502
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2024-09-04
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2024-09-04
FECHA DE PAGO:	2024-09-04
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2024-08
PERÍODO SALUD:	2024-09
NÚMERO PLANILLA:	30859922
TOTAL COTIZANTES:	18
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	30859922
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS002	800130907	SALUD TOTAL	4	$ 0	$ 0	$ 200	$ 208.000	$ 208.200
EPS005	800251440	SANITAS	3	$ 0	$ 0	$ 200	$ 224.000	$ 224.200
EPS010	800088702	EPS SURA	2	$ 0	$ 0	$ 100	$ 104.000	$ 104.100
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	$ 0	$ 0	$ 100	$ 52.000	$ 52.100
EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	2	$ 0	$ 0	$ 100	$ 104.000	$ 104.100
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	4	$ 0	$ 0	$ 200	$ 208.000	$ 208.200
ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	2	$ 0	$ 0	$ 100	$ 104.000	$ 104.100
Subtotal Salud		7	18	$ 0	$ 0	$ 1.000	$ 1.004.000	$ 1.005.000
230201	800229739	PROTECCION	4	$ 0	$ 0	$ 700	$ 832.000	$ 832.700
230301	800224808	PORVENIR	9	$ 0	$ 0	$ 1.600	$ 2.144.000	$ 2.145.600
231001	800227940	COLFONDOS	1	$ 0	$ 0	$ 200	$ 208.000	$ 208.200
25-14	900336004	COLPENSIONES	4	$ 0	$ 0	$ 700	$ 832.000	$ 832.700
Subtotal Pensión		4	18	$ 0	$ 0	$ 3.200	$ 4.016.000	$ 4.019.200
14-23	860011153	POSITIVA	18	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 1.747.300	$ 1.748.600
Subtotal ARL		1	18	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 1.747.300	$ 1.748.600
CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	18	$ 0	$ 0	$ 800	$ 1.004.000	$ 1.004.800
Subtotal CCF		1	18	$ 0	$ 0	$ 800	$ 1.004.000	$ 1.004.800
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 6.300	$ 7.771.300	$ 7.777.600

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	02/10/2024

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO	3156416132	VALENTINA6613@GMAIL.COM	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-08	2024-09	30859922	E	2024-09-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	7.777.600	6.300	NEQUI

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
18	30859922	2024-09-04	Pagada

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN			Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.			
1	CC 15704892	SIERRA ESPAÑA CARMELO	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSIONES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
2	CC 22464192	VARGAS MORENO MONICA PATRICIA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSIONES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
3	CC 32853691	MERCADO VASQUEZ MARINELSY	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
4	CC 32870500	ALVAREZ GARAY DEISY BERLEIDYS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
5	CC 44154895	CERVANTES CUESTA NELLYS ESTHER	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSIONES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
6	CC 55242447	MOSQUERA GARZON YURANI PAOLA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
7	CC 56082988	PEÑARANDA PEREZ NOHELIS BEATRIZ	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.300.000	208.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
8	CC 1001856929	OROZCO RIVILLAS DANIEL DE JESUS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
9	CC 1001914846	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
10	CC 1004188955	OROZCO RODRIGUEZ DANIELA ALEJANDRA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
11	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
12	CC 1042437771	DIAZ MORA DIANA CAROLINA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
13	CC 1045761390	CANTILLO ESCAÑO JERELYN MARIA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
14	CC 1065374852	CAMAÑO ESPAÑA JOSE LUIS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
15	CC 1124063614	LOPEZ MARTINEZ KARLIN CAROLINA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSIONES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
16	CC 1129493906	LOZANO HERNANDEZ SUGEY	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
17	CC 1140861115	DUQUE RIVILLAS JOSE GABRIEL	3.000.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	3.000.000	480.000	0	0	SANITAS-EPS005	3.000.000	120.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	3.000.000	120.000	3.000.000	208.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	928.800	S	5842301
18	CC 1140887772	MOLINA MEZA JOSE LUIS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.300.000	208.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3156416132			VALENTINA6613@GMAIL.COM		S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-08	2024-09	30859922	E	2024-09-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	7.777.600	6.300	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
18	30859922	2024-09-04	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
25.100.000	25.100.000	25.100.000	25.100.000	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				18	4.016.000	0	3.200	0	4.019.200
PROTECCION	230201	800229739	0	4	832.000	0	700	0	832.700
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	4	832.000	0	700	0	832.700
PORVENIR	230301	800224808	8	9	2.144.000	0	1.600	0	2.145.600
COLFONDOS	231001	800227940	6	1	208.000	0	200	0	208.200
EPS(Administradoras: 7)				18	1.004.000	0	1.000	0	1.005.000
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	2	104.000	0	100	0	104.100
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	4	208.000	0	200	0	208.200
EPS SURA	EPS010	800088702	2	2	104.000	0	100	0	104.100
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	52.000	0	100	0	52.100
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	4	208.000	0	200	0	208.200
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	2	104.000	0	100	0	104.100
SANITAS	EPS005	800251440	6	3	224.000	0	200	0	224.200
ARP(Administradoras: 1)				18	1.747.300	0	1.300	0	1.748.600
POSITIVA	14-23	860011153	6	18	1.747.300	0	1.300	0	1.748.600
CCF(Administradoras: 1)				18	1.004.000	0	800	0	1.004.800
COMBARRANQUILLA	CCF06	890102002	2	18	1.004.000	0	800	0	1.004.800
Gran Total					7.771.300	0	6.300	0	7.777.600

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

Se certifica que la empresa , identificada con CC-72042502 sucursal 2, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2024-08	25-14	900336004	COLPENSIONES	1	1	1.190.000	1.100	1.191.100
Período salud:	2024-08	EPS005	800251440	SANITAS	1	1	875.000	700	875.700
Planilla Nro.:	30635487 Tipo I	14-23	860011153	POSITIVA	1	1	487.200	400	487.600
Clase de aportante:	I	SINCCF	0	SIN CCF	1	1	0	0	0
Fecha transacción:	2024-09-04	PASENA	899999034	SENA	0	1	0	0	0
Banco:	1507	PAICBF	899999239	ICBF	0	1	0	0	0
Transacción:	890337120	PAESAP	899999054	ESAP	0	1	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	1	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 2.554.400

PAGADO

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
IDENTIFICACIÓN:	CC-72042502
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	2
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	independiente
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2024-09-04
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2024-09-04
FECHA DE PAGO:	2024-09-04
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2024-08
PERÍODO SALUD:	2024-08
NÚMERO PLANILLA:	30635487
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	30635487
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS005	800251440	SANITAS	1	$ 7.000.000	$ 0	$ 0	$ 700	$ 875.000	$ 875.700
25-14	900336004	COLPENSIONES	1	$ 7.000.000	$ 35.000	$ 35.000	$ 1.100	$ 1.190.000	$ 1.191.100
14-23	860011153	POSITIVA	1	$ 7.000.000	$ 0	$ 0	$ 400	$ 487.200	$ 487.600
				Total a pagar	$ 35.000	$ 35.000	$ 2.200	$ 2.552.200	$ 2.554.400

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	02/10/2024

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	I	2	POSITIVA - 14-23	SUCURSAL	4781	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3743726			MCARLOS.HUMBERTO66@GMAIL.COM		N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-08	2024-08	30635487	I	2024-09-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	2.554.400	2.200	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	30635487	2024-09-04	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES															DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.					
1	CC 72042502	DUQUE ALZATE JUAN GABRIEL	7.000.000																	0			30	30	0	30	COLPENSION ES-25-14	7.000.000	1.120.000	35.000	35.000	SANITAS-EPS005	7.000.000	875.000	SIN CCF-SINCCF	0	0	7.000.000	487.200	0,06960	0	0	0	0	0	57	0	2.552.200	N	0

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	I	2	POSITIVA - 14-23	SUCURSAL	4781	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3743726			MCARLOS.HUMBERTO66@GMAIL.COM		N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-08	2024-08	30635487	I	2024-09-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	2.554.400	2.200	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	30635487	2024-09-04	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
7.000.000	7.000.000	7.000.000	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	1.190.000	0	1.100	0	1.191.100
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	1.190.000	0	1.100	0	1.191.100
EPS(Administradoras: 1)				1	875.000	0	700	0	875.700
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	875.000	0	700	0	875.700
ARP(Administradoras: 1)				1	487.200	0	400	0	487.600
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	487.200	0	400	0	487.600
Gran Total					2.552.200	0	2.200	0	2.554.400

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
4 de septiembre de 2024

CUS
890337120

¿Cuánto?
$ 2.554.400.00

Factura de comercio
30635487

Tu plata salió de:

Disponible

Listo

ATENCIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	17/ago/2024 07:52 AM	**Cargo:**	AUXILIAR EN MANTENIMIENTO
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO ENFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	CARMELO SIERRA ESPAÑA	**Identificación:**	CC-15704892
Dirección:	CARRERA 41D #43-03 - Colombia,	**Teléfono:**	3238443378
Fecha	15/jun/1982	**Edad:**	42 Años 2 Meses 5 Días
Sexo:	Masculino	**Estado Civil:**	Unión Libre
Profesión:	AUXILIAR EN MANTENIMIENTO	**Régimen Salud:**	Contributivo cotizante
EPS:	Asociación Mutual SER Empresa Solidaria de Salud ESS	**ARL:**	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	20/ago/2024 07:56 AM

Concepto(s) Médico(s):	**Apto para Manipulación de Alimentos**

Restricciones: NINGUNO AL MOMENTO DE ESTA VALORACION

*Realizar periodicamente pruebas definidas en profesiograma de le empresa
*Induccion y capacitacion periodica, segun funciones y riesgos del cargo
*Capacitacion habitos y estilo vida saludable e Higiene postural
*Dotar con elementos de proteccion personal adecuados para el riesgo
*Entregar al trabajador las recomendaciones medicas emitidas las valoracion Ocupacional.
*Cumplir con las normas de SST.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS1179

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

Carmelo Sierra

Firma del Paciente

Nombre: CARMELO SIERRA ESPAÑA

C.C.: 15704892

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	03/ago/2024 09:06 AM	**Cargo:**	AUXILIAR SST
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO ENFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	DANIEL DE JESUS OROZCO RIVILLAS	**Identificación:**	CC-1001856929
Dirección:	CARRERA 39A #28-106 - Colombia,	**Teléfono:**	3007725942
Fecha	04/oct/2001	**Edad:**	22 Años 10 Meses 1 Días
Sexo:	Masculino	**Estado Civil:**	Soltero(a)
Profesión:	AUXILIAR SST	**Régimen Salud:**	Contributivo cotizante
EPS:	Asociación Mutual SER Empresa Solidaria de Salud ESS	**ARL:**	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	05/ago/2024 11:12 AM

Concepto(s) Médico(s):	**Sin restricciones o limitaciones para el cargo cumple con los requisitos de salud para manipular alimento**

Restricciones: NINGUNO AL MOMENTO DE ESTA VALORACION

Recomendaciones: valoración por nutrición y dietética en su EPS por alteracion de IMC. bajar de peso, dieta sana, control peso corporal, ingreso programa estilo de vida saludable y cardiovascular.

*Realizar periodicamente pruebas definidas en profesiograma de le empresa
*Induccion y capacitacion periodica, segun funciones y riesgos del cargo
*Capacitacion habitos y estilo vida saludable e Higiene postural
*Dotar con elementos de proteccion personal adecuados para el riesgo
*Entregar al trabajador las recomendaciones medicas emitidas las valoracion Ocupacional.
*Cumplir con las normas de SST.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS1123

Daniel OROZCO

Firma del Paciente

Nombre: DANIEL DE JESUS OROZCO RIVILLAS

C.C.: 1001856929

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
R.M. 47-492 L.S.O. 088-184/2023

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	28/ago/2024 09:37 AM	**Cargo:**	AUXILIAR DE COCINA
Examen:			
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	DEISY BERLEIDYS ALVAREZ GARAY	**Identificación:**	CC-32870500
Dirección:	CARRERA1F #10A-130 - Colombia,	**Teléfono:**	3017152385
Fecha	03/abr/1981	**Edad:**	43 Años 4 Meses 25 Días
Sexo:	Femenino	**Estado Civil:**	Divorciado(a)
Profesión:	AUXILIAR DE COCINA	**Régimen Salud:**	Contributivo cotizante
EPS:	Salud Total S.A. E.P.S.	**ARL:**	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	28/ago/2024 14:29 PM

Concepto(s) Médico(s):	**Sin restricciones o limitaciones para el cargo** **CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS.**

Restricciones: NINGUNO AL MOMENTO DE ESTA VALORACION

*Realizar periodicamente pruebas definidas en profesiograma de le empresa
*Induccion y capacitacion periodica, segun funciones y riesgos del cargo
*Capacitacion habitos y estilo vida saludable e Higiene postural
*Dotar con elementos de proteccion personal adecuados para el riesgo
*Entregar al trabajador las recomendaciones medicas emitidas las valoracion Ocupacional.
*Cumplir con las normas de SST.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS1233

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
RM 47-492 LSD 008-186/2023

Firma del Paciente

Nombre: DEISY BERLEIDYS ALVAREZ GARAY

C.C.: 32870500

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

ATENCIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	17/ago/2024 07:46 AM	**Cargo:**	AUXILIAR DE COCINA
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO ENFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	DIANA DIAZ MORA	**Identificación:**	CC-1042437771
Dirección:	TRAS 5C DIAGONAL 77-31 - Colombia,	**Teléfono:**	3008951418
Fecha	02/abr/1991	**Edad:**	33 Años 4 Meses 19 Días
Sexo:	Femenino	**Estado Civil:**	Unión Libre
Profesión:	AUXILIAR DE COCINA	**Régimen Salud:**	Contributivo cotizante
EPS:	Nueva EPS	**ARL:**	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	20/ago/2024 07:58 AM

Concepto(s) Médico(s):	**Apto para Manipulación de Alimentos**

Restricciones: NINGUNO AL MOMENTO DE ESTA VALORACION

*Realizar periodicamente pruebas definidas en profesiograma de le empresa
*Induccion y capacitacion periodica, segun funciones y riesgos del cargo
*Capacitacion habitos y estilo vida saludable e Higiene postural
*Dotar con elementos de proteccion personal adecuados para el riesgo
*Entregar al trabajador las recomendaciones medicas emitidas las valoracion Ocupacional.
*Cumplir con las normas de SST.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS1180

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
RM 47-472 LSD 0000-1004/2023

Firma del Paciente

Nombre: DIANA DIAZ MORA

C.C.: 1042437771

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	03/ago/2024 08:37 AM	**Cargo:**	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO ENFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	JOSE LUIS CAMAÑO ESPAÑA	**Identificación:**	CC-1065374852
Dirección:	CRA 41D CL 43 APTO 2 - Colombia	**Teléfono:**	3148530174
Fecha	06/abr/1986	**Edad:**	38 Años 4 Meses
Sexo:	Masculino	**Estado Civil:**	Soltero(a)
Profesión:	MANTENIMIENTO	**Régimen Salud:**	Contributivo cotizante
EPS:	Salud Total S.A. E.P.S.	**ARL:**	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	05/ago/2024 11:11 AM

Concepto(s) Médico(s):	**Sin restricciones o limitaciones para el cargo cumple con los requisitos de salud para manipular alimento.**

Restricciones: NINGUNO AL MOMENTO DE ESTA VALORACION

*Realizar periodicamente pruebas definidas en profesiograma de le empresa
*Induccion y capacitacion periodica, segun funciones y riesgos del cargo
*Capacitacion habitos y estilo vida saludable e Higiene postural
*Dotar con elementos de proteccion personal adecuados para el riesgo
*Entregar al trabajador las recomendaciones medicas emitidas las valoracion Ocupacional.
*Cumplir con las normas de SST.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS1122

Jose Camaño

Firma del Paciente

Nombre: JOSE LUIS CAMAÑO ESPAÑA

C.C.: 1065374852

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
R.M. 47-4972 L.S.O. 0009-1004/2005

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	21/ago/2024 08:00 AM	**Cargo:**	COCINERA
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO ENFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	KARLIN CAROLINA LOPEZ MARTINEZ	**Identificación:**	CC-1124063614
Dirección:	CARRERA 4A #35-14 - Colombia,	**Teléfono:**	3012883047
Fecha	24/sep/1996	**Edad:**	27 Años 10 Meses 27 Días
Sexo:	Femenino	**Estado Civil:**	Soltero(a)
Profesión:	COCINERA	**Régimen Salud:**	Contributivo cotizante
EPS:	Salud Total S.A. E.P.S.	**ARL:**	NO APLICA

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS

Examen	Resultado	Fecha
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	21/ago/2024 08:15 AM

Concepto(s) Médico(s):	**Apto para Manipulación de Alimentos**

Restricciones: NINGUNO AL MOMENTO DE ESTA VALORACION

Recomendaciones: valoración por nutrición y dietética en su EPS por alteracion de IMC. bajar de peso, dieta sana, control peso corporal, ingreso programa estilo de vida saludable y cardiovascular.

*Realizar periodicamente pruebas definidas en profesiograma de le empresa
*Induccion y capacitacion periodica, segun funciones y riesgos del cargo
*Capacitacion habitos y estilo vida saludable e Higiene postural
*Dotar con elementos de proteccion personal adecuados para el riesgo
*Entregar al trabajador las recomendaciones medicas emitidas las valoracion Ocupacional.
*Cumplir con las normas de SST.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS1191

Karlin Lopez

Firma del Paciente

Nombre: KARLIN CAROLINA LOPEZ MARTINEZ

C.C.: 1124063614

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

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	28/ago/2024 08:47 AM	**Cargo:**	COCINERA
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO ENFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	SUGEY LOZANO HERNANDEZ	**Identificación:**	CC-1129493906
Dirección:	CALLE98E#7F-10 - Colombia,	**Teléfono:**	3004020050
Fecha	07/dic/1986	**Edad:**	37 Años 8 Meses 21 Días
Sexo:	Femenino	**Estado Civil:**	Soltero(a)
Profesión:	COCINERA	**Régimen Salud:**	Contributivo cotizante
EPS:	Asociación Mutual SER Empresa Solidaria de Salud ESS	**ARL:**	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	28/ago/2024 14:24 PM

Concepto(s) Médico(s):	**Sin restricciones o limitaciones para el cargo** **CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS.**

Recomendaciones: valoración por nutrición y dietética en su EPS por alteracion de IMC. bajar de peso, dieta sana, control peso corporal, ingreso programa estilo de vida saludable y cardiovascular.
*Evitar jornadas prolongadas en bipedestación, intercalar postura sedente a bípeda según lo requiera

*Realizar periodicamente pruebas definidas en profesiograma de le empresa
*Induccion y capacitacion periodica, segun funciones y riesgos del cargo
*Capacitacion habitos y estilo vida saludable e Higiene postural
*Dotar con elementos de proteccion personal adecuados para el riesgo
*Entregar al trabajador las recomendaciones medicas emitidas las valoracion Ocupacional.
*Cumplir con las normas de SST.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS1232

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
RM 47-492 L.S.O. 008-186/2023

Sugey Lozano

Firma del Paciente

Nombre: SUGEY LOZANO HERNANDEZ

C.C.: 1129493906

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL



DATOS DEL SERVICIO			
Fecha Atención:	21/ago/2024 08:41 AM	**Cargo:**	COCINERA
Examen:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO ENFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS		
Nombre Empresa:	RESTAURANTE/CAFETERIA DUK'S	**T. Vinculación:**	

DATOS DEL PACIENTE			
Nombre:	YURANI PAOLA MOSQUERA GARZON	**Identificación:**	CC-55242447
Dirección:	CARRERA30 #110-65 - Colombia,	**Teléfono:**	3042866800
Fecha	16/jun/1984	**Edad:**	40 Años 2 Meses 6 Días
Sexo:	Femenino	**Estado Civil:**	Soltero(a)
Profesión:	COCINERA	**Régimen Salud:**	Contributivo cotizante
EPS:	Coosalud	**ARL:**	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS		
Examen	**Resultado**	**Fecha**
Énfasis Manipulación de Alimentos	COPROLOGICO, KOH UÑAS, FROTIS GARGANTA	21/ago/2024 16:50 PM

Concepto(s) Médico(s):	**Con restricciones o limitaciones para el cargo** **CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS. CON RECOMENDACIONES ESPECIFICAS.**

Recomendaciones: trabajador con condición de salud que no afecta directamente su cargo. si es necesaria manipular peso se recomienda capacitación sobre técnica adecuada para levantamiento manual de carga. puede realizar actividades que impliquen manejo de carga: levantar, empujar, halar, transportar sin exceder los 10 kg. Ingreso PVE ergonomía-biomecánico.

*Realizar periodicamente pruebas definidas en profesiograma de le empresa
*Induccion y capacitacion periodica, segun funciones y riesgos del cargo
*Capacitacion habitos y estilo vida saludable e Higiene postural
*Dotar con elementos de proteccion personal adecuados para el riesgo
*Entregar al trabajador las recomendaciones medicas emitidas las valoracion Ocupacional.
*Cumplir con las normas de SST.

CODIGO VERIFICACION, CON EL PUEDE VERIFICAR EN LA LINEA 3007292297 VERACIDAD DEL PRESENTE CERTIFICADO: AGS1193

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Yurani Mosquera

Firma del Paciente

Nombre: YURANI PAOLA MOSQUERA GARZON

C.C.: 55242447

Dr. Omar L. Pua Pacheco
MEDICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
RM 47-492 LSO 008-196/2023

Profesional: OMAR LORENZO PUA PACHECO

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE - EMPRESA DE COMIDAS

	NOMBRE	CEDULA	TELEFONOS	DIRECCIÓN	FECHA DE INICIO	MANIPULACION DE ALIMENTOS	EXAMEN MEDICO
1	CARMELO SIERRA ESPAÑA	15.704.892	3238443378	CRA 41 D No 43 – 03 APT 201 BARRIO EL PARQUE		SI	SI
2	JOSE LUIS CAMAÑO ESPAÑA	1065374852	3148530174	CRA 41D No CLL 43- 3 APT 206 EL PARQUE		SI	SI
3	DANIEL DE JESUS OROZCO RIVILAS	1001856929	3007725942	CRA 40A No 28 - 86 COSTA HERMOSA		SI	SI
4	DANIELA ALEJANDRA OROZCO RODRIGUEZ	1004188955	3044399380	CALLE 18 No 42 - 35 CONJUNTO VILLA SOFIA		SI	SI
5	SUGEY LOZANO HERNANDEZ	1129493906	3002375076	CRA 98E No 7F - 10 EL BOSQUE		SI	SI
6	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTINEZ	1124063614	3012883047	CALLE 39 NO 20 – 118 SAN JOSÉ		SI	SI
7	MOSQUERA GARZON YURANI	72042502		CARRERA 30 NO 110 – 65 BARRIO LA PRADERA		SI	SI
8	CERVANTES CUESTA NELLYS ESTHER	44.154.895	300 9426498	CRA 15 No 28 – 29 Barrio Porvenir		SI	SI
9	DIANA CAROLINA DIAZ MORA	1.042.437.771	3008951418	TRANSVERSAL 5C DIAGONAL 77 - 31		SI	SI
10	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.001.914.846	302 2069417	CALLE 66 No 1C – 66 BARRIO SANTODOMINGO		SI	SI
11	ALBINO VERGARA PAOLA ISABEL	55236476	300 7018194	Calle 26 no 23 – 61 Barrio Montes		SI	SI
12	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1042431328	300 4021166	Cra 9 F No 53C – 28 Barrio Ciudadela		SI	SI
13	MARINELCY MERCADO VASQUEZ	32 853 691		CALLE 43 No 44 – 09 Barrio Urbanización el Parque.		SI	SI
14	MONICA PATRICIA VARGAS MORENO	22.464.192	317 765 3064	CALLE 72 17- 57 BARRIO: VILLA ESTADIO 2 ETAPA		SI	SI
15	JERELYN MARIA CANTILLO ESCAÑO	1.045.761.390	3008033139	Cra 6M No 97B – 64 BARRIO LA GLORIA		SI	SI
16	NOHELIS BEATRIZ PEÑARAN DEREZ	56.082.988	3005221223	Cra 1h No 41b - 156 Barrio Bella Arena Barranquilla		SI	SI
17	DEYSI BERLEIDYS ALVAREZ GARAY	32870500	3017152385	CARRERA 1F NO 10A - 30		SI	SI
18	CARLOS DE JESUS JUBIZ PALIS	8747111	3013808548	CARRERA 42 A 4 No. 84-170 AP. 2 A		SI	SI
	ADMINISTRATIVOS						
19	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	72042502	3006000042	CALLE 84 NO 42H		SI	SI
20	JOSE GABRIEL DUQUE RIVILLAS	1140861115	3006464943	CRA 38b No 27-105		SI	SI