No. GS-2024-008035-ESANA 20.1

Soledad, 13 de Diciembre de 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** mes de noviembre 2024.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**13/11/2024**	**Hasta**	**08/12/2024**

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, así:

Mediante comunicado oficial No. GS-2023-003563-DIEPO de fecha 31/05/2023 en donde se nombra como supervisor de este contrato al señor Mayor DIEGO ADUDBERTO ROJAS MESA, identificado con cédula de ciudadanía N° 74.382.281 quien fue designado como Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Antonio Nariño.

Mediante comunicado oficial No. GS-2023-008140-DIEPO de fecha 31/08/2023 en donde se nombra como supervisor de este contrato al señor Mayor WALTER FABIÁN PUGLIESE DÍAZ, identificado con cédula de ciudadanía N° 72.243.818.

Mediante comunicado oficial No. GS-2024-00387- VILOF -GRUCO 17.6 de fecha 10/03/2024 en donde se nombra como supervisor de este contrato al señor Capitán RODRIGO ELADIO HUÉRFANO CAMPO, identificado con cédula de ciudadanía N° 80.112.363, quien fue designado como Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Antonio Nariño.

Mediante el acto administrativo en orden interna N°100 del 28/07/2024 en donde se nombra con este cargo al señor Mayor ALEX ALBERTO POLO GUERRERO, identificado con cédula de ciudadanía N° 72.254.893 quien fue designado como Comandante de Agrupación Encargado de la Escuela de Policía Antonio Nariño.

El señor Mayor WISTON PALACIOS PALACIOS identificado con número de cédula 1.038.805.441 en orden interna N°198 del 02/10/2024 es designado como Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Antonio Nariño por lo que a través de comunicado oficial Nº GS-2024-015363- VILOF – GRUCO de fecha 17/10/2024, se notifica como supervisor del contrato en mención.

Mediante comunicado oficial Nº GS-2024-016497-DIEPO de fecha 07/11/2024, se notifica a la señora Capitán JOHISE ASTRID MURILLO PATERNINA, como supervisora del contrato en mención, toda vez que ostenta el cargo de Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Antonio Nariño en calidad de encargo por ausencia del titular.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 17

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
15. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/08/2024 y el 13/09/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-005928-ESANA

16. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/09/2024 y el 13/10/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-007045 – ESANA

17. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 13/10/2024 y el 13/11/2024, presentado mediante comunicación oficial No GS-2024-007321– 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 realizó la prórroga 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 09/11/2024 mediante visita de supervisión se evidenció la entrega de dotación y epp a todo el personal del restaurante Duks.

El día 19/11/2024 se solicita mediante comunicado GS-2024-007213-ESANA al Señor Juan Gabriel Duque Álzate- Representante Legal Restaurante Duks enviar muestras de la alimentación al laboratorio como mecanismo de control y supervisión frente a la verificación de bacterias o agentes patológicos de acuerdo a lo estipulado en el contrato.

El día 23/11/2024 mediante visita de supervisión, se verifica la inspección del comedor tipo K, con el fin de dar cumplimiento al plan de trabajo interno y de acuerdo a instrucciones del responsable de seguridad y salud en el trabajo. De igual forma se capacitó al personal en el correcto uso de extintores en el caso de presentarse alguna emergencia.

El día 28/11/2024 mediante visita de supervisión, se verifica actividades de capacitación de SG-SST se realizan actividades de prevención de riesgos en las áreas de trabajo, se implementan procedimientos de desinfección y lavado del comedor dando cumplimiento a lo ordenado.

El día 04/12/2024 de acuerdo a lo solicitado en comunicado GS-2024-007213-ESANA al Señor Juan Gabriel Duque Álzate- Representante Legal Restaurante Duks se presentan a todos los integrantes del comité de alimentos de la Escuela de Policía Antonio Nariño, los resultados arrojados por el laboratorio, lo cuales arrojaron negativos para cualquier bacterias o agentes patológicos.

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. 31541548 de fecha 09-12-2024, 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	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.

los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros		
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. 31541548 de fecha 09-12-2024, 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 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.	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 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 JESÚS 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 la atención los comensales), Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	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 regímenes internos de las compañías y los mismos Estudiantes
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.	SI	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.

- 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.		
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 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.	SI	El arrendatario hizo entrega de la minuta de alimentos en donde se evidencia el cumplimiento a esta cláusula.
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 supervisión 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	SI	Con fecha 23/10/2024 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.

enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.		
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. -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	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.

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 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	SI	El contratista adquirió 01 vehículo el cual cumple con las condiciones técnicas definidas en el presente numeral.

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 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.	SI	Se evidenció con fecha 01/11/2024, que contratista cuenta con los utensilios y especificaciones descritas, en cuanto al aseo se puede observar el buen estado de 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.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.

• 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. • 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	Se recibe el inmueble y se tramitara acta de recibido del local en el informe final del contrato
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 suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
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	SI	El arrendatario viene adelantando actividades tendientes a capacitar a su personal en lo

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.		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 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	SI	Después de revisar la documentación aportada por el contratista se evidencia que el personal que labora en el comedor cumple con las condiciones descritas en el presente numeral, al estar debidamente capacitados en lo que respecta a la manipulación de alimentos.

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		
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 Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
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: ESTÁNDARES 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
- 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.

ÍTEM	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	Certificación documento soporte

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 LÓPEZ 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.

	en el trabajo realizar este cada 90 día			
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: • 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.	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.

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.
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: • 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.		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. 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° 18.
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.	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.

Nota 3: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
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 Reciclables 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 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	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.

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 08/10/2024.
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 08/10/2024.
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 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.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, de lo anterior se anexa la documentación requerida.
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	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.

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.		
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 Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".	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.
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 29/09/2024.
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 artículo 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 contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario	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.
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 comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en Io 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 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.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral.
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 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".	SI	El arrendatario se compromete a realizar la actividad con la periodicidad descrita en el presente numeral.
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 electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA.

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.

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

A la fecha del presente informe de supervisión trascurrió quinientos cuarenta y siete días (547) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato incluido la prórroga por seis meses.

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 **POLICÍA 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 **POLICÍA 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 prórroga de Adición N° 1 y Modificación N° 2 de fecha 29/05/2024, se realizó la prórroga 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 Índice de Precios al Consumidor, correspondiente al término de la vigencia 2023 El cual fue de 9.28%, así 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	100.00%
Valor total de las entregas	$130.268.736,00	100.00%
Valor total facturado	$ 130.268.736,00	100.00%
Valor pendiente de pago	0,00	0 %
Valor pagado	$ 130.268.736,00	100.00%
Valor pendiente de entrega	0,00	0 %

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

Nro. DE PAGOS	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	0000078703	05/06/2023	$8.353.800,00	13/06/2023 Al 13/07/2023
02	0000052506	01/07/2023	$8.353.800,00	13/07/2023 al 13/07/2023
03	0000002012	26/07/2023	$8.353.800,00	13/08/2023 al 13/09/2023
04	0000066893	03/09/2023	$8.353.800,00	13/09/2023 al 13/10/2023
05	0000003335	05/10/2023	$8.353.800,00	13/10/2023 al 13/11/2023
06	0000032321	01/11/2023	$8.353.800,00	13/11/2023 al 13/12/2023
07	N/A	N/A	$0	13/12/2023 al 13/01/2024
08	0000090962	03/01/2024	$6.037.200,00	13/01/2024 al 13/02/2024
09	0000014244	03/02/2024	$7.020.000,00	13/02/2023 al 13/03/2024
10	0000028245	07/03/2024	$7.020.000,00	13/03/2024 al 13/04/2024
11	000004196	06/04/2024	$7.020.000,00	13/04/2024 al 13/05/2024
12	0000014572	03/05/2024	$7.020.000,00	13/05/2021 al 13/06/2024
13	0000019725	02/06/2024	$7.671.456,00	13/06/2024 al 13/07/2024
14	0000062331	03/07/2024	$7.671.456,00	13/07/2024 al 13/08/2024
15	0000055722	02/08/2024	$7.671.456,00	13/08/2024 al 13/09/2024
16	0000038111	04/09/2024	$7.671.456,00	13/09/2024 al 13/10/2024
17	0000024232	06/10/2024	$7.671.456,00	13/10/2024 al 13/11/2024
18	0000060496	07/11/2024	$7.671.456,00	13/11/2024 al 08/12/2024
VALOR			**$130.268.736,00**	**13/06/2023 al 08/12/2024**

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

Nro. DE PAGOS	Nro. FACTURA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	FACT Nº 601494429	0000073853	01/08/2023	$ 3.332.660	28/06/2023 al 28/07/2023
02	FACT Nº 62435658	0000056872	03/09/2023	$ 2.895.350	28/08/2023 al 28/07/2023
03	FACT Nº 64395872	0000014901	05/10/2023	$ 2.031.470	28/08/2023 al 28/09/2023
04	FACT Nº 67121353	0000014455	02/11/2023	$ 2.914.020	28/09/2023 al 28/10/2023
05	FACT Nº 68848394	0000065704	04/12/2023	$ 2,227,670	28/10/2023 al 28/11/2023
06	FACT Nº 70011836	0000051135	04/01/2024	$ 3,315,450	28/11/2023 al 28/12/2023
07	FACT Nº 72444502	0000081832	05/02/2024	$ 1,563,490	28/12/2023 al 28/01/2024
08	FACT N° 73658452	0000025632	08/03/2024	$ 2.250.210	28/01/2024 al 28/02/2024
09	FACT N° 76658725	0000045687	09/04/2024	$ 3.150.140	28/02/2023 al 28/03/2024
10	FACT N° 77458742	0000024710	10/05/2024	$ 4.214.010	28/03/2024 al 28/04/2024
11	FACT Nº 79129342	0000077794	02/06/2024	$ 3,953,710	28/04/2024 al 28/05/2024
12	FACT Nº 80637875	0000030066	07/07/2024	$ 5,383,360	28/05/2024 al 28/06/2024
13	FACT N° 80215462	0000025478	06/08/2024	$ 3.280.450	28/06/2024 al 28/07/2024
14	FACT Nº 83951313	0000087714	05/09/2024	$ 2,312,680	28/07/2024 al 28/08/2024
15	FACT Nº 84968281	0000008535	08/10/2024	$ 1.946.980	28/08/2024 al 28/09/2024
16	FACT Nº 86001721	0000009193	10/11/2024	$ 2.195.120	28/09/2024 al 28/10/2024
17	FACT N° 88947645	1114499120	10/12/2024	$ 2.886.240	28/10/2024 al 28/11/2024
18	Pendiente Factura	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

Nro. DE PAGOS	Nro. FACTURA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	FACT Nº 2217095720	0000078456	01/07/2023	$ 4.178.720	01/06/2023 al 30/06/2023
02	FACT N° 2223564780	0000012368	05/08/2023	$ 4.586.870	01/07/2023 al 31/07/2023
03	FACT Nº 224453273	0000072734	04/09/2023	$ 4,388,699	01/08/2023 al 31/08/2023
04	FACT Nº 2572792870	0000033552	06/10/2023	$ 4.996.107	01/09/2023 al 30/09/2023
05	FACT Nº 225813078	0000072276	02/11/2023	$ 4,541,922	01/10/2023 al 31/10/2023
06	FACT Nº 227207149	0000044406	04/12/2023	$ 3,403,341	01/11/2023 al 30/11/2023
07	FACT Nº 228563099	0000051423	04/01/2024	$ 4,034,699	01/12/2023 al 28/12/2023
08	FACT Nº 229971223	0000084922	05/02/2024	$ 3,889,392	02/01/2024 al 31/01/2024
09	FACT Nº 654879875	0000098745	04/03/2024	$ 5.656.780	01/02/2024 al 28/02/2024
10	FACT Nº 542874572	0000065748	05/04/2024	$ 4.874.330	01/03/2024 al 31/03/2024
11	FACT Nº 687987455	0000025472	05/05/2024	$ 4.582.360	01/04/2024 al 30/04/2024
12	FACT Nº 235665956	0000008984	02/06/2024	$ 6,779,801	01/05/2024 al 31/05/2024
13	FACT Nº 870653242	0000096045	07/07/2024	$ 7,670,820	01/06/2024 al 30/06/2024
14	FACT N° 895748745	0000055624	08/08/2024	$ 6.560.250	01/07/2024 al 31/07/2024
15	FACT Nº 890517369	0000079722	05/09/2024	$ 5,700,424	01/08/2024 al 31/08/2024
16	FACT Nº 891902105	0000069875	08/10/2024	$ 6.623.857	01/09/2024 al 30/09/2024
17	FACT Nº 893345049	0000033394	10/11/2024	$ 6.733.580	01/10/2024 al 31/10/2024
18	FACT N° 894693169	1114514863	10/12/2024	$ 5,310,667	01/11/2024 al 30/11/2024
19	Pendiente Factura	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO)

Nro. DE PAGOS	Nro. FACTURA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	FACT Nº - 6989163	0000059854	04/06/2023	$ 183,967	08/05/2023 al 07/06/2023
02	FACT Nº - 7249624	0000011991	26/07/2023	$ 200,706	07/06/2023 al 07/07/2023
03	FACT Nº - 7458698	0000025788	30/08/2023	$ 586.252	07/07/2023 al 07/08/2023
04	FACT N° - 7616789	0000063194	05/10/2023	$ 198.911	07/08/2023 al 07/09/2023
05	FACT N° - 7567022	0000041416	02/11/2023	$ 185.929	07/09/2023 al 07/10/2023
06	FACT N° 7918062	0000015245	04/12/2023	$ 281,119	07/10/2023 al 07/11/2023
07	FACT N° 5085052	0000053456	04/01/2024	$ 197.211	07/11/2023 al 07/12/2023
08	FACT N° 7260250	0000035887	15/02/2024	$ 505.060	07/01/2024 al 07/02/2024
09	FACT N° 5875425	0000025416	12/03/2024	$ 496.520	07/02/2024 al 07/03/2024
10	FACT N° 6582147	0000035687	14/04/2024	$ 522.060	07/03/2024 al 07/04/2024
11	FACT N° 54562073	0000006274	12/06/2024	$ 611,991	07/04/2024 al 07/05/2024
12	FACT N° 55316181	0000005304	07/07/2024	$ 581,110	07/05/2024 al 07/06/2024
13	FACT Nº - 59297611	0000067458	09/08/2024	$ 587.723	07/07/2023 al 07/08/2023
14	FACT Nº 56791983	0000055375	11/09/2024	$ 543,048	07/08/2023 al 07/09/2023
15	FACT Nº - 57550154	9635251	08/10/2024	$ 543.048	07/09/2024 al 07/10/2024
16	FACT Nº - 58412717	9842198	18/11/2024	$ 545.639	07/10/2024 al 07/112024
17	FACT N° 59111675	1114527820	10/12/2024	$ 592.121	07/11/2024 al 07/12/2024
18	Pendiente Factura	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente

NOTA: Se deja constancia que queda pendiente los servicios públicos por pagar del mes de diciembre, el cual serán relacionados en el informe final y enviados con el respectivo soporte

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,

JOHISE ASTRID MURILLO PATERNINA
No. de Cédula 60266947
Comandante de Agrupación (E)
Supervisor contrato No. 80-1-30063-23
Correo electrónico: johise.murillo1059@correo.policia.gov.co

Anexos:

- Copia del pago de canon de arrendamiento Noviembre del 2024.
- Copia del pago de servicio público de gas mes de noviembre de 2024
- Copia del pago de servicio público de energía eléctrica mes de noviembre de 2024
- Copia de informe de seguridad y salud en el trabajo
- Informe Ingeniero de Alimentos JESÚS ANTONIO ÁLZATE
- Informe del Cheff CARLOS JUBIS.
- Copia del Informe de Nutrición
- Copia de la planilla de pago de la seguridad social de los trabajadores

RESTAURANTE DUK´S

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

Barranquilla, 11 de diciembre del 2024

Señor:
MAYOR JOHISE ASTRID MURILLO PATERNINA
SUPERVISORA 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 DEL SERVICIO PÚBLICO DE GAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL 2024.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE LUZ DEL MES DE NOVIEMBRE DEL 2024.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE AGUA, DEL MES DE NOVIEMBRE DEL 2024.
- COPIA DE INFORME DE SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO.
- INFORME NUEVA INGENIERO ALIMENTOS - BPM
- INFORME CHEF CARLOS JUBIS.
- COPIA DE INFORME DE NUTRICIÓN.
- COPIA DE MENU MES DE DICIEMBRE DE 2024.
- COPIA DE INFORME DE SISTEMA AMBIENTAL.
- FICHAS TÉCNICAS.
- CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.

RESTAURANTE DUK'S

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

- PLANILLAS DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL Y SOPORTE DE PAGO.
- COPIA DE RELACIÓN DE EMPLEADOS ACTUALIZADO, CON TELEFONOS Y DIRECCIONES.

Nota: A la fecha la suma total del valor del contrato de arrendamiento 80-1-30063-23 fue cancelado durante el transcurso de la presente relación contractual, ante este panorama, no se anexará en el presente informe soporte alguno referido al pago de arrendamiento.

se adjunta como evidencia del pertinente cumplimiento 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

Comprobante de pago en línea

Comercio
Gases del Caribe SA Empresa de Servicios Publicos Gascaribe ESP

Número de comprobante
DBCe0WfVeK3c

CUS
1114514863

Fecha y hora
10 diciembre 2024 07:23:34

Número de factura
3549705410

Descripción del pago
Pago cupón #894693169

Referencia 1
894693169

Referencia 2
0, SOLEDAD - ATL

Referencia 3
72042502

Producto origen
****2323

Costo de la transacción
$ 00.0 COP

Total Pagado: $ 5,310,667.0

Copyright © 2020 Grupo Bancolombia.
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Martes 10 de Diciembre del 2024 07:23:40 AM

Comprobante de pago en línea

Comercio
FIDEICOMISOS SOCIEDAD FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Número de comprobante
DBrXOWTV4nxo

CUS
1114499120

Fecha y hora
10 diciembre 2024 07:10:47

Número de factura
13887652

Descripción del pago
pago factura 88947645

Referencia 1
179.19.173.146

Referencia 2
88947645

Referencia 3
72042502

Producto origen
****2323

Costo de la transacción
$ 00.0 COP

Total Pagado: $ 2,886,240.0

Copyright © 2020 Grupo Bancolombia.
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Comprobante de pago en línea

Comercio
FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S A SOCIEDAD FIDUCIARIA

Número de comprobante
DB2hrKu1pdHt

CUS
1114527820

Fecha y hora
10 diciembre 2024 07:31:30

Número de factura
9971397

Descripción del pago
59111675

Referencia 1
758880

Referencia 2
59111675

Referencia 3
72042502

Producto origen
****2323

Costo de la transacción
$ 00.0 COP

Total Pagado: $ 592,121.0

Copyright © 2020 Grupo Bancolombia.
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Martes 10 de Diciembre del 2024 07:31:36 AM

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 01/12/2024
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

ASUNTO: INFORME DE GESTION DE SERVICIOS CORRESPONDIENTE AL MES NOVIEMBRE
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 NOVIEMBRE 2024.

En el presente informe de gestión se enunciarán un listado de las actividades realizadas durante el proceso del mes de NOVIEMBRE 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.

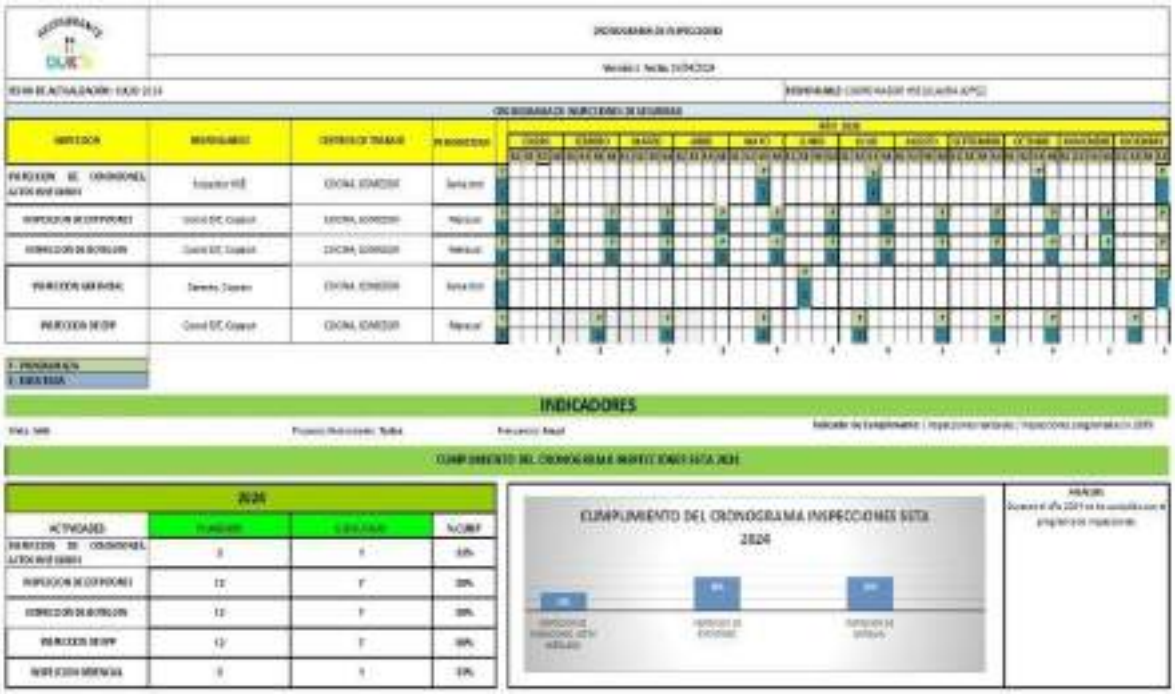
El **SG-SST de RESTAURANTE DUKS** es liderado e implementado con la participación de los trabajadores garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, 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 03 AL 09 DE NOVIEMBRE 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.



2. SEMANA DEL 10 AL 16 DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2024 RUMBA TERAPIA – ARL POSITIVA ENFOCADO A MITIGAR LA FATIGA MUSCULAR Y MENTAL.

Se realiza estiramiento muscular, con todos los trabajadores de Duks, enfocada a minimizar la fatiga muscular, el estrés laboral.









3. SEMANA DEL 17 AL 23 DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2024 INSPECCION DE EXTINTORES EN COMEDOR TIPO K

Se realiza capacitación enfocado en estilos de vida saludables, apoyo con ARL POSITIVA, cumpliendo con el plan de trabajo 2024 y tener mejor bienestar en nuestros colaboradores.









4. **SEMANA DEL 25 AL 30 DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2024 INSPECCION DE BOTIQUIN, CAMILLA Y EXTINTORES,** Se realizan inspecciones en el comedor, de los equipos en caso de emergencia, se encuentra a satisfacción los insumos de botiquín, camilla debidamente señalizada y ubicada, los extintores ubicados y recargados.



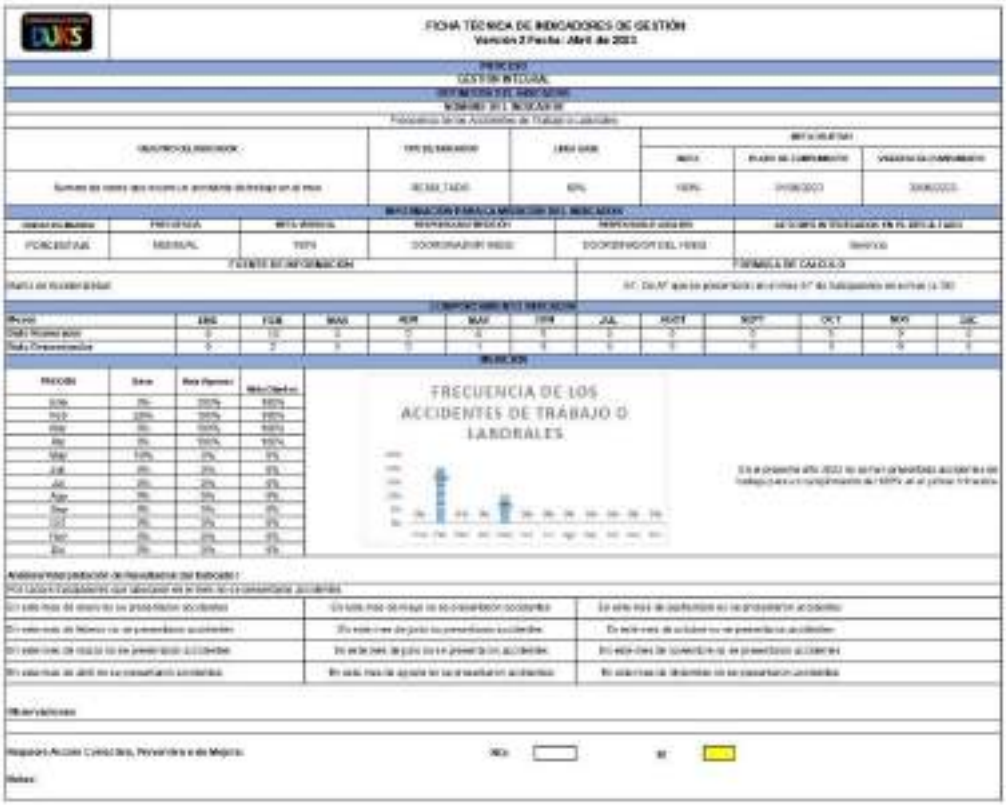






INDICADORES DE GESTION

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 noviembre ha sido de un 0% del presente año.



Atentamente,



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

	INFORME DE BPM	
	PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEBRE 2024	

RESTAURANTES

DUK´S

INFORME MENSUAL BPM

(NOVIEMBRE 2024)

Restaurante Duk´s

Avenida Circunvalar No. 45-300, Soledad, Atlántico
Tel:3015637533

1. OBJETIVO

Informar sobre las acciones ejecutadas por RESTAURANTE DUK´S garantizando la ejecución de las actividades del “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y REQUERIMIENTOS DE APOYO LOGÍSTICO A LA OPERACIÓN” fijando las pautas pertinentes en el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad y satisfacción al cliente que hacen partes de las Políticas.

2. ALCANCE

El presente informe describe las acciones implementadas por RESTAURANTE DUK´S en la ejecución de las actividades del “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y REQUERIMIENTOS DE APOYO LOGÍSTICO A LA OPERACIÓN” con el fin de cumplir con los parámetros de calidad durante el proceso de elaboración de los alimentos.

3. RESPONSABLES

- Gerente
- Ing de alimentos

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013

5. PRESENTACIÓN

El Contrato considera **“SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y REQUERIMIENTOS DE APOYO LOGÍSTICO A LA OPERACIÓN”.** De la Policía Nacional por parte de **RESTAURANTE DUK´S**, la Gerencia Operativa, la ingeniera de alimentos NASLY COLON GARCIA, dando cumplimiento con los requerimientos del cliente.

DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La empresa ha establecido actividades de limpieza y desinfección para cada área de trabajo existente, con el fin de asegurar instalaciones, materias primas, equipos, utensilios, herramientas de limpieza queden limpios y desinfectados. De igual forma, se realiza aseo profundo en cuartos fríos.

Evidencia Fotográfica






FUMIGACIÓN

Se realizó la visita periódica del mes (NOVIEMBRE), para la inspección, manejo y control de plagas, con el fin de garantizar la presencia mínima de insectos. Además, queda evidenciado en la lista de chequeo control integrado de plaga, realizado semanalmente, se registran las actividades de monitoreo de plagas en todas las instalaciones. así como la limpieza de cada una de éstas.

Durante el mes de NOVIEMBRE no se presentó consumo en las estaciones de cebado, infestación de moscas el cual fue tratada.

Evidencia Fotográfica









MATAPLAGAS S.A.S
NIT 901179315-2
E-mail: Mataplagas.s.a.s@gmail.com
Cel: 3233998125 - 3203553582

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: NOVIEMBRE 23 DE 2024

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

PRODUCTOS UTILIZADOS: DE ACUERDO FICHAS TECNICAS ADJUNTAS

DOSIFICACION: DE ACUERDO CON FICHA TECNICA

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR: 1 MESES
FECHA CERTIFICADO: 23 NOVIEMBRE DE 2024
CERTIFICADO DE TRABAJO: 016
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD No: 0403

Mata Plagas S.A.S PEREZ

MAURICIO ZAMORA URREGO
GERENTE ADMINISTRATIVO
Cel: 3233998125 - 3213553582

TOMA DE MUESTRA

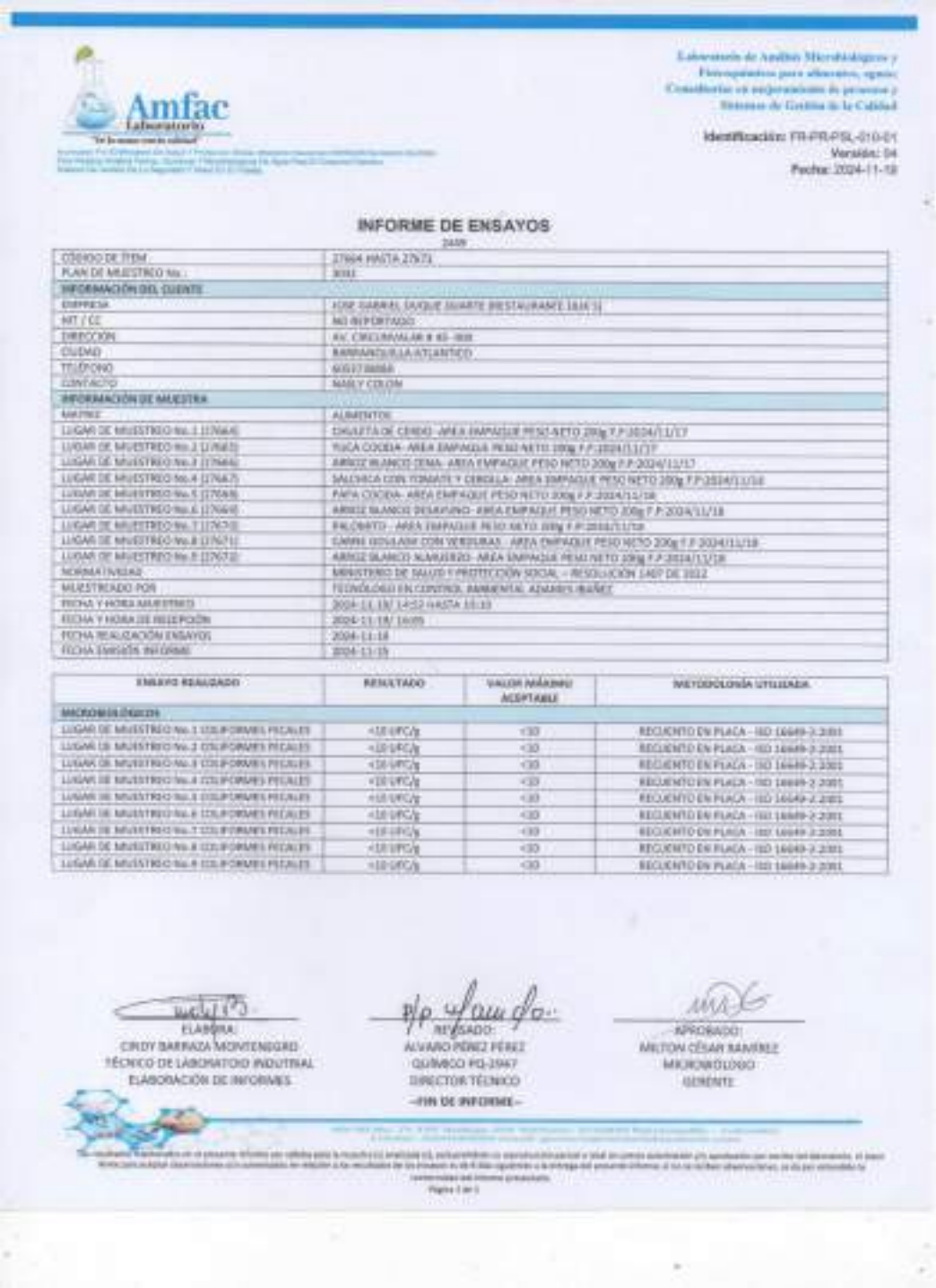
En el mes de noviembre, se cumplió satisfactoriamente con la toma de muestras de alimentos según lo establecido en el plan de monitoreo. El proceso se llevó a cabo de manera organizada, garantizando la calidad y representatividad de las muestras, cumpliendo con todos los protocolos y normativas vigentes. Esta actividad es esencial para asegurar la seguridad alimentaria y dar seguimiento a los análisis programados, lo que contribuye al mantenimiento de altos estándares en la calidad.

Evidencia Fotográfica









Amfac Laboratorios

Identificación: FR-PR-PSL-010-01
Versión: 04
Fecha: 2024-11-19

INFORME DE ENSAYOS

CÓDIGO DE ÍTEM	27664 HASTA 27671
PLAN DE MUESTREO No.:	3081
INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
EMPRESA	[illegible]
NIT / CC	NO REPORTADO
DIRECCIÓN	AV. CIRCUNVALAR # 45 -300
CIUDAD	BARRANQUILLA ATLANTICO
TELÉFONO	6053738888
CONTACTO	NAILY COLON
INFORMACIÓN DE MUESTRA	
MATRIZ	ALIMENTOS
LUGAR DE MUESTREO No.1 (27664)	CHULETA DE CERDO -AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/17
LUGAR DE MUESTREO No.2 (27665)	YUCA COCIDA- AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/17
LUGAR DE MUESTREO No.3 (27666)	ARROZ BLANCO DEMA- AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/17
LUGAR DE MUESTREO No.4 (27667)	SALCHICA CON TOMATE Y CEBOLLA- AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/18
LUGAR DE MUESTREO No.5 (27668)	PAPA COCIDA- AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/18
LUGAR DE MUESTREO No.6 (27669)	ARROZ BLANCO DESAYUNO- AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/18
LUGAR DE MUESTREO No.7 (27670)	HALOMITO - AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/18
LUGAR DE MUESTREO No.8 (27671)	CARNE GUISADA CON VERDURAS - AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/18
LUGAR DE MUESTREO No.9 (27672)	ARROZ BLANCO ALMUERZO- AREA EMPAQUE PESO NETO 200g F.P:2024/11/18
NORMA / VIGILAR	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL – RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
MUESTREADO POR	TECNÓLOGO EN CONTROL AMBIENTAL ADIANIS IBAÑEZ
FECHA Y HORA MUESTREO	2024-11-18/ 14:52 HASTA 15:33
FECHA Y HORA DE RECEPCIÓN	2024-11-18/ 16:05
FECHA REALIZACIÓN ENSAYOS	2024-11-18
FECHA EMISIÓN INFORME	2024-11-19

ENSAYO REALIZADO	RESULTADO	VALOR MÁXIMO ACEPTABLE	METODOLOGÍA UTILIZADA
MICROBIOLOGÍA			
LUGAR DE MUESTREO No.1 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001
LUGAR DE MUESTREO No.2 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001
LUGAR DE MUESTREO No.3 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001
LUGAR DE MUESTREO No.4 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001
LUGAR DE MUESTREO No.5 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001
LUGAR DE MUESTREO No.6 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001
LUGAR DE MUESTREO No.7 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001
LUGAR DE MUESTREO No.8 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001
LUGAR DE MUESTREO No.9 COLIFORMES FECALES	<10 UFC/g	<30	RECUENTO EN PLACA - ISO 16649-2:2001

ELABORA:
CINDY BARRAZA MONTENEGRO
TÉCNICO DE LABORATORIO INDUTRIAL
ELABORACIÓN DE INFORMES

REVISADO:
ALVARO PÉREZ PÉREZ
QUÍMICO PQ-2947
DIRECTOR TÉCNICO

APROBADO:
MILTON CÉSAR RAMÍREZ
MICROBIÓLOGO
GERENTE

–FIN DE INFORME–

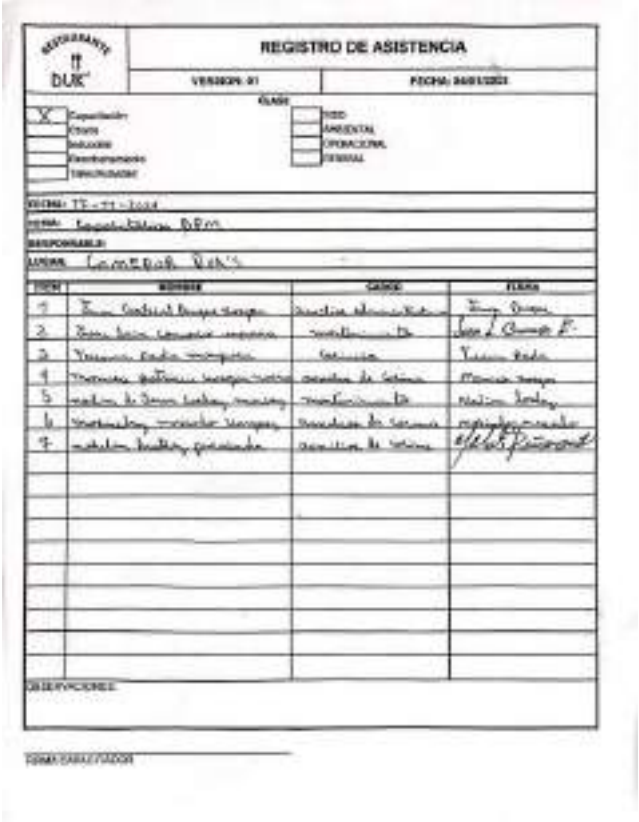
RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE 2024	

REALIZACIÓN DE CAPACITACION

TEMA: CAPACITACION CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS

Como parte de nuestro compromiso con la excelencia, en noviembre realizamos una capacitación integral en MANIPULAICON DE ALIMENTOS para todo nuestro personal. Con estos conocimientos, estamos mejor preparados para ofrecer productos seguros y de alta calidad.

Evidencia Fotográfica



REGISTRO DE ASISTENCIA

DUK´



Restaurante Duk´s

Avenida Circunvalar No. 45-300, Soledad, Atlántico
Tel:3015637533

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE 2024	

TEMA: DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS: RECIBO DE MERCANCIA


REGISTRO DE ASISTENCIA





Restaurante Duk´s

Avenida Circunvalar No. 45-300, Soledad, Atlántico
Tel:3015637533

LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA

Nuestra trampa de grasa ha sido sometida a una limpieza profunda y profesional. Este procedimiento, que realizamos cada tres meses, garantiza la eliminación de residuos y evita obstrucciones, contribuyendo a un mejor funcionamiento de nuestro sistema de drenaje y, por supuesto, a una mayor higiene en la preparación de tus alimentos favoritos.

Evidencia Fotográfica





INFORME DE BPM

PERIODO
1 AL 31 DE OCTUBRE 2024

IMPLEMENTACION FORMATOS DE BPM



CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

BPM

VERSION N° 1

ZONA	Equipo – Área	MES: AÑO	NO CONFORMIDAD	CORRECCIÓN
PRODUCCIÓN	Mesones y poseta			
	Cuadros, utensilios y bateas de pota			
	Cuchillos y esmeriladora			
	Nevera			
	Licuadora			
	Manipulación de productos			
	Estantes limpios y ordenados			
	Piso			
	Paredes			
	Puertas			
	Lavado y desinfección de manos			
Residuos Sólidos	Correcta separación de residuos			
	Lavado de canecas			
Plagas	Ausencia de plagas, indicios o señales de infestación.			

V (√) Conforme X NC: No conforme NA: No aplica Verificado por: _____



CONTROL DE RECIBO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

BPM

IDENTIFICACIÓN													
PRODUCTO	FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD KILOS	COSTO	FECHA VENCIMIENTO	CONDICIONES DE EMPAQUE	EMPAQUE	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ASEO	OLOR	MANIPULACIÓN	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
Limón de Pinto	3-10-24	La Cayena	30/5	200.000	5-U-24								
Limón en Cuadritos	3-10-24	La Cayena	24.00	20.000	5-10-24								
Ajo	3-10-24	La Bodega	1.000	20.000	5-10-24								
Cebolla roja	3-10-24	La Bodega	30.00	20.000	10-10-24								
Cebolla Ajo	3-10-24	La Bodega	30.00	20.000	10-10-24								
Cebolla	3-10-24	La Bodega	30.00	20.000	10-10-24								

Verificado Por: _____

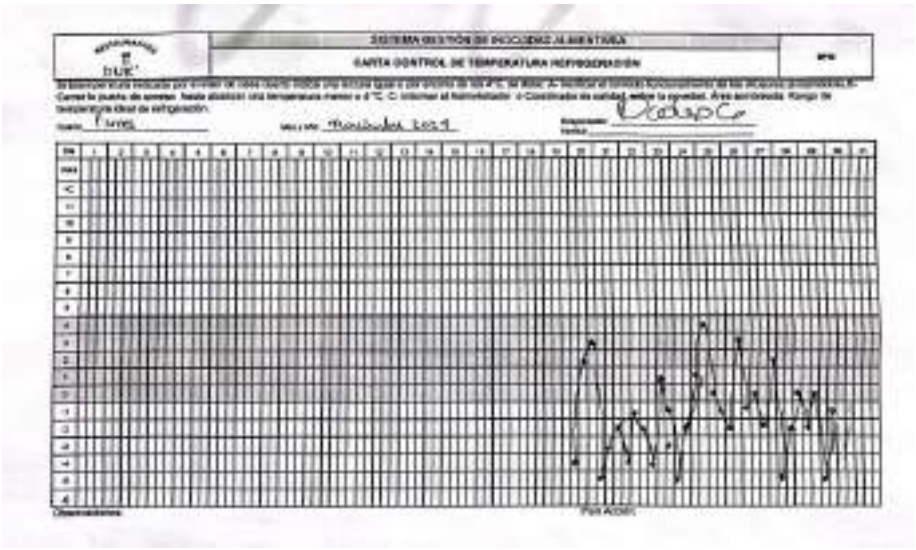
Restaurante Duk´s

Avenida Circunvalar No. 45-300, Soledad, Atlántico
Tel:3015637533



FORMATO CONTROL PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULADORES

FECHA	NOMBRE DEL OPERARIO	UNIFORME	ASEO	TAPABOCAS	CABELLO	UÑAS	JOYAS	ENFERMEDAD	OBSERVACIONES	CORRECCIÓN	RESPONSABLE
30-10-24		✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓			
		✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓			
		✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	N/A			
		✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓			
		✓	✓	✓	✓	✓	N/A	N/A			
		✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓			
		✓	N/A	✓	✓	✓	✓	N/A			



CARTA CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACIÓN

PROXIMAS ACTIVIDADES:

- Establecer un comité interno de BPM para supervisar y mejorar continuamente los procesos.
- Se realizará análisis fisicoquímico al agua potable.

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE 2024	

Carlos Jubiz Palis

Chef International

Barranquilla, 5 de diciembre 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:

- Menú balanceado
- Cumplimiento del horario estipulado por la escuela
- Utilización de antioxidantes necesarios para la erradicación de bacterias y gérmenes.
- Mantenimiento e higiene de los vegetales y otros.
- Correcto gramaje en las proteínas de las minutas diarias.
- Productos extraordinarios
- Estandarización de proteínas
- Mantenimiento de equipos fríos y calientes
- Preparación de alimentos

Locación:

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, haciendo cumplir a cabalidad las normas

La elaboración de nuestras comidas se realiza con toda la tecnología de higiene y manipulación de alimentos

Incorporación de extintores especiales en el área de la elaboración de alimentos

Capacitación mensual al personal de manipulación e higiene de los alimentos.

Dirección: Calle 84 # 52-44 segundo piso
Email.: cheꓵubiz@gmail.com
Cel. 3013808548

Carlos Jubiz Palis

Chef International

Equipos:

Se realizo mantenimiento y reparación de cuartos fríos, estufas y todo lo relacionado al área de cocina de frio y caliente.

Manteniendo el buen uso de los uniformes del personal que labora en la cocina y el área de mantenimiento

Las carnes de res, cerdo y de corral se siguen controlando en cuartos fríos a temperaturas adecuada para cada proteína, garantizando la cadena de frio en los productos cárnicos que salen de la cocina, almacenando y conservando los alimentos ya que es uno de los principales procesos e importantes para garantizar calidad y buen estado de las proteínas.

En el marinaje de los productos se escogen los mejores aliños para sacar un excelente producto

Seguimos variando la preparación en guisos, asados, fritos entre otros, siempre teniendo en cuenta transformar el menú todos los días

Los equipos se mantienen en perfectos estados como se ha mencionado en los informes anteriores.

Continuamos manejando variedad en los acompañamientos y se elaboran jugos naturales y granos con buen estándar de productos a servir

Manteniendo la seguridad absoluta de los estudiantes y de nuestro personal que labora.

Dirección: Calle 84 # 52-44 segundo piso
Email.: cheՈubiz@gmail.com
Cel. 3013808548

Carlos Jubiz Palis

Chef International

COLOCACION DE EXTINTORES





SERVICIO DE BANQUETES



Dirección: Calle 84 # 52-44 segundo piso
Email.: cheꟻubiz@gmail.com
Cel. 3013808548

Carlos Jubiz Palis

Chef International



SERVICIO DE ATENCION A LOS ESTUDIANTES GRADUADOS

Nota:
En la cocina del restaurante Duk´ 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: Calle 84 # 52-44 segundo piso
Email.: cheꓵubiz@gmail.com
Cel. 3013808548

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

DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo	Se da el cumplimiento de las condiciones operativas, nutricionales e higiénicas por parte del personal encargando. Se cumple con el menú guía, realizado para ejecutar en el mes. Se respetan los horarios de preparación y distribución de los alimentos según horarios estipulados.
Fecha	Noviembre de 2024
Cumplimiento de la minuta	• Se cumple con el menú diseñada para el mes de noviembre. • Se realiza acompañamiento y seguimiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, cumpliendo con las normativas. • Se cumple con el aporte nutricional estipulado. • Cumplimos a cavalidad 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.

Fotos









Dirección: Carrera 71 # 90 a-16 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

MENÚ MES DE NOVIEMBRE

SEMANA 1								
DESAYUNO								
COMPONENTE	**MENU 1**	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**	**MENU 6**	**MENU 7**	**MENU 8**
BEBIDA 250 ML	AVENA	AGUA DE MAIZ	CAFÉ DE LECHE	BEBIDA EN LECHE	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLISTO	AVENA FRIA
PROTEÍNA 100 GR	BASTONES DE SALCHICHON	BUTIFARRA, CHORIZO	HUEVOS CON SALCHICHON	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	QUESO	HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHON	SALCHICHON CON AHOGAO	HUEVOS REVUELTOS CON TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL ACOMPAÑANTE 150 GR	ARROZ /MONEDITAS DE ORO	ARROZ DE EMBUTIDOS/ TAJADAS MADURAS	PAN	ARROZ /PAPA COCIDA	ARROZ DE FIDEOS /YUCA	PAN	ARROZ /YUCA COCIDA	ARROZ
ALMUERZO								
SOPA 250 CC								
PROTEINA 100 GR	CALLOS A LA MADRILEÑA	CARNE EN POSTA	CARNE EN GOULASH	CARNE DESMECHADA	CERDO AL HORNO	CERDO ASADO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE EN POSTA
CEREAL 150GR	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ /PAPA	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ DE ZANAHORIA
GRANOS	LENTEJAS		PALOMITOS	FRIJOLES		LENTEJAS		ZARAGOZA
ACOMPAÑANTE 60 G							TAJADAS	
VERDURA 100 G		ENSALADA DE PEPINO			ENSALADA COCIDA			
BEBIDA 250 ML	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTAS	AGUA DE PANELA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE PIÑA
CENA								
PROETINA 100 GR	CERDO,POLLO, SALCHICHON	CERDO ENCEBOLLADO	PECHUGA EN MIEL MOSTAZA	QUESO	CARNE MOLIDA	CARNE, POLLO,CERDO	CERDO ASADO	CARNE ASADA
CEREAL 120 G	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	ARROZ	PASTAS	ARROZ	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAN	PURE DE PAPA	PALITOS DE PLATANO	PAN	PAPA COCIDA	TAJADAS MADURAS	PAPA EN CASCO	TAJADAS MADURAS
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	JUGO	TE FRIO	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE MORA	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: Carrera 71 # 90 a-16 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

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	AVENA FRIA	AGUA DE ARROZ	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	JUGO DE FRUTA	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE ARROZ
PROTEINA 100GR	CHORIZO Y BUTIFARRA EN GUISO	HUEVOS CON SALCHICHON	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	QUESO	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	SALCHICHAS	QUESO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	PAN	ARROZ /PALITOS DE YUCA	PAN	ARROZ DE VERDURAS/ TAJADAS	ARROZ / FOSFOROS DE PAPA	ARROZ DE SALCHICHA /TAJADAS	ARROZ DE FIDEOS/ TAJADAS MADURAS	ARROZ /PAPA COCIDA
ALMUERZO								
SOPA 250 CC								
PROTEINA 100 GR	CERDO EN SALSA BBQ	CARNE EN GOULASH	PECHUGA GUISADA	CARNE EN POSTA	CARNE DESMECHADA	CERDO AL HORNO EN SALSA ESPECIAL	MUSLOS GUISADOS	HIGADO EN BISTEC
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ PERLADO	ARROZ
GRANOS		PALOMITOS				ZARAGOZAS		FRIJOLES
ACOMPAÑANTE 60 G			PAPA CHORREADA					
VERDURA 100 G	VEGETALES CALIENTES			ENSALADA DE PEPINO	ENSALADA DE PAYASO		ENSALADA DE PEPINO	
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	JUGO DE COROZO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE COROZO	AGUA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRUTA
CENA								
PROTEINA 100 GR	CERDO , CARNE , EMBUTIDO	BOFE FRITO	CARNE MOLIDA	CHULETA ASADA	CERDO ENCEBOLLADO	CARNE EN GOULASH	POLLO , CHORIZO, BUTIFARRA	CERDO ENCEBOLLADO
CEREAL 150 GR	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	PASTAS	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	ARROZ	ARROZ TRIFASICO	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAN	YUCA	PAN	BANANO	PAPA FRITAS	PALITOS DE YUCA	MONEDITAS VERDES	YUCA
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	AGUA DE PANELA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA

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 1 DE FRUTAS.

Dirección: Carrera 71 # 90 a-16 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

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	CHOCOLISTO	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CALIENTE	AGUA DE ARROZ	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	AVENA FRIA
PROTEINA 100 GR	QUESO	SALCHICHON FRITO	HUEVOS TIBIOS	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	SALCHICHA FRITA	HUEVOS PERICO	QUESO	HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHON
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	ARROZ DE FIDEOS/PAPA CHORREADA	ARROZ/ TAJADAS	ARROZ DE VERDURAS / TAJADAS	PAN MOGOLLA	ARROZ/ TAJADAS VERDES	ARROZ /PAPA EN CASCO	ARROZ / YUCA COCIDA	AREPA DE MAIZ
ALMUERZO								
SOPA 250 CC	SOPA							
PROTEINA 100 GR	ALBONDIGAS DE CERDO	SALPICON DE ATÚN	CALLOS A LA MADRILEÑA	CARNE EN GOULASH	CERDO CON TOMATE Y CEBOLLA	CARNE EN POSTA	CHULETA DE CERDO	PECHUGA GUISADA
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE PEREJIL	ARROZ
GRANOS			ARVEJAS		ZARAGOZA			
ACOMPAÑANTE 60 G	TAJADAS							PAPA CHORRIADA
VERDURA 100 G		ENSALADA DE PAYASO		VERDURAS CALIENTES		ENSALADA DE ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO	
BEBIDA 250 ML	JUGO DE TOMATE	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE COROZO	JUGO DE TOMATE	JUGO DE FRUTA	JUGO NATURAL	JUGO DE COROZO	JUGO DE PIÑA
CENA								
PROTEINA 100 GR	PECHUGA GUISADA	ALITAS A LA BROASTER	POLLO, CERDO, SALCHICHON	MIX DE CARNES	CERDO ASADO	CHORIZO DE CERDO ASADO	QUESO	BOFE FRITO
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE VERDURAS	PASTAS	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PURE DE PAPA	PAPAS FRITAS	BANANO	PAPA COCIDA	PURE DE PAPA	PALITOS DE YUCA	PAN.	YUCA COCIDA
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	JUGO	JUGO DE FRUTA	JUGO NATURAL	AGUA DE PANELA	JUGO DE MORA	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 10 DE FRUTAS.

Dirección: Carrera 71 # 90 a-16 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 4						
DESAYUNO						
COMPONENTE	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLISTO FRITO	AVENA FRIA	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CALIENTE
PROTEINA 100 GR	QUESO RALLADO	JAMON /QUESO MOZARELLA	HUEVOS REVUELTOS CON VERDURAS	QUESO	HUEVOS PERICOS	CHORIZO
CEREAL 150 GR	PAN	PAN	ARROZ /PAPA COCIDA	ARROZ DE FIDEOS /YUCA	AREPA	ARROZ/TAJADAS MADURAS
ALMUERZO						
SOPA 250 CC		SOPA				
PROTEINA 100 GR	CERDO AL HORNO	CARNE DESMECHADA	ALBONDIGAS DE CERDO	MUSLO AL HORNO	CARNE EN POSTA	CERDO GUISADO CON VERDURAS
CEREAL 150 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ
GRANOS	LENTEJAS		ARVEJAS		PALOMITOS	
ACOMPAÑANTE 60 G		TAJADAS				
VERDURA 100 G				ENSALADA DE PAYASO		ENSALADA DE PEPINO
BEBIDA 250 ML	JUGO DE TOMATE	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	REFRESCO
CENA						
PROTEINA 100GR	CARNE EN GOULASH	CERDO	ALITAS A LA BROASTER	CARNE MOLIDA	CHORIZO	CERNE , POLLO CERDO
CEREAL 150 GR	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ DE CERDO	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ TRIFASICO
ACOMPAÑANTE 60 G	TAJADAS MADURAS	PAN	TAJADAS	PALITOS DE PLATANO	YUCA FRITA	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 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: Carrera 71 # 90 a-16 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

Victoria Meriño
Nutricionista - Dietista
MND 01782
Cel :3005605171

VICTORIA MERIÑO

	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL	
	PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE 2024	

RESTAURANTE DUKS



INFORME MENSUAL AMBIENTAL

2024

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 30 de noviembre de 2024, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Tema: Aspectos ambientales en el sector de alimentos

Fecha: 30 de noviembre de 2024.

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA				ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Nov 2024					7	Aspectos ambientales en el sector de alimentos



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 noviembre de 2024.

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 noviembre 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 dentro del comedor.

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



Ilustración 3. Punto ecológico en el comedor.

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.

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 noviembre se entregaron los siguientes residuos aprovechables a la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro:

- Cartón: 67 kg
- Plástico:1 kg
- Chatarra: 2 kg



Ilustración 4. Recolección de residuos aprovechables

El certificado de aprovechamiento del mes de noviembre de 2024, se comparte en el anexo B.

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 70.4

Kg de residuos aprovechables generados: 70.4

$$\frac{70}{70}\ x\ 100 : 100\%$$

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





Se instalaron señalizaciones con respecto a la limpieza del comedor o sitio de trabajo.



Ilustración 5. Señalizaciones de aseo y limpieza.

- **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.



Ilustración 6. Fumigación mes de noviembre

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 noviembre 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 noviembre: Etiquetar productos químicos utilizados en el periodo.

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIONES.

ANEXO B. CERTIFICADO DE RESIDUOS APROVECHABLES Y ACEITES USADO.

ANEXO C. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN Y FICHAS

Elaborado por:

Laura Escorcia

Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

RESTAURANTE DUK´

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01	FECHA: 04/01/2023

CLASE

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

FECHA: 30/11/2024

TEMA: Aspectos Ambientales en el Sector de Alimentos

RESPONSABLE: Laura Posada B

LUGAR: Comedor

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Karlin Lopez Martinez	Cocinera	Karlin Lopez.
2	Diana Diaz Mora	Aux. Cocina	
3	Yadin Jossy M	Mantenimiento	
4	Juan Gabriel Duque	aux. administrativo	Juan Duque
5	Deisy Alvarez	Aux. Cocina	Deisy Alvarez
6	Jose L. Cuervo	Mantenimiento	
7	David Orozco Rivillas	AUX SST	

OBSERVACIONES:

Laura Posada B

FIRMA CAPACITADOR

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: NOVIEMBRE 23 DE 2024

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

PRODUCTOS UTILIZADOS: DE ACUERDO FICHAS TECNICAS ADJUNTAS

DOSIFICACION: DE ACUERDO CON FICHA TECNICA

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR: 1 MESES
FECHA CERTIFICADO: 23 NOVIEMBRE DE 2024
CERTIFICADO DE TRABAJO: 016
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD No: 0403

Mata Plagas S.A.S PCRZ

MAURICIO ZAMORA URREGO
GERENTE ADMINISTRATIVO
Cel: 3233998125 - 3213553582

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.



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.



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.

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.

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 **NOVIEMBRE 2024** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 70Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
Cartón	67	100	6.700
Plástico	1	400	400
Chatarra	2	500	1.000

La venta de estos materiales suma un total de $8.100 son comercializados con la industria para su disposición final: el archivo, el periódico, 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 (05) días del mes de diciembre del 2024

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

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

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

greenfuel

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S
Nit 900.629.775-5

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN
Aceite Vegetal Usado

ISCC

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
NIT: 900.629.775-5

Recoleccion
289315

Este certificado de Recolección y Aceite Vegetal Usado se entrega por parte de CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S de acuerdo a lo establecido en el convenio de recolección suscrito entre RECOLECTOR (CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S) y el GENERADOR.

El RECOLECTOR certifica que los residuos recolectados seran destinados exclusivamente para la producción de biocombustible, garantizando que estos desechos no serán procesados y vendidos nuevamente para consumo humano, ni en la producción de alimentos concentrados para animales o jabones personales o industriales.

INFORMACION DEL CLIENTE

Generado	2024-12-04 14:48	**NIT**	72042502
Razon Social:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	**Telefono:**	300600042
Nombre Punto:	Restaurante Duk's	**Conductor:**	JOSE IGNACIO TORRES
Dirección:	Av circunvalar #45 300 Escuela de Policía Antonio Nariño	**Precio Neg.:**	$377.500
Contacto:	José tomas		

INFORMACIÓN DE RECOLECCIÓN

Unidad de Recolección	Kg	**Precio por Kg**	$2.500
Recipientes vacios entregados	0	**Forma de Pago**	Efectivo
Cantidad de Kg recolectada	151 Kg	**Pago Total**	$ 377.500
Fecha Recolección	2024-12-04 14:48		

OBSERVACIONES:

Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

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:	2024-11	25-14	900336004	COLPENSIONES	1	7	1.190.000	5.700	1.195.700
Período salud:	2024-11	EPS005	800251440	SANITAS	1	7	875.000	4.100	879.100
Planilla Nro.:	31541548 Tipo I	14-23	860011153	POSITIVA	1	7	487.200	2.300	489.500
Clase de aportante:	I	SINCCF	0	SIN CCF	1	7	0	0	0
Fecha transacción:	2024-12-09	PASENA	899999034	SENA	0	7	0	0	0
Banco:	1507	PAICBF	899999239	ICBF	0	7	0	0	0
Transacción:	1113814108	PAESAP	899999054	ESAP	0	7	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	7	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 2.564.300

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:	2024-12-09
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2024-12-10
FECHA DE PAGO:	2024-12-10
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2024-11
PERÍODO SALUD:	2024-11
NÚMERO PLANILLA:	31541548
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	31541548
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	$ 4.100	$ 875.000	$ 879.100
25-14	900336004	COLPENSIONES	1	$ 7.000.000	$ 35.000	$ 35.000	$ 5.700	$ 1.190.000	$ 1.195.700
14-23	860011153	POSITIVA	1	$ 7.000.000	$ 0	$ 0	$ 2.300	$ 487.200	$ 489.500
				Total a pagar	$ 35.000	$ 35.000	$ 12.100	$ 2.552.200	$ 2.564.300

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	03/01/2025

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
9 de diciembre de 2024

CUS
1113814108

¿Cuánto?
$ 2.564.300,00

Factura de comercio
31541548

Tu plata salió de:


Disponible

Listo

Imprimir

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
2024-11	2024-12	31776704	E	2024-12-10	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	8.158.700	38.400	NEQUI
Nº AFILIADOS	**REF. DE PAGO (PIN)**	**FECHA LÍMITE PAGO**	**ESTADO PLANILLA**							
19	31776704	2024-12-03	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES															DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN					
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.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
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 1042247243	DUQUE VARGAS JUAN	1.300.000	F	X															0			26	26	26	26	COLPENSIONES-25-14	1.126.667	180.300	0	0	SANITAS-EPS005	1.126.667	45.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.126.667	45.100	1.126.667	78.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	349.000	S	5842301
12	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
13	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
14	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
15	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
16	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
17	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
18	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
19	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
2024-11	2024-12	31776704	E	2024-12-10	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	8.158.700	38.400	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
19	31776704	2024-12-03	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
26.226.667	26.226.667	26.226.667	26.226.667	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				19	4.196.300	0	19.800	0	4.216.100
PROTECCION	230201	800229739	0	4	832.000	0	3.900	0	835.900
PORVENIR	230301	800224808	8	9	2.144.000	0	10.100	0	2.154.100
COLFONDOS	231001	800227940	6	1	208.000	0	1.000	0	209.000
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	5	1.012.300	0	4.800	0	1.017.100
EPS(Administradoras: 7)				19	1.049.100	0	5.100	0	1.054.200
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	2	104.000	0	500	0	104.500
EPS SURA	EPS010	800088702	2	2	104.000	0	500	0	104.500
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	2	104.000	0	500	0	104.500
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	52.000	0	300	0	52.300
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	4	208.000	0	1.000	0	209.000
SANITAS	EPS005	800251440	6	4	269.100	0	1.300	0	270.400
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	4	208.000	0	1.000	0	209.000
ARP(Administradoras: 1)				19	1.825.800	0	8.600	0	1.834.400
POSITIVA	14-23	860011153	6	19	1.825.800	0	8.600	0	1.834.400
CCF(Administradoras: 1)				19	1.049.100	0	4.900	0	1.054.000
COMBARRANQUILLA	CCF06	890102002	2	19	1.049.100	0	4.900	0	1.054.000
Gran Total					8.120.300	0	38.400	0	8.158.700

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:	2024-12-09
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2024-12-10
FECHA DE PAGO:	2024-12-10
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2024-11
PERÍODO SALUD:	2024-12
NÚMERO PLANILLA:	31776704
TOTAL COTIZANTES:	19
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	31776704
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	$ 1.000	$ 208.000	$ 209.000
EPS005	800251440	SANITAS	4	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 269.100	$ 270.400
EPS010	800088702	EPS SURA	2	$ 0	$ 0	$ 500	$ 104.000	$ 104.500
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	$ 0	$ 0	$ 300	$ 52.000	$ 52.300
EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	2	$ 0	$ 0	$ 500	$ 104.000	$ 104.500
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	4	$ 0	$ 0	$ 1.000	$ 208.000	$ 209.000
ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	2	$ 0	$ 0	$ 500	$ 104.000	$ 104.500
Subtotal Salud		7	19	$ 0	$ 0	$ 5.100	$ 1.049.100	$ 1.054.200
230201	800229739	PROTECCION	4	$ 0	$ 0	$ 3.900	$ 832.000	$ 835.900
230301	800224808	PORVENIR	9	$ 0	$ 0	$ 10.100	$ 2.144.000	$ 2.154.100
231001	800227940	COLFONDOS	1	$ 0	$ 0	$ 1.000	$ 208.000	$ 209.000
25-14	900336004	COLPENSIONES	5	$ 0	$ 0	$ 4.800	$ 1.012.300	$ 1.017.100
Subtotal Pensión		4	19	$ 0	$ 0	$ 19.800	$ 4.196.300	$ 4.216.100
14-23	860011153	POSITIVA	19	$ 0	$ 0	$ 8.600	$ 1.825.800	$ 1.834.400
Subtotal ARL		1	19	$ 0	$ 0	$ 8.600	$ 1.825.800	$ 1.834.400
CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	19	$ 0	$ 0	$ 4.900	$ 1.049.100	$ 1.054.000
Subtotal CCF		1	19	$ 0	$ 0	$ 4.900	$ 1.049.100	$ 1.054.000
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 38.400	$ 8.120.300	$ 8.158.700

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	03/01/2025

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
9 de diciembre de 2024

CUS
1113786275

¿Cuánto?
$ 8.158.700,00

Factura de comercio
31776704

Tu plata salió de:

Disponible

Listo

Imprimir

RESTAURANTE DUK´S

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

PERSONAL DUK´S

NO.	Nombre	No. Cedula	Fecha expedición cedula	Dirección	EPS	ARL	fondo de pensiones	MANIPULACION DE ALIMENTOS	EXAMEN MEDICO
1	Daniel de Jesús Orozco Rivillas	1001856929	6 diciembre 2019	Carrera 39A#28-106 Costa Hermosa	MUTUAL SER EPS -CM	POSTIVA	PROTECCION	SI	SI
2	Nelly Esther Cervantes Cuesta	44154895	24-abr-01	Carrera 15 #28-29 Porvenir soledad	COOSALUD EPS S.A. -CM	POSTIVA	COLPENSIONES	SI	SI
3	Lucia Margarita Gómez Jinete	1042431328	3-sep-07	Carrera 9f #53c-28 Ciudadela Metropolitana	NUEVA EPS S.A. -CM	POSTIVA	COLFONDOS	SI	SI
4	Sugey Lozano Hernández	1129493906	14-ene-05	Calle 98E # 7f-10 Las Malvinas	MUTUAL SER EPS -CM	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
5	Carmelo Sierra España	15704892	13-feb-01	Carrera 43d #43-03 El Parque	MUTUAL SER EPS -CM	POSTIVA	COLPENSIONES	SI	SI
6	José Luis Camaño España	1065374852	12-dic-06	Carrera 43d #43-03 El Parque	SALUD TOTAL	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
7	Mónica Patricia Vargas Moreno	22464192	15-abr-96	calle 72 #17-57 Las Moras	SALUD TOTAL	POSTIVA	COLPENSIONES	SI	SI
8	Nohelis Beatriz Peñaranda Pérez	56082988	26-oct-90	Carrera 1h #41b-156 Bella Arena	EPS SURAMERICANA S.A.	POSTIVA	COLFONDOS	SI	SI
9	Nadim de Jesús Lorduy Monroy	1001914846	6-jul-17	Calle 66 #1c-66	SANITAS S.A.S.	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
10	Yuranis Paola Mosquera garzón	55242447	15-jul-03	Carrera 30 #110-65	COOSALUD EPS S.A. -CM	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI

RESTAURANTE DUK´S

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

11	Diana Carolina Díaz Mora	1042437771	30-jun-09	Transversal 5c diagonal 77-31 villa santa	NUEVA EPS S.A.	POSTIVA	COLFONDOS	SI	SI
12	Deisy Berleidys Álvarez Garay	32870500	10-abr-01	Carrera 1f #1-30 malambo	SALUD TOTAL	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
13	Marinelsy Mercado Vásquez	32853691	29-dic-98	Carrera 41g #44-57	MUTUAL SER EPS -CM	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
14	Karlin Carolina López Martínez	1124063614	8-oct-14	Carrera 4a 35-14 piso 2	SALUD TOTAL.	POSTIVA	COLPENSIONES	SI	SI
15	Jerelyn María Cantillo Escaño	1045761390	12-oct-17	Carrera 6m 97b-64	NUEVA EPS S.A. -CM	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
16	José Gabriel Duque Rivillas	1140861115	5-jul-11	Calle 1e #21-89 torre 1 apto 904	SANITAS S.A.S.	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
17	Daniela Alejandra Orozco Rodríguez	1004188955	24-nov-17	Calle 1e #21-89 torre 1 apto 904	SANITAS S.A.S.	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
18	Juan Gabriel Duque Vargas	1042247243	1-feb-24	Calle 1e #21-89 torre 1 apto 206	SANITAS S.A.S.	POSTIVA	COLPENSIONES	SI	SI

RESTAURANTE DUK´S

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

PERSONAL PROFESIONALES DUKS

Nombre	No. Cedula	Dirección	CARGO
Victoria Meriño Mendoza	22.532.976	Calle 81ª No 75-43 Barranquilla	Nutricionista
Nasly Sofia Colon Gracia	33.103.772	Carrera 65 No 31ª – 41 Cartagena	Ingeniera de alimentos
Laura Vanessa Lopez Vergel	1.042.457.240	Calle 18 No 42- 247 Barranquilla	Profesional SST
Laura María Escorcia Bolívar	1.042.351.419	Calle 6 No 11-58 apto 2 Barranquilla	Ingeniera ambiental
Carlos De Jesús Jubis Palis	8.747.111	Carrera 42ª 84-202 apto 2ª Barranquilla	Chef Internacional