GS-2024- /SUDIR -ARACA 29.25

San Luis – Tolima, 04 de octubre 2024

Señor coronel
JOHN HERNANDO TÉLLEZ ARIZA
Director Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP
Vereda La Laguna

ASUNTO: Informe de supervisión mes de septiembre del contrato PN No. 105-1-10036-23 de 14/09/2023.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**06/09/2024**	**Hasta**	**30/09/2024**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial Nº GS-2023-008755-CENOP del 05/10/2023, el señor coronel, JOHN HERNANDO TÉLLEZ ARIZA, obrando en calidad de Director de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto, al señor mayor JUAN DAVID IZA PEREZ, Comandante agrupación CENOP.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

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

- Informe de supervisión del mes de noviembre, comprendido entre el 01/10/2023 hasta el 04/11/2023 presentado mediante comunicación oficial GS-2023-010342-CENOP del 10/11/2023

- Informe de supervisión del mes de diciembre, comprendido entre el 05/11/2023 hasta el 04/12/2023 presentado mediante comunicación oficial GS-2023-011401-CENOP del 06/12/2023
- Informe de supervisión del mes de enero, comprendido entre el 05/12/2023 hasta el 04/01/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-000204-CENOP del 06/01/2024
- Informe de supervisión del mes de febrero, comprendido entre el 05/01/2024 hasta el 04/02/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-001625-CENOP del 10/02/2024
- Informe de supervisión del mes de marzo, comprendido entre el 05/02/2024 hasta el 04/03/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-002645-CENOP del 07/03/2024
- Informe de supervisión del mes de abril, comprendido entre el 04/03/2024 hasta el 05/04/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-004185-CENOP del 11/04/2024
- Informe de supervisión del mes de mayo, comprendido entre el 05/04/2024 hasta el 05/05/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-005275-CENOP del 05/05/2024
- Informe de supervisión del mes de junio, comprendido entre el 06/05/2024 hasta el 05/06/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-006423-CENOP del 10/06/2024.
- Informe de supervisión del mes de julio, comprendido entre el 06/06/2024 hasta el 05/07/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-007537-CENOP del 05/08/2024
- Informe de supervisión del mes de agosto, comprendido entre el 06/07/2024 hasta el 05/08/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-008486-CENOP del 05/08/2024
- Informe de supervisión del mes de septiembre, comprendido entre el 06/08/2024 hasta el 05/09/2024 presentado mediante comunicación oficial GS-2024-009658-CENOP del 05/09/2024

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	**No. 105-1-10036-23**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UNAS ÁREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, COMEDOR Y CAFETERÍA CASINO DE OFICIALES, CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES Y COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ (CENOP)".
Contratista	AGROINVERSIONES LYH SAS
Representante legal	LINDA CRISTAL LOZANO SÁNCHEZ
Valor inicial del contrato u orden de compra	CINCUENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($56.976.000,00) IVA incluido
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	CINCUENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($56.976.000,00) IVA incluido
Plazo de ejecución inicial	01/10/2023
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/10/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	30/09/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica

Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

1. El contratista cancela el valor del canon de arrendamiento, aportando trasferencia de fecha 05/09/2024 14:16:05 a nombre de Escuela Nacional de Entrenamiento Policial "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, Cuenta Corriente No. 296-28586-9 DTN PONAL fondos especiales CENOP, Banco de Davivienda, Código de consignación: 01 arrendamiento por un valor de $ 4.748.000,00.

2. El contratista hace entrega de la planilla de resumen del pago de parafiscales de los empleados de la empresa AGROINVERSIONES LYH S.A.S en el periodo comprendido del durante el mes de septiembre

3. El contratista allega a esta dependencia el pago de la energía eléctrica del mes de julio, aportando el comprobante de trasferencia electrónica Número de referencia 1: 0000000296285877 de fecha 30/09/2024 17:22:01 a nombre de Escuela Nacional de Entrenamiento Policial "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, Cuenta Corriente No. 296-28587-7 DTN PONAL servicios personales CENOP, Banco Davivienda, Código de consignación: 01 servicios públicos por un valor de $ 4.098.973,00.

4. Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-009821-CENOP, se solicita a la señora representante legal realizar los trámites administrativos y logísticos pertinentes para el retiro inmediato de la cafetería, la cual se entra ubicada en el comedor principal ala Nro. 03, toda vez que no se encuentra dentro la ejecución del contrato actual.

5. Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-009873-CENOP, se informó a la señora contratista, que se realizó el traslado de (48) sillas modulo platino en aluminio pertenecientes al comedor principal, la cuales están bajo acta de inventario AE-2023-001256-CENOP, lo anterior con el fin de suplir necesidades logísticas del personal de estudiantes asignados a la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP

6. Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-010727-CENOP, se envió a la señora contratista, las actas documentales (comedor principal, casino oficiales y suboficiales), de la revista realizada el día 30/09/2024, con el personal contratista de Agroinversiones LYH SAS, en donde se observan una serie de novedades las cuales deben ser subsanadas con un plazo no mayor al día **10/10/2024** por su entidad.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumple cabalmente con sus obligaciones, frente a sistema de seguridad social, parafiscales.	Pendiente por realizar y entregar comprobante	El pago de la Planilla correspondiente al sistema de seguridad social, parafiscales, el CONTRATISTA lo realiza hasta los catorce (14) primeros días del mes del año en curso.

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo 3 alimentaciones diarias para auxiliares de policía y estudiantes de las diferentes escuelas de formación y capacitación, las cuales se ofrecerán por el valor asignado como partida diaria de alimentación para estudiantes y auxiliares estipulados en la Resolución número 0899 de 2023 y demás normas que lo modifiquen o lo complementen, por la cual se señala y fija el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de 1er soldados, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias y las que la modifiquen, garantizando como mínimo las mismas porciones establecidas en el presente estudio previo para los platos desayunos, almuerzos y cenas. Así mismo para suministrar 3 alimentaciones diarias al personal de profesionales en el comedor principal, en el comedor y cafetería de oficiales, comedor de suboficiales y para surtir las veces que sea necesario la cafetería del casino de suboficiales.	X		Cumplir con la medida estándar en peso y gramaje al momento de servir la alimentación.
2	El contratista se compromete a la atención en el comedor principal de toda la población flotante de la escuela así: • un ala para el personal de auxiliares de policía • un ala para el personal de oficiales y comisiones especiales • un ala para personal de escuelas y especialidades En el comedor principal tiene autorizado únicamente el suministro de desayuno, almuerzo, cenas, platos especiales y bebidas adicionales para acompañar dichos alimentos. En las tres alas se debe servir los alimentos al personal que corresponda y cada ala debe contar con el personal necesario para servir los alimentos y para el aseo correspondiente, de forma simultánea en las tres alas. El horario de atención será todos los días, desde las 04:00 horas a las 22:00 horas, en autoservicio, de igual forma se deberá dejar entre las 22:00 horas y las 04:00 horas un funcionario disponible para cualquier eventualidad, también se debe tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.), en coordinación con el supervisor del contrato.	x		
3	El contratista se compromete a prestar sus servicios en el comedor y cafetería de Oficiales al personal del nivel directivo de planta de la unidad o a quienes el Director de la unidad disponga, en este sitio tiene autorizado únicamente el suministro de desayuno, almuerzo, cenas, platos especiales, snacks, bebidas adicionales para acompañar dichos alimentos, suministro de productos de cafetería o acorde a las necesidades del personal. El horario de atención es todos los días, desde las 06:00 horas a las 22:00 horas, con atención a la mesa y deberá contar con un funcionario disponible en horario de 22:00 horas a 06:00 horas y tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.), en coordinación con el supervisor del contrato.	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
4	El contratista se compromete a prestar sus servicios en el casino de Suboficiales UNICAMENTE al personal del nivel ejecutivo de planta de la unidad o a quienes el Director de la unidad disponga, en este sitio tiene autorizado únicamente el suministro de desayuno, almuerzo, cenas, platos especiales y bebidas adicionales para acompañar dichos alimentos. El horario de atención es todos los días, desde las 06:00 horas a las 22:00 horas, con atención a la mesa y deberá contar con un funcionario disponible en horario de 22:00 horas a 06:00 horas y tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.), en coordinación con el supervisor del contrato.	X		
5	El contratista se compromete a prestar sus servicios en la cafetería del casino de Suboficiales UNICAMENTE al personal de planta de la unidad o a quienes el Director de la unidad disponga, en este sitio tiene autorizado únicamente el suministro de productos de cafetería. El horario de atención es todos los días, desde las 06:00 horas a las 21:00 horas y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.), en coordinación con el supervisor del contrato.	X		
6	El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le fueron arrendadas, así: Comedor principal que comprende tres alas, sección de cocina, baños, lavaplatos de zonas comunes, espejos de agua y jardines. Comedor y cafetería de Oficiales que comprende cocina, barra de autoservicio, salón del comedor y baños. Comedor de Suboficiales comprende cocina, barra de autoservicio, salón del comedor y baños. Cafetería comprende kiosco, baños y duchas de piscinas. El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento preventivo y correctivo de las zonas dadas en arriendo, y de las zonas de común uso utilizadas por el contratista para servir y que el personal consuma los alimentos incluyendo redes eléctricas, cuartos fríos, iluminación, alcantarillado, tuberías de agua, tuberías de gas, infraestructuras, bienes muebles e inmuebles, zonas verdes, baños, y demás que sean de competencia del contrato.	X		
7	Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 normas sobre manufactura y salubridad pública y demás normas que lo modifiquen, lo complementen o lo sustituyan.	X		
8	El Oferente y futuro contratista será el responsable de Adquirir, suministrar y adecuar, los utensilios de cocina, las marmitas, estufas, hornos, calentadores, cuartos fríos, redes eléctricas, bienes muebles e inmuebles y demás equipos que se utilizan diariamente , insumos para preparación de los alimentos, equipos para la conservación de los alimentos, equipos necesarios para el enfriamiento de alimentos y bebidas, neveras, vitrinas, bandejas, platos, ollas, cubiertos, equipos para conservación del alimentos, equipos de lavado, equipos y elementos para el almacenaje de alimentos, equipos y elementos para el almacenaje de basuras, equipos y elementos de oficina en caso de que requieran, insumos de aseo y la totalidad de	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	equipos y elementos que se requieran para el cumplimiento del servicio y el objeto contractual.			
9	El oferente y futuro contratista deberá suministrar mesas y sillas, en el casino y cafetería de oficiales, cafetería casino de suboficiales, casino de suboficiales, según la cantidad requerida para prestar el servicio de alimentación, previa coordinación con el supervisor del contrato.	X		
10	➢ El oferente y futuro contratista deberá tener presente la aplicación de las buenas prácticas de manufactura –BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	x		
11	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería y restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	X		
12	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: □ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. □ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido antibacterial para uso del personal que manipula alimentos. □ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. □ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. □ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. □ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. □ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. □ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. □ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico debe ser menor a tres horas. □ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor.) □ 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 ser servidos. (Ensaladas, frutas, postres, carnes frías). □ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable.	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir". EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos. Por lo tanto, se deberá entregar trimestral por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes: Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas Análisis microbiológicos de los alimentos preparados Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor. Análisis microbiológico del agua Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y pH) Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. Registros de fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas y/o almacenadas Las demás certificaciones y/o registros a que haya lugar, que demuestren el cumplimiento a la mencionada normatividad.			
13	Una vez adjudicado el contrato, EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá ejecutar el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato y demás normas y/o disposiciones que la modifique, adicione, complementé o reemplace.	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
14	Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación se acreditará acompañando a la propuesta la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús. Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso el cual estos gastos serán asumidos por el contratista.	X		
15	El contratista debe presentar junto con la oferta tres propuestas diferentes para menú básico de desayunos, almuerzos y cena de lunes a domingo, para suministrar en el comedor principal al personal de auxiliares de policía de conformidad con la partida asignada, aprobados por un nutricionista conforme con las características exigidas del ítem número 12 de las especificaciones técnicas, incluyendo las correspondientes tablas nutricionales. El contratista se obliga a suministrar estos menús durante el desarrollo del contrato, se debe prever tener la disponibilidad de los alimentos indicados en cada menú con el fin de no reemplazar los alimentos indicados para cada día, estos menús harán parte integral del contrato.	X		
16	El contratista debe presentar junto con la oferta tres propuestas diferentes para menú básico de desayunos, almuerzos y cena de lunes a domingo para ser suministrados en el comedor principal al personal de estudiantes de conformidad con la partida asignada, aprobados por un nutricionista conforme con las características exigidas del ítem número 12 de las especificaciones técnicas, incluyendo las correspondientes tablas nutricionales. El contratista se obliga a suministrar estos menús durante el desarrollo del contrato, se debe prever tener la disponibilidad de los alimentos indicados en cada menú con el fin de no reemplazar los alimentos indicados para cada día, estos menús harán parte integral del contrato.	X		
17	El contratista deberá prestar el servicio de alimentación (desayuno – almuerzo – cena - refrigerio) para el personal de auxiliares de policía de conformidad con la partida asignada, de lunes a domingo, para suministrar en el comedor principal, teniendo en cuenta que la alimentación que se suministrará a este personal deberá ser en coordinación con el supervisor del contrato y posterior aprobación del señor director del CENOP, manteniendo como mínimo las porciones establecidas en el presente estudio previo para desayunos, almuerzos y cenas.	X		
18	El contratista deberá prestar el servicio de alimentación (desayuno – almuerzo – cena) para el personal de estudiantes de conformidad con la partida asignada o previa coordinación con cada uno de los grupos, de lunes a domingo, para suministrar en el comedor principal, teniendo en cuenta que la alimentación que se suministrará a este personal, deberá ser en coordinación con el supervisor del contrato y posterior aprobación del señor director del CENOP.	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
19	Una vez adjudicado el contrato el supervisor del contrato podrá ante al arrendatario verificar el cumplimiento de los menús ofertados, evaluando periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso, se aclara que estos gastos deben ser asumidos por el contratista.	X		
20	El contratista se compromete a realizar la preparación de los alimentos en cada una de las respectivas cocinas; comedor principal, comedor de Oficiales y Comedor de Suboficiales.	X		
21	El contratista no podrá servir comidas preparadas del día anterior, los alimentos se deben preparar el mismo día en que serán consumidos.	x		
22	El contratista se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado, manteniendo estos precios durante la ejecución del contrato, manteniendo un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	X		
23	El contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible al público en las instalaciones de los Restaurantes y de la cafetería.	X		
24	➢ El Contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales a sus empleados, calidad del servicio.	X		
25	El contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias. Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.	X		
26	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ▯ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	X		

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable y otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.			
27	El ARRENDATARIO se compromete a realizar las revisiones periódicas trimestrales y auto evaluaciones del suministro de alimentos y su calidad para generar mejora continua en el servicio y atender las recomendaciones realizadas por salud ocupacional.	X		
28	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los vivieres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 “Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación”.	X		
29	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizara bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Nacional, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, dicho horario será de 04:00 a 06:00 horas y de 08:00 hasta 17:00 horas.	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
30	Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por cada comedor por un término de 96 horas tanto de desayuno, almuerzo y cena, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando de que comida procede, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP, necesite que sean analizadas. EL ARRENDATARIO deberá realizar a través de laboratorio certificado la caracterización microbiológica del agua y los alimentos que se suministran en el comedor mínimo una vez en el año y/o cuando el supervisor del contrato lo requiera y llevar una carpeta con el correspondiente archivo de los resultados, suministrando copia al supervisor del contrato. EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".	x		
31	PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO El contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo a las áreas que comprende los comedores, para ello se necesita la correcta distribución de personal por cada área con un mínimo de personal así:	x		

CARGO	COMEDOR PRINCIPAL	CASINO Y CAFETERIA DE OFICIALES	CASINO DE SUBOFICIALES	CAFETERIA SUBOFICIALES	DISPONIBLIDA
Ingeniero de alimentos	1	-	-	-	Asesoría
Nutricionista (Asesoría)	1	-	-	-	Asesoría
Un chef	1	-	-	-	100%
Un almacenista o bodeguero	1	-	-	-	100%
Ayudantes de cocina	8	2	2	-	100%
Meseros o enes sirven los alimentos	8	2	2	1	100%
Aseadores	3	1	1	-	100%

Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución.
El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes.

EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libre de arácnidos y roedores. Toma de temperatura a los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos.			
32	Si por el aumento de población de la escuela se hace necesario tener más personal para la atención en los comedores, el contratista se compromete a atender y tener la disponibilidad de personal en las instalaciones modificando los horarios de atención de acuerdo con el requerimiento por parte del supervisor.	X		
33	El contratista se compromete a reemplazar el personal cuando alguno de sus empleados se ausente por descanso, vacaciones, o alguna otra situación, no afectando a los otros comedores, es decir no puede descapitalizar ninguno de los puntos de atención, para atender otro.	X		
34	EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL REQUISITOS DEL PERSONAL: 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 manipulen. EL ARRENDATARIO tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. EL ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos 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 ser apartado de la manipulación de alimentos. La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de certificado de disposición manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de Laboratorio, los cuales deberán ser realizados en los exámenes de ingreso y aportar resultados al supervisor del contrato. Coprocultivo para salmonella y shigella. KOH para uñas. Secreciones nasofaríngeas. Seriado de baciloscopia. Certificado médico. Una vez adjudicado el contrato, El arrendatario se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, desde el primer día que ingresa a trabajar en los comedores.	X		
35	Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos en la manipulación de alimentos.	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	El manipulador debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigencia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.			
36	El contratista se compromete a tener personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista, para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.	X		
37	El contratista se compromete a ofrecer diferentes formas de pago para el consumo de cualquiera de los alimentos ofrecidos y en cualquiera de los logares de arriendo, entre ellos deberán recibir como mínimo, dinero en efectivo, pagos por plataforma nequi, daviplata, y datafono de forma permanente.	X		
38	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado blanco antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que sea contratado por el Arrendatario, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.	x		
39	Queda prohibido que el arrendatario y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento, así mismo se prohíbe el uso de las piscinas y/o zonas comunes de la unidad.	X		
40	El arrendatario se compromete a remitir como mínimo con siete (7) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en los locales arrendados.	x		
41	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social integral (SALUD – PENSION – ARL) en calidad de trabajadores suyos y aportarlos con el pago en forma mensual, requisito de cumplimiento verificado por el Supervisor del contrato. Es obligación del arrendatario que sus trabajadores estén afiliados a la ARL Administradora de Riesgo Laborales un día anterior al ingreso a laborar en el Comedor.	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
42	El Contratista se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna, ágil y buena atención, tratando de evitar largas filas y demoras. Si es necesario contratar más personal o adquirir elementos para la mejora del servicio debe hacerse, como mesas sillas y demás.	X		
43	El contratista se compromete en suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos, teniendo como mínimo los elementos necesarios para servir a 2500 personas, distribuidas de igual forma se obliga a cumplir lo estipulado en la norma según en su artículo 9 Decreto 2674 del 2013.	X		
44	Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico.	X		
45	EL ARRENDATARIO, en caso de tener que transportar alimentos fuera de las instalaciones del comedor a las diferentes agrupaciones de la Unidad, debe garantizar que el vehículo cumpla las condiciones higiénicas, debe ser totalmente cubierto, los alimentos deben ser transportados en recipientes totalmente cerrados herméticamente, las bebidas no pueden ser transportadas en recipientes reutilizados sobrantes de otros productos, debe contar con el personal suficiente para servir los alimentos y estos deben portar los elementos necesarios para garantizar las condiciones higiénicas del servido de los alimentos. Garantizando la higiene del vehículo sin costos adicionales.	X		
46	El contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios.	X		
47	El contratista se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PROGRAMA DE SANEAMIENTO, que debe estar conformado por programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos y líquidos, programa de control de plagas, programa de agua potable, igualmente debe llevar de manera diaria diligenciadas las listas de chequeo que garantiza el cumplimiento del respectivo Programa de Saneamiento, durante la ejecución del contrato que se derive del presente proceso.	x		
48	El contratista se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.	X		
49	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL: Como aporte al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá:	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente. El ARRENDATARIO empleara de preferencia productos de sello ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados. El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizara las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS: EL ARRENDATARIO realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, insectos y roedores. El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así: ORGÁNICOS: BOLSA COLOR CREMA ORDINARIOS: BOLSA COLOR VERDE PAPEL Y CARTÓN: BOLSA COLOR GRIS PLÁSTICO: BOLSA COLOR AZUL En el comedor principal un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos En el comedor de oficiales un punto ecológico de recolección con recipientes, tapas y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos En el comedor de suboficiales un punto ecológico de recolección con recipientes, tapas y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos En la cafetería del casino de suboficiales un punto ecológico de recolección con recipientes, tapas y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizada, en perfecto estado de orden y limpieza, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada de los alimentos. EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. EL			

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	ARRENDATARIO, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos. RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS: EL ARRENDATARIO será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. EL ARRENDATARIO estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente. LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA: ➢ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por EL ARRENDATARIO. ➢ EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa semanalmente de las trampas de grasa y cada 30 días presentar la certificación de disposición final de las grasas. ➢ Los residuos que se generen, se tendrán que disponer en los lechos de secado de la Planta de Tratamiento de Agua Residual, previa coordinación con el Responsable del Mantenimiento de las Plantas o ser entregados a empresa certificada en transporte y disposición final de residuos peligrosos, la cual debe contar con las diferentes licencias y certificaciones requeridas por los entes ambientales para su funcionamiento. ➢ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.			
50	EL ARRENDATARIO se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas,	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.			
51	El arrendatario se compromete a realizar el aseo, mantenimiento preventivo y correctivo y ornato de las áreas dadas en arrendamiento (incluido baños, espejos de agua, parte interna de los techos, cocina, zona de comedores, zona de lava platos de zonas comunes, zonas verde, y aledañas) y sus zonas perimetrales para lo cual debe contar con personal de aseo diferente a los empleados de cocina y atención de comedores. Como lo exigen las condiciones de higiene y salubridad vigentes. Esta condición es aplicable en el comedor principal, comedor casino de oficiales, comedor casino de suboficiales y cafetería casino de suboficiales. Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito al 5.5%. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria. Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito al 5.5%. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.	X		El estado de los utensilios y elementos de cocina están en regulares condicione se exhorta a realizar acciones de mejora
52	EL ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	X		Manejo higiénico de los alimentos mitigando riesgos de salud del personal policial
53	EL ARRENDATARIO deberá realizar la limpieza, desinfección y lavado del tanque de agua potable de las instalaciones del comedor	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	la cual se debe realizar como mínimo cada mes, dejando soporte fotográfico y acta de ejecución de la actividad.			
54	El contratista se compromete en asumir el mantenimiento preventivo y correctivo aseo de la infraestructura, jardines y espejos de agua que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento. Debe garantizar que el total de las áreas del comedor y la cocina, incluyendo equipos y utensilios queden limpios y desinfectados al terminar la jornada laboral, por ningún motivo debe quedar utensilios sucios al cerrar el servicio del comedor.	X		
55	El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo de los equipos entregados y de las instalaciones que comprende: infraestructura, redes eléctricas, baños, jardines y espejos de agua, cuartos fríos, lava platos zonas comunes, que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento y deberá presentar durante el primer mes del contrato el programa respectivo a ejecutar y entregar al supervisor, copia de los reportes de mantenimiento de los equipos e instalaciones, de acuerdo con el cronograma; y a la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue el inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL, en caso de presentarse algún daño en los equipos o instalaciones se deberá subsanar dentro de las 24 horas siguientes. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X		
56	EL arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la actividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	X		
57	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad de mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de las mismas y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizara a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o fines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	X		
58	Presentar certificado de disposición final de las grasas que se generan en el mantenimiento de la trampa de grasa a través de un gestor ambientalmente autorizado por la autoridad competente.	X		
59	Utilizar elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones bajas de tensoactivos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato.	X		
60	El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.	X		
61	El ARRENDATARIO se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación. EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.			
62	El ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales, Jefe de bienes raíces y Supervisor del Contrato.	X		
63	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICIA NACIONAL.	X		
64	Correrán por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	X		
65	El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en cada comedor, botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de los comedores; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.	X		
66	El oferente y futuro contratista, deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	X		
67	El contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) El contratista se compromete a seguir puntualmente las recomendaciones dejadas por las inspecciones que personal idóneo de Sanidad CENOP realice, estando claro que en caso de presentarse un RIESGO ALTO DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, se procederá a parar actividades en el comedor en que	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	se presente la novedad, teniendo en cuenta que prima la vida y salud de los funcionarios de la Unidad, evitando afectación en Salud Publica.			
68	El Contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos que cause. Cabe resaltar que el contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.	X		
69	El oferente y futuro contratista, deberá mantener las mismas condiciones ofrecidas para el personal profesional que se encuentre adelantando cualquier capacitación dentro de las instalaciones, ofreciendo diferentes formas de pago, acorde a lo plasmado en el presente estudio previo.	X		
70	El contratista se compromete a presentar los comprobantes de pagos de canon de arrendamiento, comprobantes de servicios públicos domiciliarios y comprobantes de pago de parafiscales de todos los empleados al señor supervisor del contrato.	X		
71	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del contrato y hasta la culminación, el arrendatario deberá contar con los siguientes medios de comunicación: Número activo teléfono fijo de oficina y fax. Dirección fidedigna para envío de correspondencia. Número de teléfono móvil activo. Números de telefonía fija o móvil en el sitio del arrendado. Dirección de correo electrónico activo	X		
72	EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial así; Nombre: ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. NIT: 900.276.535-8 Número de Cuenta: 296-28586-9 DTN PONAL FONDOS ESPECIALES CENOP Entidad: BANCO BOGOTÁ Tipo de Cuenta: CORRIENTE. Código de Consignación: 01 ARRENDAMIENTO No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: Energía eléctrica, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta servicios personales CENOP, en	X		

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta: Nombre: ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. NIT: 900.276.535-8 Número de Cuenta: 296-28587-7 DTN PONAL SERVICIOS PERSONALES CENOP Entidad: BANCO BOGOTÁ Tipo de Cuenta: CORRIENTE. Código de Consignación: 01 SERVICIOS PÚBLICOS Recolección de residuos: deben ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio. Gas propano: debe ser coordinado y pagado directamente por el contratista.			
73	<table><tr><th>CRITERIOS SST</th><th>SOPORTE REQUERIDO</th><th>ACLARACIÓN</th></tr><tr><td>Entregar los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.</td><td>Certificado del revisor fiscal o del representante legal según corresponda sobre el cumplimiento de las obligaciones a los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral. Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado.</td><td>Por estar en la etapa Precontractual, estos criterios técnicos deben ser presentados en el momento que el oferente se está presentando. Es de anotar, que el oferente debe tener una empresa legalmente constituida, por ende, debe estar haciendo los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral según necesidad (es decir si tiene 2 empleados a ellos les debe pagar). Para complementar lo anterior y asegurar que el oferente cuando celebre contrato y ya pase a ser contratista cumpla con lo establecido en la normatividad vigente, se coloca el segundo párrafo que a la letra dice "Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado", es decir, en el momento que ya es contratista y requirió contratar más personal (Chef, ingeniero de alimentos, etc) es obligación presentar la PILA actualizada, donde se evidencia los aportes al Sistema de Seguridad Social del nuevo personal contratado de acuerdo a lo establecido por la normatividad vigente. Es de anotar que el supervisor del contrato, la persona que el ordenador del gasto designe o autoridad competente, podrá pedir dichos</td></tr></table>	X		

N	CONDICIONES A CUMPLIR			CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
			soportes en cualquier momento del contrato.			
74	CRITERIOS SST		SOPORTE REQUERIDO	X		
	1. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:		Un certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a cumplir con los criterios mencionados en la casilla de criterios ítems 1 , 2			
	Presentar un informe de la ejecución del SGSST junto con las estadísticas de accidentalidad y los planes de intervención adelantados por el contratista.					
	Certificar evidencias de ejecución del SGSST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.					
	Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional.					
	Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los incidente, accidente y enfermedad laboral.					
	Certificar la conformación y funcionamiento del COPASST, si aplica, evidenciar la conformación y funcionamiento del comité de convivencia laboral.					
	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.					
	Evidenciar objetivamente la activa participación en las actividades que la Policía Nacional o el contratante desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.					
	Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.					
	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollara las tareas.					
	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.					
	Practicarse los exámenes ocupacionales que la Policía Nacional o el contratante programe al contratista durante la ejecución contractual, de acuerdo a la normatividad vigente.					
	Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.					
	Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista					
	2. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:					
	Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de					

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	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.			
75	En caso de que se requiera o se solicite modificar o cambiar algún menú, este se debe realizar en coordinación con el supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Director del CENOP. Se aclara que los precios a ofertar son fijos y no podrán ser objeto de modificación durante la ejecución del contrato.	X		
76	Los valores ofertados, corresponden a una lista mínima de productos y menús que deben estar en stock disponibles para consumo, en caso de incluirse nuevos productos de cafetería, panadería, pastelería, bebidas no alcohólicas o plato en especial, deberá ser solicitado al supervisor del contrato y aprobado por el señor Director CENOP, con el fin de verificar que los precios de estos nuevos productos se ajusten a los del mercado actual. De igual forma una vez se aprueben los nuevos productos ò menús a ofertar, estos precios deberán ser incluidos en la lista de precios que debe estar visible al público.	X		
77	El arrendatario se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborará con él, para la prestación de servicio, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal que prestará el servicio, en caso que el personal no pase el estudio de seguridad por algún motivo el contratista en el menor tiempo posible deberá proponer otro funcionario y presentar la hoja de vida para estudio de seguridad.	x		
78	El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Dando cumplimiento en todo momento con los criterios y obligaciones en materia ambiental, de conformidad con las disposiciones legales vigentes, Decretos 1076 del 26 de mayo de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y desarrollo sostenible" y 284 de 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" o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	X		
79	Una vez suscrito el contrato, las personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional deberán efectuar aportes al Sistema de Seguridad Social Integral sobre una base del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el IVA (Concepto emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial 202031400612321).	X		

1463921700

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
80	Las demás condiciones que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.	X		
81	Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio. El arrendatario deberá anexar a su oferta, certificaciones de experiencia en contratos, celebrados y ejecutados con entidades públicas y/o gubernamentales, durante mínimo 2 años que identifiquen claramente en su objeto la prestación del servicio de cafetería y restaurante, que hayan sido ejecutados en su totalidad; con esto se pretende verificar la capacidad logística del arrendatario. La sumatoria de la cuantía de las certificaciones deberá ser mayor o igual a (100%) del valor del contrato. Estas certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información: • Nombre del contratista. • Nombre del contratante. • Objeto del contrato. • Valor del contrato. • Fecha de suscripción del contrato. • Fecha de terminación. • Manifestación clara que el contratista cumplió con el objeto contractual. • La certificación deberá estar suscrita por el representante legal de la entidad contratante o quien haga sus veces o apoderado o persona autorizada para ello, indicando la dirección y teléfono. NOTA 1: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual. NOTA 2: Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a tener en cuenta como experiencia será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia de documento consorcial o unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación. La Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada, con el fin de garantizar la transparencia del proceso de contratación.	X		
82	El futuro contratista deberá ofrecer de forma mensual una actividad de bienestar, para el personal de la unidad CENOP que consume sus alimentos en alguna de las áreas arrendadas, donde deberá ofrecer un plato de alimentación especial o según corresponda previa	X		

N	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	coordinación con el supervisor del contrato, sin costo adicional para la unidad CENOP.			
83	El oferente y futuro contratista deberá anexar a la presente oferta, listado de precios enviados en la respectiva cotización, donde manifieste que garantiza el mantenimiento de los mismos precios, cantidades mínimas de alimentación ofertados, durante toda la ejecución del contrato.	X		
84	El oferente y futuro contratista deberá contar con la disponibilidad de ofrecer un menú vegetariano o vegano en caso de ser requerido durante la prestación del servicio.	X		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El arrendatario se compromete a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM	x		
2	El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.	X		
3	El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA	X		
4	Cumplir con la (Resolución 2674/2013, Artículo 6. del Ministerio de Salud y Protección Social y otros requerimientos de la Escuela nacional de Entrenamiento Policial CENOP. La siguientes son obligaciones que debe cumplir el contratista/arrendatario, para el desarrollo de las actividades. “Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento”. “Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad”. “Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento”. “No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase almacenamiento y expendio”. “En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades realizadas en este”.	x		

1463921700

	” Las aguas que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el ministerio de salud y protección social”. ” Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva”. “El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma”. ” El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este”. “Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este”. “los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental”. “El establecimiento debe ser dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes”. “Todo residuo peligroso que genere el establecimiento, es responsabilidad del contratista tramitar su disposición final con la reglamentación vigente”. “Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón líquido, dispensador de desinfectante, y papeleras de accionamiento indirecto o manual; así mismo, garantizar el funcionamiento de las secadoras de manos”. “En las proximidades de los lavamanos y baterías sanitarias, deben instalarse avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios”. **Producto:** Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal			
5	Cumplir con la (Resolución 2674/2013, Artículo 7. del Ministerio de Salud y Protección Social y otros requerimientos de la Escuela nacional de Entrenamiento Policial CENOP. La siguientes son obligaciones que debe cumplir el contratista/arrendatario, para el desarrollo de las actividades. “Es obligación del arrendatario realizar de manera mensual la limpieza de los techos, evitando la acumulación de suciedad, la	X		

1463921700

	condensación, la formación de hongos y levaduras y el desprendimiento superficial". "Es obligación del arrendatario garantizar el mantenimiento y funcionamiento de los sistemas de iluminación y tomacorrientes del establecimiento tanto al interior como en el exterior". **Producto:** Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal			
6	Cumplir con la (Resolución 2674/2013, Artículo 8 y 9. del Ministerio de Salud y Protección Social y otros requerimientos de la Escuela nacional de Entrenamiento Policial CENOP. La siguientes son obligaciones que debe cumplir el contratista/arrendatario, para el desarrollo de las actividades. **Equipos y utensilios" Los** equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos, deberán ser dotados e instalados a costas del arrendatario y/o contratista, dependiendo del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. 1. "Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección". 2. "Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan". 3." Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social". 4." Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección". 5. "Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad". 6. "En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas".	**x**		

1463921700

	7. “Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento”. 8. “En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea”. 9. “Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento”. 10. “Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección”. 11. “Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles”. 12. “Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin”. **Producto:** Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal			
7	Cumplir con la (Resolución 2674/2013, Artículo 26. del Ministerio de Salud y Protección Social y otros requerimientos de la Escuela nacional de Entrenamiento Policial CENOP. La siguientes son obligaciones que debe cumplir el contratista/arrendatario, para el desarrollo de las actividades. “Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control especifico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo”. **Producto:** Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal	**X**		
8	Cumplir con todos los requisitos legales ambientales y sanitarios vigentes concernientes con la actividad económica y servicios ofrecidos; conforme a la normatividad del orden municipal, departamental y nacional que apliquen. Cualquier trámite, autorización, permiso, o licencia ambiental o sanitaria necesaria para la prestación del servicio y cumplimiento del objeto del contrato es a cargo y responsabilidad del oferente. Donde por su omisión o vencimiento, derive en requerimientos de las autoridades	**X**		

1463921700

	ambientales y sanitarias competentes o la apertura de posibles procesos sancionatorios; serán a responsabilidad y asumidas por el oferente. **Producto:** Compromiso firmado por el Representante legal.			
9	**ATENCION DE AUDITORÌAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNAS.** Estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato. Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fechas de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia. **Producto:** Compromiso firmado por el Representante Legal	**X**		
10	Cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. Se deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de bio degradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos. No se podrá utilizar, ni fomentar el uso de envases de Icopor, pitillos y revolvedores de plástico; para lo cual, se buscarán alternativas con características de biodegradabilidad. Por lo que NO se puede utilizar bolsas plásticas, pitillos plásticos ni mezcladores plásticos. **Producto:** Fichas técnicas o registros de componentes de fabricación, de los productos a utilizar para los envases o entrega de los alimentos preparados a suministrar y demás elementos aquí relacionados. Demostrando sus características biodegradabilidad.	**X**		
11	Cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", Artículos 8, 9 y 10. **Producto:** <u>A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato</u>, presentar el plan de mantenimiento de equipos, que incluya:	**X**		

1463921700

	1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.			
12	Si los espacios a dar en arriendo, requieren para su servicio de restaurante y cafetería, de mesas y sillas; se deberá suministrar los elementos mínimos necesarios, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, a ambientes húmedos y altas temperatura. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. **Productos:** <u>A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato,</u> el Informe que relacione los elementos suministrados para la prestación del servicio, relacionando sus materiales, características y cantidad (según corresponda), con su respectivo registro fotográfico con fecha <u>Para el Acta de liquidación del Contrato,</u> el Informe de retiro de los elementos suministrados de las instalaciones arrendadas (según corresponda). Anexando registro fotográfico, con su respectivo registro fotográfico con fecha.	**x**		
13	Presentar el **"PLAN DE SANEAMIENTO"** a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26. y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los objetivos, alcance de ejecución, procedimientos, cronogramas, formatos de registros y listas de chequeo por cada programa antes referenciado y demás que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual.	**X**		

1463921700

	Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa. **Productos:** <u>A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato</u>, presentar Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), donde anexará copia de la tarjeta profesional. <u>Mensualmente durante la vigencia del</u> contrato, El contratista entregará al supervisor del contrato: 1. El cronograma de limpieza y desinfección. 2. Formatos de limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo al cronograma establecido. 3. Fichas técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los detergentes y desinfectantes. 4. Formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciadas de los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas. **Nota**: El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el contratista.			
14	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO**. Establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio para el almacenamiento adecuado y seguro de los insumos químicos que utilice para las actividades que desarrolle de aseo, limpieza y desinfección en cumplimiento del objeto del contrato; teniendo en cuenta que este espacio no puede estar en la zona de preparación de alimentos y debe contar con buena ventilación y/o recirculación de aire apropiada. En este espacio, se debe tener las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos, las cuales deben ser ubicadas en un lugar visible. Estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser almacenados de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad. Adicional, debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos. El contratista debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio el lavado de elementos con los cuales realiza las acciones de aseo, limpieza y desinfección (traperos,	**X**		

1463921700

	escobas, guantes, paños, telas, entre otros); garantizado no generar contaminación a los alimentos o productos a comercializar en cumplimiento del objeto del contrato y generación de vertimientos que contaminen en las redes existentes. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar: El esquema de las zonas o espacios requeridas y delimitadas para el cumplimiento del objeto del contrato, que contribuyan al desarrollo y ejecución del "PLAN DE SANEAMIENTO" Las Fichas técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad impresas a color de todos los productos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad. **Nota: C**ada vez que se presente cambio de producto, se debe presentar las respectivas fichas al supervisor. Mensualmente durante la vigencia del contrato, entregará las listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa.			
15	**PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO**. Realizar y desarrollar un plan de gestión integral de residuos sólidos generados de las instalaciones a arrendar, donde se garanticen una eficiente labor de separación o clasificación, recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, transporte interno - externo y disposición final de los desechos sólidos; teniendo en cuenta las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial); así como las normas de higiene y salud ocupacional y demás normatividad legal vigente relacionada; con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias, equipos y el deterioro del medio ambiente. **Producto:** los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar: 1. Procedimiento de identificación y caracterización de residuos sólidos 2. Procedimiento de recolección, transporte y almacenamiento de residuos sólidos generados	**X**		
16	**PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO**.	**X**		

1463921700

	El plan de gestión integral de residuos sólidos, se deben establecer y desarrollar como mínimo las siguientes acciones: Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el Plan de Capacitación donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a Manejo integral de residuos sólidos. Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos. 2. Responsable (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma 5. Esquema de material y/o piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del contratista y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones arrendar. Mensualmente durante la vigencia del contrato, entregará las Actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico. 7. Verificación de cumplimiento al cronograma (Programado / Ejecutado) De manera permanente durante la ejecución del contrato, se debe tener instalado señalización informativa, en donde se relacione la separación en la fuente de los residuos generados en las áreas de producción y servicio.			
17	**PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO**. Suministrar los elementos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; de acuerdo a los tipos de residuos generados en cumplimiento del objeto del contrato y teniendo en cuenta la clasificación de residuos establecidas por la GTC 24 y codificación de colores para la separación en la fuente según la Resolución 2184 de 2019. El contratista debe garantizar las actividades de limpieza y desinfección de las canecas, cuando éstas se desocupen, con el fin de evitar contaminación cruzada y proliferación de vectores.	X		

1463921700

	Productos: A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará: 1.Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos Mensualmente durante la vigencia del contrato, entregará el registro de lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, debidamente diligenciado de acuerdo a frecuencia de recolección en ruta interna establecida en ECOMAPA y según procedimiento de la actividad. De manera permanente durante la ejecución del contrato, por cada Zona de servicio arrendada se ubicará un punto ecológico como mínimo, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas de acuerdo al color de la misma. 2. Para el Restaurante y/o cafeteria, en la zona de producción se ubicarán canecas tipo vaivén y bolsas de acuerdo al color de la misma, teniendo en cuenta el tipo de residuos generados en cumplimiento al objeto del contrato.			
18	**PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO.** Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos no peligrosos (aprovechables, ordinarios y orgánicos) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato; así como prever su almacenamiento temporal (lugar que debe ser alejado a la zona de producción y de servicio), teniendo en cuenta evitar olores ofensivos y controlar la proliferación de vectores; y posterior coordinar la entrega para aprovechamiento y disposición final. Donde el contratista debe contar y asumir a su costo con las herramientas, insumos y EPP necesarios para realizar la recolección y traslado de los residuos. Realizar el registro y pesaje de los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato. En donde para llevar a almacenamiento temporal de los residuos aprovechables, éstos deben estar limpios y secos. El contratista debe tener y asumir a su costo las herramientas, elementos, EPP y báscula para la ejecución de actividad. En donde de acuerdo a la coordinación con el supervisor del contrato, se apoyará en la entrega para aprovechamiento y/o disposición final. El contratista será el único responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de 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 debe tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X		

1463921700

	Productos: A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará: 1. Acta de Reunión entre el contratista y el Supervisor del Contrato, con el fin de realizar articulación y coordinación, en relación al almacenamiento temporal de los residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) en las instalaciones del Contratante (Articulación proceso SGA - programa residuos no peligrosos). 2. Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados 3.el ECOMAPA: Esquema donde se detalla la ubicación de las canecas, la Ruta interna de recolección (instalaciones arrendadas) y la Ruta externa recolección (hasta el almacenamiento temporal) de cada tipo de residuo generado, con su respectiva frecuencia de recolección (horarios y días). Mensualmente durante la vigencia del contrato, entregará el Registro de recolección que contemplará: 1. Pesaje de los residuos. 2. Entrega para almacenamiento temporal en el centro de acopio o lugar coordinado con el Supervisor del Contrato, de residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) debidamente diligenciados; de acuerdo a la frecuencia de recolección establecida en el ECOMAPA. 3. Utilización EPP de acuerdo a la actividad.			
19	**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO**. Realizar y entregar el diagnóstico realizado por una empresa autorizada con concepto sanitario favorable vigente por la secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique). **Producto:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará el Documento Diagnóstico de control de plagas, realizado por una empresa autorizada y especializada en donde contemplará como mínimos: 1. Procedimiento de control de plagas y vectores. 2. Medidas de mitigación, prevención y control. 3. Tipo de plagas a exterminar y grado de infestación. 4. Químicos a utilizar y cronograma de rotación. 5. Frecuencia de control de plagas y vectores (fumigación, aspersión entre otros). 6. Esquema de fumigación de las instalaciones arrendadas.	x		

1463921700

20	**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO**. Los químicos usados deben ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos; estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser manejados en las áreas a intervenir de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad, durante la ejecución de las actividades de control de plagas. **Producto:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará copias de hojas de seguridad de los químicos a utilizar, las cuales deben contener los 16 ítems y Fichas técnicas en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad. **Nota: C**ada vez que se presente cambio de producto, se debe presentar las respectivas fichas al supervisor, quien las podrá verificar en cualquier momento.	**X**		
21	**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO**. Presentar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada el cual debe contar con el concepto sanitario favorable vigente para la ejecución de las actividades. La realización de las actividades de control de plagas y vectores debe tener en cuenta las novedades presentadas en las instalaciones arrendadas (temporadas altas o bajas del servicio y/o otras disposiciones), por tal motivo se deben coordinar con antelación con el supervisor del contrato. El contratista debe asegurar que el personal de la empresa arrendataria del control de plagas y vectores, ingresará al punto de servicio con todas medidas de bioseguridad, presentar pagos de seguridad social y certificación que acredite la idoneidad de la actividad. No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural. **Producto:** Durante la ejecución del contrato, según cronograma y frecuencia de fumigación establecida en Diagnóstico de plagas y vectores, presentará cuando corresponda: 1. Constancia de trabajo de la empresa especializada con las observaciones presentadas. 2. Se anexará fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos químicos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad.	**X**		
22	**PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO.**	**X**		

	El contratista en coordinación con el Supervisor del contrato, realizará seguimiento a las acciones de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable que se encuentre conectado al suministro de agua de las instalaciones arrendadas. Esta actividad debe ser realizada por empresa certificada y avalada por secretaria de salud. Mediante concepto sanitario favorable vigente. La periodicidad de lavado y desafección de tanques, debe realizarse mínimo cada 6 meses, según lo establecido en el Decreto 1575 del 09/05/2007. **Producto:** <u>De manera permanente durante la ejecución del contrato,</u> la Administración del Centro de educación policial (responsable del centro de trabajo), garantizará la ejecución del procedimiento de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable existentes en las instalaciones, aportando el certificado de la empresa que lo realizó. El contratista es responsable de los controles de acuerdo a los parámetros establecidos por la empresa frente a registro y control de pH y Cloro residual en el interior de las instalaciones arrendadas. De igual manera, mensualmente realizara análisis fisicoquímicos al agua bajo los parámetros de la Resolución 2115 del 2007 y entregara los certificados de laboratorio al señor supervisor del contrato.			
23	Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del contratista en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desinfección, actividades de control de plagas y vectores, así como puede ser por arreglos locativos, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar). Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 “RESIDUOS PELIGROSOS” - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo que determina el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos “a y b” del Decreto en referencia, “Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca.” De esto, todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el contratista y de sus proveedores. **Productos:** <u>A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato</u>, presentará:	**X**		

	1. Formato de registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión de los residuos peligrosos generados. 2. Formato de registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos <u>Mensualmente durante la vigencia del</u> contrato, presentar: 1. Registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado. 2. Registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo. <u>Trimestralmente durante la vigencia del contrato</u>, presentar: 1. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados para disposición final (según aplique) 2. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique) 3. Certificado de Disposición final de los residuos entregados a gestor autorizado (según aplique) 4. Certificado de Disposición final y/o aprovechamiento de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique) **Nota:** Se puede dar uno o varios de los numerales mencionados, según las cantidades de generación y recolección.			
24	Realizar el mantenimiento de los equipos (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos y demás que existan y funcionen con energía eléctrica) Así mismo se debe garantizar que los equipos eléctricos para ejecutar el objeto del contrato, deberán tener características de eficiencia energética (NTC 5310 del 2004), bajo consumo de energía o etiqueta energética y que sus baterías y acumuladores no contengan cadmio, plomo o mercurio; de tenerlas, deben demostrar que las dispusieron en algún punto de grandes superficies en un programa posconsumo. Para los productos que aplique la etiqueta de eficiencia energética según lo establecido en la Resolución 41012 del 18/09/2015 del Ministerio de Minas y Energía, sus modificatorios y complementarios, así como la NTC 5310 del 2004 **Productos:** <u>A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato</u>, presentar: 1. Fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos existentes, discriminando sus características y componentes. 2. Copia de la etiqueta de eficiencia energética o copia o sello de energy star (según aplique al producto y normativa vigente). 3. Cronograma de mantenimiento a los equipos eléctricos y electrónicos existentes y a responsabilidad del Contratista.	**X**		

1463921700

	Trimestralmente durante la vigencia del contrato, presentar Informe de las acciones de mantenimiento realizadas equipos eléctricos y electrónicos existentes y a responsabilidad del Contratista y que evidencien el cumplimiento al cronograma de mantenimiento presentado. Relacionando las actividades realizadas y estado de funcionamiento de los mismos. En el evento que se cambie algún equipo, se deberá presentar la respectiva ficha técnica y demás que corresponda.			
25	Para el manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, se deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado. En cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual de establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. En el caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; se podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018 o buscar un punto posconsumo de la ANDI en el municipio donde se encuentre. (Evidenciado mediante registro fotográfico). **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar: 1. Formato de registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU) 2. Soportes de registro y permiso del gestor autorizado para aceites de cocina o vegetales usados, emitido por la autoridad ambiental de la jurisdicción. Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar Registro de generación y pesaje del aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado. Anexando registro fotográfico de su almacenamiento temporal. Trimestralmente durante la vigencia del contrato, presentar: 1. Manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado 2. Certificado de aprovechamiento y/o disposición final de aceite de cocina o vegetal usado 3. Informe con registro fotográfico la entrega del de aceite de	X		

	cocina o vegetal usado, mencionando el "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" o punto posconsumo de la ANDI y relacionando la cantidad entregada **NOTA:** Para los numerales 1 y 2 deben ser emitida por Transportistas y gestores autorizados y registrados ante la autoridad ambiental de la jurisdicción.			
26	**TRAMPA DE GRASA Y CAMPANA EXTRACTORA:** La limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras existentes (fijas o portátiles) de propiedad del CENOP, así como de las que sean suministradas por el Contratista; las asume en logística y costos el contratista. Al igual que el manejo de los residuos generados en las mismas. Para establecer la limpieza y desinfección necesaria, se debe tener en cuenta las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas; para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras, debe tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan. Donde el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico; se recomienda que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema, que realice la actividad conforme a la guía técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007-ICONTEC. **Productos:** <u>A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato</u>, presentar: 1. Procedimientos de limpieza y desinfección de la trampa de grasas y campana extractora (preventiva -general, correctiva-profunda). 2. Cronograma de limpieza y desinfección, de acuerdo a las características existentes para cada elemento (trampa de grasa y campana extractora) 3. Formato de registro de limpieza y desinfección de trampas de grasa y campana extractora (preventiva -general, correctiva-profunda). <u>Mensualmente durante la vigencia del</u> contrato, presentar: 1. Informe de limpieza y desinfección de trampa de grasas y campana extractora (preventiva –general), anexando registro fotográfico y evidenciando aplicación del procedimiento presentado. 2. Certificado y/o soporte de disposición final de los residuos retirados de las trampas de grasa. <u>Trimestralmente, durante la ejecución del contrato o de acuerdo al cronograma establecido para limpieza profunda, presentar:</u>	**X**		

1463921700

	1. Informe de limpieza y desinfección de trampa de grasas y campana extractora (correctivo-profundo), anexando registro fotográfico y evidenciando aplicación del procedimiento presentado 2. Certificado de limpieza minuciosa (correctivo-profundo) 3. Certificado y/o soporte de disposición final de los residuos retirados de las trampas de grasa. 4. Resultados de los muestreos de aguas residual que salen de la trampa de grasa (**antes y después del procedimiento de limpieza y desinfección profunda**). Parámetros mínimos a muestrear: ph, Temperatura, Grasas y aceites, solidos sedimentables y sustancias activas al azul de metileno (SAAM). Este muestreo debe ser realizado por laboratorio acreditado por el IDEAM y bajo el protocolo establecido por esta misma entidad.			
27	**MANEJO DE RESIDUOS ORGÁNICOS** Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales" y demás que apliquen para estos residuos en particular. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos orgánicos generados y el Soporte de articulación con gestor autorizado para la entrega, tratamiento y aprovechamiento de estos residuos Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar el Informe que registre la entrega de residuos orgánicos a la empresa, entidad o fundación que realizará la disposición final (compostaje, lombricultivo, biogás, entre otros), donde se relacione como mínimo: Nombre, contacto, misionalidad, experiencia en el mercado, descripción del proceso realizado para el aprovechamiento de estos residuos, cantidades entregadas y se anexen los formatos debidamente diligenciados de los residuos orgánicos generados y registro fotográfico con fecha del momento de la entrega.	**X**		

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Mediante comunicado oficial Nro. GS-2024-010727-CENOP, se envió a la señora contratista, las actas documentales (comedor principal, casino oficiales y suboficiales), de la revista realizada el día 30/09/2024, con el personal contratista de Agroinversiones LYH SAS, en donde se observan una serie de novedades las cuales deben ser subsanadas con un plazo no mayor al día **10/10/2024** por su entidad.

1463921700

Documentación Trimestral

Condiciones a cumplir

Ítems 12 EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.

Por lo tanto, se deberá entregar **trimestral** por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes:

- Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas.
- Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor.
- Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran, febrero, firma del responsable.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido **(365)** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando **(0)** días, de lo cual finaliza el plazo de ejecución. Teniendo en cuenta la prórroga de contrato.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial así;

Nombre: ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP.
NIT: 900.276.535-8
Número de Cuenta: 296-28586-9 DTN PONAL FONDOS ESPECIALES CENOP
Entidad: BANCO BOGOTÁ
Tipo de Cuenta: CORRIENTE.
Código de Consignación: 01 ARRENDAMIENTO
No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así:

Energía eléctrica, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta servicios personales CENOP, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:

Nombre: ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP.
NIT: 900.276.535-8

1463921700

Número de Cuenta: 296-28587-7 DTN PONAL SERVICIOS PERSONALES CENOP
Entidad: BANCO BOGOTÁ
Tipo de Cuenta: CORRIENTE.
Código de Consignación: 01 SERVICIOS PÚBLICOS

- ✓ Recolección de residuos: deben ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio.
- ✓ Gas propano: debe ser coordinado y pagado directamente por el contratista.

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	$ 56.976.000,00	100,00%
Valor total de las entregas	$ 56.976.000,00	100%
Valor total facturado	$ 56.976.000,00	100%
Valor facturado pendiente de pago	0	0
Valor pagado	$ 56.976.000,00	100%
Valor pendiente de entrega	$ **0**	100%

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	Documento consignación	Valor pagado	Valor de ducciones	Nº orden de pago
N/A	4.748.000,00.	06/10/2023	4.748.000,00.	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	03/11/2023 12:31:13	4.748.000,00.	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	05/12/2023 09:05:28	4.748.000,00.	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	05/01/2024 13:19:40	4.748.000,00.	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	08/02/2024 09:29:11	4.748.000,00.	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	05/03/2024 18:11:45	4.748.000,00	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	05/04/2024 16:53:25	4.748.000,00	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	08/05/2024 12:04:58	4.748.000,00	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	08/06/2024 13:19:13	4.748.000,00	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	08/07/2024 16:56:21	4.748.000,00	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	05/08/2024 13:46:52	4.748.000,00	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A
N/A	4.748.000,00.	05/09/2024 14:16:05	4.748.000,00	0000000296285 869	4.748.000,00.	N/A	N/A

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

5. RECOMENDACIONES

1463921700

Teniendo en cuenta la revista realizada el día 30/09/2024, con el personal contratista de Agroinversiones LYH SAS, se solicita subsanar las novedades encontradas en el comedor principal, casino de oficiales y suboficiales, como se menciona en el comunicado oficial Nro. GS-2024-010727-CENOP.

6. CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

Firma: _____

Mayor **JUAN DAVID IZA PÉREZ**
Jefe Área Académica Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP
Supervisor Contrato 105-1-10036-23 de 14/09/2023.
Correo electrónico: juan.iza@correo.policia.gov.co
Nº Celular: 3175437000

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

Fecha: 05/09/2024 14:19:32
Producto: Cuenta de ahorros **********1703

Monto del movimiento:	$ 4.748.000,00
Fecha de movimiento:	05/09/2024
Hora de movimiento:	14:16:05
Cuenta de origen:	**********1703
Cuenta de destino:	**********5869
Oficina:	PORTAL PYMES INTERBANCARI
Documento:	54222
Tipo de transacción:	Nota Débito
Número de referencia 1:	0000000296285869
Número de referencia 2:	000ARRIENDO PPAL
Descripción:	Motivo Descuento Transferencia otra entidad BOGOTA 9002765358
Usuario:	LINDA CRISTAL LOZANO SANCHEZ
Id cliente Originador:	9012859567
Referencia de Pago:	ARRIENDO PPAL
Detalle:	PAGO PROVEEDORES

juan.iza
1463921700

GS-2024-010803-CENOP

Fecha: 30/09/2024 17:22:55
Producto: Cuenta de ahorros **********1703

Monto del movimiento:	$ 4.098.973,00
Fecha de movimiento:	30/09/2024
Hora de movimiento:	17:22:01
Cuenta de origen:	**********1703
Cuenta de destino:	**********5877
Oficina:	PORTAL PYMES INTERBANCARI
Documento:	421787
Tipo de transacción:	Nota Débito
Número de referencia 1:	0000000296285877
Número de referencia 2:	0000ENERGIA PPAL
Descripción:	Motivo Descuento Transferencia otra entidad BOGOTA 9002765358
Usuario:	LINDA CRISTAL LOZANO SANCHEZ

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901285956	7	AGROINVERSIONES L&H S.A.S.	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CRA 48 SUR N. 157-199 VIA PICALEÑA	IBAGUE-TOLIMA	7777777	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-09	913521025	9473312922	E	2024/09/12	2024/09/16	BANCO DAVIVIENDA	4	$28,240,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	93128196	BELTRAN CARLOS		X							X									230301	15	$1,072,218	$171,600	EPS041	15	$1,072,218	$42,900	CCF48	15	$1,072,218	$42,900	14-11	15	$1,072,218	$26,200	15	$0	$0	Si	$283,600
2	CC	1044921139	BLANQUICET ALBERT									X									230301	30	$1,719,674	$275,200	EPS002	30	$1,719,674	$68,800	CCF48	30	$1,719,674	$68,800	14-11	30	$1,719,674	$41,900	30	$0	$0	Si	$454,700
3	CC	1105678262	CALDERON DIANA		X							X									230301	28	$1,565,182	$250,500	EPS041	28	$1,565,182	$62,700	CCF48	28	$1,565,182	$62,700	14-11	28	$1,565,182	$38,200	28	$0	$0	Si	$414,100
4	CC	1105678262	CALDERON DIANA											X							230301	2	$86,667	$13,900	EPS041	2	$86,667	$3,500	CCF48	0	$0	$0	14-11	2	$86,667	$0	0	$0	$0	Si	$17,400
5	TI	1118022921	CALLEJAS JEIMY	X																		0	$0	$0	MIN001	30	$1,300,000	$162,500		0	$0	$0		0	$0	$0	0	$0	$0	No	$162,500
6	CC	1105689970	CARDOZO DIANA		X							X									230301	25	$1,470,224	$235,300	EPS017	25	$1,470,224	$58,900	CCF48	25	$1,470,224	$58,900	14-11	25	$1,470,224	$35,900	25	$0	$0	Si	$389,000
7	CC	1010205632	CARDOZO JUAN									X									230301	30	$1,690,001	$270,500	EPS037	30	$1,690,001	$67,700	CCF48	30	$1,690,001	$67,700	14-11	30	$1,690,001	$41,200	30	$0	$0	Si	$447,100
8	CC	1105675018	CARVAJAL JUAN									X									230301	20	$1,519,180	$243,100	EPS002	20	$1,519,180	$60,800	CCF48	20	$1,519,180	$60,800	14-11	20	$1,519,180	$37,100	20	$0	$0	Si	$401,800
9	CC	1105675018	CARVAJAL JUAN													X					230301	10	$509,550	$81,600	EPS002	10	$509,550	$20,400	CCF48	10	$509,550	$20,400	14-11	10	$509,550	$0	10	$0	$0	Si	$122,400
10	CC	1012455801	CASTELLANO MARIA									X									230301	30	$1,483,695	$237,400	EPS002	30	$1,483,695	$59,400	CCF48	30	$1,483,695	$59,400	14-11	30	$1,483,695	$36,200	30	$0	$0	Si	$392,400
11	CC	76042548	CERON LUIS									X									230301	30	$1,772,523	$283,700	EPS017	30	$1,772,523	$71,000	CCF48	30	$1,772,523	$71,000	14-11	30	$1,772,523	$43,200	30	$0	$0	Si	$468,900
12	CC	5278302	CORDOBA JUAN									X									230301	30	$1,690,565	$270,500	EPS037	30	$1,690,565	$67,700	CCF48	30	$1,690,565	$67,700	14-11	30	$1,690,565	$41,200	30	$0	$0	Si	$447,100
13	CC	1020223418	CORREA SARA																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
14	CC	1099662053	CORREDOR BLANCA									X									231001	30	$1,766,022	$282,600	EPS005	30	$1,766,022	$70,700	CCF48	30	$1,766,022	$70,700	14-11	30	$1,766,022	$43,100	30	$0	$0	Si	$467,100
15	CC	28637528	DIAZ AMPARO									X									230301	30	$1,721,087	$275,400	EPS041	30	$1,721,087	$68,900	CCF48	30	$1,721,087	$68,900	14-11	30	$1,721,087	$42,000	30	$0	$0	Si	$455,200
16	CC	1105304428	DIAZ DIANA									X									230201	30	$1,704,413	$272,800	EPS017	30	$1,704,413	$68,200	CCF48	30	$1,704,413	$68,200	14-11	30	$1,704,413	$41,600	30	$0	$0	Si	$450,800
17	CC	1004383171	GALAN DIEGO									X									230301	30	$1,707,196	$273,200	EPS002	30	$1,707,196	$68,300	CCF48	30	$1,707,196	$68,300	14-11	30	$1,707,196	$41,600	30	$0	$0	Si	$451,400
18	CC	1193523186	GALEANO JUAN									X									230301	30	$1,694,806	$271,200	EPS002	30	$1,694,806	$67,800	CCF48	30	$1,694,806	$67,800	14-11	30	$1,694,806	$41,300	30	$0	$0	Si	$448,100
19	CC	93135172	GALEANO REINALDO									X									25-14	30	$1,746,522	$279,500	EPS002	30	$1,746,522	$69,900	CCF48	30	$1,746,522	$69,900	14-11	30	$1,746,522	$42,600	30	$0	$0	Si	$461,900
20	CC	88242364	GALLARDO YEIMY																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
21	CC	1090483209	GALLEGO SANDRA																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
22	CC	1069175098	GARCIA JHON									X									231001	30	$1,909,022	$305,500	EPS037	30	$1,909,022	$76,400	CCF48	30	$1,909,022	$76,400	14-11	30	$1,909,022	$46,600	30	$0	$0	Si	$504,900
23	CC	1105673818	GOMEZ MAIRA	X								X									230201	29	$1,634,516	$261,600	EPS002	29	$1,634,516	$65,400	CCF48	29	$1,634,516	$65,400	14-11	29	$1,634,516	$39,900	29	$0	$0	Si	$432,300
24	CC	1105673818	GOMEZ MAIRA											X							230201	1	$43,334	$7,000	EPS002	1	$43,334	$1,800	CCF48	0	$0	$0	14-11	1	$43,334	$0	0	$0	$0	Si	$8,800
25	CC	65706974	GOMEZ PIEDAD									X									25-14	30	$1,697,631	$271,700	EPS037	30	$1,697,631	$68,000	CCF48	30	$1,697,631	$68,000	14-11	30	$1,697,631	$41,400	30	$0	$0	Si	$449,100
26	CC	93089862	GONGORA REINEL									X									231001	30	$2,212,830	$354,100	EPS002	30	$2,212,830	$88,600	CCF48	30	$2,212,830	$88,600	14-11	30	$2,212,830	$54,000	30	$0	$0	Si	$585,300
27	CC	28880910	GONZALEZ YULY																		230301	30	$2,000,000	$320,000	EPS037	30	$2,000,000	$80,000	CCF48	30	$2,000,000	$80,000	14-11	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0	Si	$528,800
28	CC	1109382976	GRAJALES LUZ	X								X									25-14	30	$1,749,348	$279,900	EPS002	30	$1,749,348	$70,000	CCF48	30	$1,749,348	$70,000	14-11	30	$1,749,348	$42,700	30	$0	$0	Si	$462,600
29	CC	1105685670	GUAYARA ANDREA									X									230301	30	$1,693,109	$270,900	EPS002	30	$1,693,109	$67,800	CCF48	30	$1,693,109	$67,800	14-11	30	$1,693,109	$41,300	30	$0	$0	Si	$447,800
30	CC	65709824	GUAYARA MARITZA		X							X									230301	15	$852,914	$136,500	EPS041	15	$852,914	$34,200	CCF48	15	$852,914	$34,200	14-11	15	$852,914	$20,800	15	$0	$0	Si	$225,700
31	CC	1105672948	GUTIERREZ GUSTAVO									X									230301	30	$2,125,771	$340,200	EPS017	30	$2,125,771	$85,100	CCF48	30	$2,125,771	$85,100	14-11	30	$2,125,771	$51,800	30	$0	$0	Si	$562,200
32	CC	65704438	GUZMAN ADRIANA		X							X									25-14	30	$1,528,912	$244,700	EPS002	30	$1,528,912	$61,200	CCF48	30	$1,528,912	$61,200	14-11	30	$1,528,912	$37,300	30	$0	$0	Si	$404,400
33	CC	1105693442	GUZMAN MAIRA									X									230201	30	$1,580,630	$253,000	EPS041	30	$1,580,630	$63,300	CCF48	30	$1,580,630	$63,300	14-11	30	$1,580,630	$38,600	30	$0	$0	Si	$418,200
34	CC	28968529	HERNANDEZ DIANA		X							X									230301	15	$850,087	$136,100	EPS041	15	$850,087	$34,100	CCF48	15	$850,087	$34,100	14-11	15	$850,087	$20,800	15	$0	$0	Si	$225,100

Planilla Resumen

35	PT	6181800	LEAL HECMARI										X						230301	2	$86,667	$13,900	EPS041	2	$86,667	$3,500	CCF48	0	$0	$0	14-11	2	$86,667	$0	0	$0	$0	Si	$17,400
36	PT	6181800	LEAL HECMARI		X							X							230301	28	$1,442,246	$230,800	EPS041	28	$1,442,246	$57,700	CCF48	28	$1,442,246	$57,700	14-11	28	$1,442,246	$35,200	28	$0	$0	Si	$381,400
37	CC	1105674327	LOZADA CHRISTIAN									X							230301	30	$2,180,327	$348,900	EPS002	30	$2,180,327	$87,300	CCF48	30	$2,180,327	$87,300	14-11	30	$2,180,327	$53,200	30	$0	$0	Si	$576,700
38	CC	52234582	LOZANO ANA									X							25-14	25	$1,485,206	$237,700	EPS041	25	$1,485,206	$59,500	CCF48	25	$1,485,206	$59,500	14-11	25	$1,485,206	$36,200	25	$0	$0	Si	$392,900
39	CC	52234582	LOZANO ANA										X						25-14	5	$216,667	$34,700	EPS041	5	$216,667	$8,700	CCF48	0	$0	$0	14-11	5	$216,667	$0	0	$0	$0	Si	$43,400
40	CC	65783490	LOZANO LINDA																230201	20	$5,973,334	$1,015,600	EPS005	20	$5,973,334	$239,000	CCF48	20	$5,973,334	$239,000	14-11	20	$5,973,334	$145,600	20	$0	$0	Si	$1,639,200
41	CC	65783490	LOZANO LINDA										X						230201	10	$1,991,111	$338,600	EPS005	10	$1,991,111	$79,700	CCF48	0	$0	$0	14-11	10	$1,991,111	$0	0	$0	$0	Si	$418,300
42	CC	1105673980	MARTINEZ MANUELA									X							230301	30	$1,693,673	$271,000	EPS041	30	$1,693,673	$67,800	CCF48	30	$1,693,673	$67,800	14-11	30	$1,693,673	$41,300	30	$0	$0	Si	$447,900
43	CC	1110604323	MARTINEZ YORMAN		X							X							230301	15	$895,869	$143,400	EPS037	15	$895,869	$35,900	CCF48	15	$895,869	$35,900	14-11	15	$895,869	$21,900	15	$0	$0	Si	$237,100
44	CC	1007806633	MEDINA EDNA									X							230301	30	$1,874,197	$299,900	EPS002	30	$1,874,197	$75,000	CCF48	30	$1,874,197	$75,000	14-11	30	$1,874,197	$45,700	30	$0	$0	Si	$495,600
45	CC	1006120909	MEDINA JUAN	X															230301	23	$1,073,334	$171,800	EPS005	23	$1,073,334	$43,000	CCF48	23	$1,073,334	$43,000	14-11	23	$1,073,334	$26,200	23	$0	$0	Si	$284,000
46	CC	1110584271	MOGOLLON DANIEL																231001	30	$2,000,000	$320,000	EPS002	30	$2,000,000	$80,000	CCF48	30	$2,000,000	$80,000	14-11	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0	Si	$528,800
47	CC	1109266175	MOGOLLON MARIA									X							230301	16	$840,009	$134,500	EPS002	16	$840,009	$33,700	CCF48	16	$840,009	$33,700	14-11	16	$840,009	$20,500	16	$0	$0	Si	$222,400
48	CC	1109266175	MOGOLLON MARIA										X						230301	14	$606,668	$97,100	EPS002	14	$606,668	$24,300	CCF48	0	$0	$0	14-11	14	$606,668	$0	0	$0	$0	Si	$121,400
49	CC	1106453592	MONROY MARIBEL									X							230301	30	$1,771,109	$283,400	EPS002	30	$1,771,109	$70,900	CCF48	30	$1,771,109	$70,900	14-11	30	$1,771,109	$43,200	30	$0	$0	Si	$468,400
50	CC	30055459	MORENO LETICIA									X							230301	30	$1,746,523	$279,500	EPS017	30	$1,746,523	$69,900	CCF48	30	$1,746,523	$69,900	14-11	30	$1,746,523	$42,600	30	$0	$0	Si	$461,900
51	CC	1007723834	OYUELA MARIA		X							X							230301	30	$1,683,499	$269,400	EPS017	30	$1,683,499	$67,400	CCF48	30	$1,683,499	$67,400	14-11	30	$1,683,499	$41,100	30	$0	$0	Si	$445,300
52	CC	65645246	PADILLA JINNA									X							230301	25	$1,135,616	$181,700	EPS041	25	$1,135,616	$45,500	CCF48	25	$1,135,616	$45,500	14-11	25	$1,135,616	$27,700	25	$0	$0	Si	$300,400
53	CC	65645246	PADILLA JINNA										X						230301	5	$216,667	$34,700	EPS041	5	$216,667	$8,700	CCF48	0	$0	$0	14-11	5	$216,667	$0	0	$0	$0	Si	$43,400
54	CC	1105690875	PORTILLO ANDRES	X								X							230301	30	$1,745,348	$279,300	EPS017	30	$1,745,348	$69,900	CCF48	30	$1,745,348	$69,900	14-11	30	$1,745,348	$42,600	30	$0	$0	Si	$461,700
55	CC	1105686715	PORTILLO OSCAR									X							230301	30	$2,175,089	$348,100	EPS002	30	$2,175,089	$87,100	CCF48	30	$2,175,089	$87,100	14-11	30	$2,175,089	$53,000	30	$0	$0	Si	$575,300
56	CC	1105672138	PRADA DILMA									X							230301	30	$1,769,413	$283,200	EPS002	30	$1,769,413	$70,800	CCF48	30	$1,769,413	$70,800	14-11	30	$1,769,413	$43,200	30	$0	$0	Si	$468,000
57	CC	93132682	PUENTES DIEGO									X							230201	30	$2,185,544	$349,700	EPS002	30	$2,185,544	$87,500	CCF48	30	$2,185,544	$87,500	14-11	30	$2,185,544	$53,300	30	$0	$0	Si	$578,000
58	CC	1005714815	QUIROGA NATALIA									X							230301	30	$1,711,196	$273,800	EPS037	30	$1,711,196	$68,500	CCF48	30	$1,711,196	$68,500	14-11	30	$1,711,196	$41,700	30	$0	$0	Si	$452,500
59	CC	65707111	RAMIREZ JOHANNA									X							230301	30	$1,449,782	$232,000	EPS017	30	$1,449,782	$58,000	CCF48	30	$1,449,782	$58,000	14-11	30	$1,449,782	$35,400	30	$0	$0	Si	$383,400
60	CC	93137433	RAMIREZ JOSE	X								X							25-14	30	$1,688,587	$270,200	EPS037	30	$1,688,587	$67,600	CCF48	30	$1,688,587	$67,600	14-11	30	$1,688,587	$41,200	30	$0	$0	Si	$446,600
61	CC	1106452650	REINOSO MIGUEL	X								X							230301	30	$1,723,913	$275,900	EPS037	30	$1,723,913	$69,000	CCF48	30	$1,723,913	$69,000	14-11	30	$1,723,913	$42,000	30	$0	$0	Si	$455,900
62	CC	28551370	RIVEROS MARICELA																25-14	30	$2,598,000	$415,700	EPS005	30	$2,598,000	$104,000	CCF48	30	$2,598,000	$104,000	14-11	30	$2,598,000	$63,300	30	$0	$0	Si	$687,000
63	CC	1006002851	RODRIGUEZ JOSE		X							X							230301	30	$1,602,674	$256,500	EPS041	30	$1,602,674	$64,200	CCF48	30	$1,602,674	$64,200	14-11	30	$1,602,674	$39,100	30	$0	$0	Si	$424,000
64	CC	1022352200	SALAZAR DIANA																231001	30	$2,000,000	$320,000	EPS005	30	$2,000,000	$80,000	CCF48	30	$2,000,000	$80,000	14-11	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0	Si	$528,800
65	CC	65707314	SANDOVAL LORENA									X							230301	30	$1,681,521	$269,100	EPS017	30	$1,681,521	$67,300	CCF48	30	$1,681,521	$67,300	14-11	30	$1,681,521	$41,000	30	$0	$0	Si	$444,700
66	CC	1120498178	TORRES YULI	X	X							X							230301	18	$1,092,281	$174,800	EPS037	18	$1,092,281	$43,700	CCF48	18	$1,092,281	$43,700	14-11	18	$1,092,281	$26,700	18	$0	$0	Si	$288,900
67	CC	1110546739	URREGO DANIEL									X							230301	30	$2,298,235	$367,800	EPS037	30	$2,298,235	$92,000	CCF48	30	$2,298,235	$92,000	14-11	30	$2,298,235	$56,000	30	$0	$0	Si	$607,800
68	CC	1104934976	WALTERO OSWALDO									X							230301	30	$1,757,262	$281,200	EPS002	30	$1,757,262	$70,300	CCF48	30	$1,757,262	$70,300	14-11	30	$1,757,262	$42,900	30	$0	$0	Si	$464,700
69	CC	65707476	WILCHES MARGARETH	X	X							X							230301	23	$1,293,406	$207,000	EPS037	23	$1,293,406	$51,800	CCF48	23	$1,293,406	$51,800	14-11	23	$1,293,406	$31,600	23	$0	$0	Si	$342,200
Total		**Afiliados(61)**																			$106,382,602	$17,104,100			$107,682,602	$4,421,200			$103,134,821	$4,128,500			$106,382,602	$2,503,400		$0	$0		$28,157,200

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901285956	7	AGROINVERSIONES L&H S.A.S.	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CRA 48 SUR N. 157-199 VIA PICALEÑA	IBAGUE-TOLIMA	7777777	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-09	913521025	9473312922	E	2024/09/12	2024/09/16	BANCO DAVIVIENDA	4	$28,240,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				60	$17,104,100	$50,600	$0	$17,154,700
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	5	$1,582,200	$4,700	$0	$1,586,900
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	8	$2,242,100	$6,600	$0	$2,248,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	41	$10,573,500	$31,100	$0	$10,604,600
PROTECCION	230201	800,229,739	0	6	$2,706,300	$8,200	$0	$2,714,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				60	$2,503,400	$7,400	$0	$2,510,800
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	60	$2,503,400	$7,400	$0	$2,510,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				60	$4,128,500	$12,200	$0	$4,140,700
COMFATOLIMA	CCF48	800,211,025	1	60	$4,128,500	$12,200	$0	$4,140,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				61	$4,421,200	$13,300	$0	$4,434,500
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	9	$615,700	$1,900	$0	$617,600
FOSYGA	MIN001	901,037,916	1	1	$162,500	$500	$0	$163,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	13	$840,300	$2,500	$0	$842,800
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	11	$625,200	$1,900	$0	$627,100
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	20	$1,457,100	$4,300	$0	$1,461,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	7	$720,400	$2,200	$0	$722,600
TOTAL				61	$28,157,200	$83,500	$0	$28,240,700

1463921700

2024/09/14 12:31 PM

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL
BG. JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP)
ÁREA ACADÉMICA

No. GS-2024- / SUDIR– ARACA – 3.1

San Luis Tolima, 10 de septiembre del 2024

Señora
LINDA CRISTAL LOZANO SÁNCHEZ
Contratista Agroinversiones LYH SAS
Vereda la Laguna
San Luis - Tolima

Asunto: solicitud retiro cafetería ubicada en el comedor principal.

Con el fin de dar cumplimiento a las funciones de supervisor de contrato Nro. PN 105-1-10036-23 de 14/09/2023, cuyo objeto es el "***ARRENDAMIENTO DE UNAS ÁREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, COMEDOR Y CAFETERIA CASINO DE OFICIALES, CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES Y COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ (CENOP")***, respetuosamente me permito solicitar a la señora contratista, tenga a bien realizar los trámites administrativos y logísticos pertinentes para el retiro inmediato de la cafetería, la cual se entra ubicada en el comedor principal ala Nro. 03, toda vez que no se encuentra dentro la ejecución del contrato actual.

Atentamente,

Mayor **JUAN DAVID IZA PEREZ**
Supervisor contrato 105-1-10036-23 de 14/09/2023

Fecha de elaboración: 10-09-2024
Ubicación: cenop. araca 2024

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono IP: (1) 315 9000 Ext. 24411
cenop.araca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

1302901641
1302901641

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL
BG. JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP)
ÁREA ACADÉMICA

No. GS-2024- / SUDIR– ARACA – 3.1

San Luis Tolima, 10 de septiembre del 2024

Señora
LINDA CRISTAL LOZANO SÁNCHEZ
Contratista Agroinversiones LYH SAS
Vereda la Laguna
San Luis - Tolima

Asunto: informado traslado sillas modulo platino en aluminio

Con el fin de dar cumplimiento a las funciones de supervisor de contrato Nro. PN 105-1-10036-23 de 14/09/2023, cuyo objeto es el "***ARRENDAMIENTO DE UNAS ÁREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, COMEDOR Y CAFETERIA CASINO DE OFICIALES, CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES Y COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ (CENOP")***, respetuosamente me permito informar a la señora contratista, que se realizo el traslado de (48) sillas modulo platino en aluminio pertenecientes al comedor principal, la cuales están bajo acta de inventario AE-2023-001256-CENOP, lo anterior con el fin de suplir necesidades logísticas del personal de estudiantes asignados a la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP

Atentamente,

Mayor **JUAN DAVID IZA PEREZ**
Supervisor contrato 105-1-10036-23 de 14/09/2023

Fecha de elaboración: 10-09-2024
Ubicación: cenop. araca 2024

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Telefono IP: (1) 315 9000 Ext. 24411
cenop.araca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL
BG. JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP)
ÁREA ACADÉMICA

No. GS-2024- / SUDIR– ARACA – 3.1

San Luis Tolima, 10 de octubre del 2024

Señora
LINDA CRISTAL LOZANO SÁNCHEZ
Contratista Agroinversiones LYH SAS
Vereda la Laguna
San Luis - Tolima

Asunto: actas entrega contrato de arrendamiento.

Con el fin de dar cumplimiento a las funciones de supervisor y finalización del contrato Nro. PN 105-1-10036-23 de 14/09/2023, cuyo objeto es el "***ARRENDAMIENTO DE UNAS ÁREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, COMEDOR Y CAFETERIA CASINO DE OFICIALES, CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES Y COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ (CENOP")***, respetuosamente me permito enviar a la señora contratista, las actas documentales (comedor principal, casino oficiales y suboficiales), de la revista realizada el día 30/09/2024, con el personal contratista de Agroinversiones LYH SAS y el supervisor de contrato, en donde se observan una serie de novedades las cuales deben ser subsanadas con un plazo no mayor al día **10/10/2024** por su entidad.

Para finalizar, me permito informar que mencionadas observaciones realizadas en las actas se encuentran resaltadas de color (gris) cambios que se ajustaron de acuerdo a la descripción del elemento, color (rojo) arreglos que debe realizar el contratista para subsanar las novedades.

Atentamente,

Mayor **JUAN DAVID IZA PEREZ**
Supervisor contrato 105-1-10036-23 de 14/09/2023

Fecha de elaboración: 03-10-2024
Ubicación:cenop. araca 2024

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono IP: (1) 315 9000 Ext. 24411
cenop.araca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

130231600

AGROINVERSIONES L&H S.A.S.
Nit 901.285.956 – 7

Ibagué, 3 octubre de 2024

Mayor
JUAN DAVID IZA PEREZ
Supervisor contrato CTO No. 105-1-10036-23
Ciudad

Ref. INFORME CONTRACTUAL MES DE SEPTIEMBRE No. 105-1-10036-23

Respetado Mayor Iza.:

Comedidamente me permito hacer entrega del informe contractual del mes de **SEPTIEMBRE** de 2024 de acuerdo con las especificaciones técnicas del CTO No. 105-1-10036-23.

Agradezco su amable atención, quedando atentos a sus requerimientos.

Cordialmente,

LINDA CRISTAL LOZANO
Representante Legal
Agroinversiones L&H S.A.S.

C.C._____
Recibido

318 801 68 69
agroinversioneslyh@gmail.com

AGROINVERSIONES L&H S.A.S.
Nit. 901.285956 – 7

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
Ciudad, 2 Octubre del 2024

Señor
Mayor JUAN DAVID IZA PEREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. **105-1-10036-23 del 14/09/2023**
Escuela Nacional de Entrenamiento Policial BG. Jaime Ramírez Gómez (CENOP)
Vereda la Laguna / San Luis - Tolima

Asunto: Informe contractual Septiembre

Referencia: No (**105-1-10036-23**) del año 2023
Agroinversiones LyH SAS, identificado con NIT No. 901.285.956-7, en mi calidad de empresa Contratista del CENOP, representada legalmente por la señora Linda Cristal Lozano Sánchez, identificada con cédula ciudadanía No. 65.783.490 de Ibagué, en el contrato de arrendamiento PN CENOP 105-1-10036-23 DEL 14 de septiembre de 2023, en cumplimiento del contrato de prestación de servicios.

OBJETO:	Arrendamiento de unas áreas destinadas para el funcionamiento del comedor principal, comedor y cafetería casino de oficiales, cafetería casino suboficiales y comedor casino suboficiales de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial BG. Jaime Ramirez Gómez (CENOP)"

Condiciones técnicas mínimas del contrato:

No.	Condiciones técnicas mínimas	Acciones realizadas	Evidencias
1	El arrendatario se compromete a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM.	Con el fin de garantizar implementación de los programas de prerrequisitos y aplicación de las buenas prácticas de manufactura como lo establece la resolución 2674 de 2013, se han desarrollado procesos de capacitación permanente en los comedores principal, CAOFI y CASUB.	➢ Evidencia de ejecución de Progama de capacitaciones ➢ Registros de capacitación en comedores CENOP.

		Las temáticas abordadas estuvieron relacionadas con Almacenamiento: algunas de las razones por las que las BPM son importantes en almacenamiento, tales como: 1. Control de inventario: Las BPM ayudan a mantener un registro preciso del inventario, reduciendo errores y pérdidas. 2. Seguridad: Las BPM garantizan la seguridad de los productos y empleados, evitando accidentes y daños. 3. Calidad: Las BPM aseguran la calidad de los productos almacenados, evitando deterioro o contaminación. 4. Eficiencia: Las BPM optimizan el uso del espacio y los recursos, reduciendo costos y tiempos de entrega. Mantener condiciones de Limpieza y Desinfección y algunas prácticas recomendadas para mantener la limpieza y desinfección: 1. Limpieza diaria de superficies y equipos. 2. Desinfección regular de áreas y equipos. 3. Uso de productos de limpieza y desinfección autorizados. 4. Control de plagas y pestes. 5. Mantenimiento de drenajes y sistemas de ventilación. 6. Limpieza y desinfección de contenedores y embalajes.	
2	El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.	Para el mes de septiembre se efectuó el pago de afiliaciones en seguridad social para garantizar la cobertura de nuestros empleados. Se llevó a cabo una sesión de sensibilización con la trabajadora gestante sobre hábitos saludables y seguimiento de su situación de salud. Por otro lado se crearon las fichas técnicas de los indicadores de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para mejorar la gestión y seguimiento. Asi mismo se adjunta el Plan de Trabajo de SST con la ejecución a la fecha.	➢ Informe de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SGSST con los anexos correspondientes el mes e septiembre.

3	El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA.	Se realizó una limpieza y desinfección exhaustiva en las zonas externas de las instalaciones de los casinos, incluyendo áreas de circulación, entradas y salidas, y espacios comunes. Esta actividad es fundamental para mantener un entorno saludable y seguro para nuestros empleados, visitantes y clientes. La limpieza regular ayuda a prevenir la propagación de enfermedades, reducir el riesgo de contaminación y controlar la aparicion de vectores y plagas tanto fuera como dentro de las cocinas. Además, esta acción contribuye a cumplir con los estándares de calidad y seguridad establecidos por nuestra empresa y regulaciones vigentes.	➢ Informe de mantenimiento limpieza de exteriores y jardines del mes de septiembre.
13	Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa. **Nota:** El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el contratista.	Se ejecutó el programa de limpieza y desinfección según cronograma, con registros diarios en formatos correspondientes. Se compartió el cronograma actual y del mes siguiente con el equipo para facilitar la planificación.	➢ Cronograma de limpieza y desinfección del mes de septiembre para todos los comedores. ➢ Registros de formatos de verificación diaria de limpieza y desinfección de los casinos.
21	**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO.** Presentar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada el cual debe contar con el concepto sanitario favorable vigente para la ejecución de las actividades.	Durante el mes, se realizaron inspecciones en todos los casinos para detectar y prevenir la presencia de plagas. Se registraron los resultados en un formato específico, lo que permitió: - Identificar áreas de riesgo. - Implementar medidas de control y prevención. - Reducir la presencia de plagas. La importancia de estas actividades radica en:	➢ Registros de verificación de presencia de plagas de cada comedor del mes de septiembre.

	La realización de las actividades de control de plagas y vectores debe tener en cuenta las novedades presentadas en las instalaciones arrendadas (temporadas altas o bajas del servicio y/o otras disposiciones), por tal motivo se deben coordinar con antelación con el supervisor del contrato. El contratista debe asegurar que el personal de la empresa arrendataria del control de plagas y vectores ingresará al punto de servicio con todas medidas de bioseguridad, presentar pagos de seguridad social y certificación que acredite la idoneidad de la actividad. No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	- Prevenir la contaminación de alimentos y bebidas. - Proteger la salud y seguridad de empleados y clientes. - Evitar daños a la infraestructura y equipos. - Cumplir con normativa sanitaria y de calidad.	

22	**PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO.** El contratista en coordinación con el Supervisor del contrato realizará seguimiento a las acciones de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable que se encuentre conectado al suministro de agua de las instalaciones arrendadas. ➢ El contratista es responsable de los controles de acuerdo a los parámetros establecidos por la empresa frente a registro y control de pH y Cloro residual en el interior de las instalaciones arrendadas. De igual manera, mensualmente realizara análisis fisicoquímicos al agua bajo los parámetros de la Resolución 2115 del 2007 y entregara los certificados de laboratorio al señor supervisor del contrato.	Para garantizar la potabilización del agua en nuestros casinos, se realizaron mediciones periódicas de cloro y pH en los sistemas de agua potable. Estas pruebas son fundamentales para: - Asegurar la eliminación de bacterias y microorganismos patógenos. - Prevenir enfermedades transmitidas por el agua. - Mantener la calidad y seguridad del agua para consumo humano. - Cumplir con los estándares y regulaciones de salud pública. Los resultados de las mediciones indican que los niveles de cloro y pH se encuentran dentro de los parámetros recomendados por las autoridades de salud	➢ Registros de analisis de cloro residual y pH para los respectivos controles de acuerdo con los parámetros establecidos en los diferentes casinos.
25	Para el manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, se deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y	Se realizó la entrega del aceite usado generado en las labores de cocina a nuestro proveedor frecuente, quien se encarga de su disposición responsable y ambientalmente segura. Para garantizar la trazabilidad y cumplimiento de regulaciones ambientales, se tomaron evidencias fotográficas y se registraron los detalles de la entrega en nuestros archivos. Este registro incluye fecha, cantidad y tipo de aceite entregado, así como la	➢ Registro de generación y pesaje del aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado por cada comedor. ➢ Certificado manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado por la empresa biogras.

	debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado. En cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual de establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones" Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de estos residuos. En el caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta, se podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018 o buscar un punto posconsumo de la ANDI en el municipio donde se encuentre.	confirmación del proveedor. Esta práctica forma parte de nuestro compromiso con la gestión sostenible de residuos y la protección del medio ambiente. Este proceso se realiza de acuerdo con las regulaciones ambientales vigentes y nuestros protocolos internos de gestión de residuos, asegurando la minimización del impacto ambiental de nuestras operaciones	➢ Informe con evidencia fotográfica de lugar de almacenamiento temporal y pesaje de residuos de aceite de cocina.

27	**MANEJO DE RESIDUOS ORGÁNICOS** Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007 "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" - Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal - BPAA" - Literal f) "Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales" y demás que apliquen para estos residuos en particular.	Se realizó la recolección y disposición de residuos orgánicos en nuestras instalaciones, y entregadas a un proveedor confiable para su disposición responsable. Este proceso es fundamental para proteger el medio ambiente y la salud pública, reduciendo el impacto ambiental y cumpliendo con regulaciones ambientales. Nuestra empresa se compromete a continuar implementando prácticas sostenibles y responsables en la gestión de residuos. Se mantendrán registros detallados y se monitoreará constantemente el proceso para asegurar su eficacia y cumplimiento con los estándares ambientales.	➢ Evidencia recolección residuos orgánicos.

Con el fin de dar cumplimiento a la ejecución del **CTO. 105-1-10036-23 del 14/09/2023,** nos permitimos enviar el informe de ejecución contractual de mes de septiembre 2024 del contrato No. 105-1-10036-23 acorde a los condiciones técnicas mínimas y las condiciones a cumplir.

Anexo: Encontrara todas las evidencias correspondientes descritas en el informe.

Cordialmente,

Firma
LINDA CRISTAL LOZANO SÁNCHEZ
C.C. 65.783.490
Representante legal
AGROINVERSIONES L&H S.A.S

AGROINVERSIONES	**BPM**	CÓDIGO	
	CAPACITACIÒN	VERSIÓN	
	REGISTRO DE EJECUCIÓN	FECHA	

MES	SEPTIEMBRE	**RESPONSABLE**	Supervisor de BPM
LUGAR	Casinos CENOP	**ACTIVIDAD**	Capacitaciones

DESARROLLO

Con el fin de garantizar implementación de los programas de prerrequisitos y aplicación de las buenas prácticas de manufactura como lo establece la resolución 2674 de 2013, se han desarrollado procesos de capacitación permanente en los comedores principal, CAOFI y CASUB.

Almacenamiento: algunas de las razones por las que las BPM son importantes en almacenamiento:

1. Control de inventario: Las BPM ayudan a mantener un registro preciso del inventario, reduciendo errores y pérdidas.
2. Seguridad: Las BPM garantizan la seguridad de los productos y empleados, evitando accidentes y daños.
3. Calidad: Las BPM aseguran la calidad de los productos almacenados, evitando deterioro o contaminación.
4. Eficiencia: Las BPM optimizan el uso del espacio y los recursos, reduciendo costos y tiempos de entrega.

Mantener condiciones de Limpieza y Desinfección : Algunas prácticas recomendadas para mantener la limpieza y desinfección :

1. Limpieza diaria de superficies y equipos.
2. Desinfección regular de áreas y equipos.
3. Uso de productos de limpieza y desinfección autorizados.
4. Control de plagas y pestes.
5. Mantenimiento de drenajes y sistemas de ventilación.

1463921700

EVIDENCIAS

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	**FORMATO ASISTENCIA DE CAPACITACION**	**Versión:** 01
		Fecha: 19-04-2024
		Código: SGC-FOr-002

Responsable Diligenciamiento	Oscar Landarte	**Fecha:**	
Tema:	Registro de Materia prima, traslados e inventario.		

No.	Nombre	Doumento	Teléfono	Cargo	Firma
1	Andres Hernan portillo Bonilla	1105690875	— —	Aux de cosina	
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

Jose Luis Sanchez P.

FIRMA DEL CAPACITADOR

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	FORMATO ASISTENCIA DE CAPACITACION	Versión: 01
		Fecha: 19-04-2024
		Código: SGC-FOr-002

Responsable Diligenciamiento:	Jose luis Serrato Patiño	Fecha:	
Tema:	Higiene Alimentaria y BPM del manipulador de Alimentos		

No.	Nombre	Doumento	Teléfono	Cargo	Firma
1	Andres Alfonso Urrego Quiñones	1120374967	321 425 9318	Auxiliar	
2	Daniel Alejandro Urrego Palma	1.110.546.739	3213218073	Cocinero	Daniel Urrego
3	Julieta Yuranis Prada Sanchez	1105672138	3223945568	Auxiliar	
4	Yailedy Andrea Florez Moreno	1039285069	3001673265	Aux cocina	Andrea Moreno.
5	Astrid Daniela Vega Feria	1006020983	3125506309	Aux cocina	Astrid.
6	Diana Patricia Cantor Alvarez	1105689976	3134213789	Aux cocina	Diana Patricia Cantor
7	Claritza Guaiar Ruiz	1057098724	3103163672	A-1 m	
8	Amparo Dias Reyes	28637578	3223692251	Aux	
9	Alex David Garcia	1069175098	3222503570	Aux	Alex David
10	Yoli Karith Torres Miranda	1120498178	3214173760	Aux	Yoli Karith Torres
11	Maira Alejandra Guzman	1.105.693.442	3162409929	Cajera	Maira Guzman
12	Luis Alberto Corzon O	76042548	3152141583	Axiliar	
13	Reinaldo Dakelo	5128.456	312-5949788	Ax mor	
14	Blanca Flor corredor Beltran	1099662053	3102469710	Axiliar	Blanca Flor C.
15	Jhesxis Dahil Rodriguez	595 4336	3204784093	Aux cocina	
16	Maira G. Gomez	1105673810	3142203464	Aux cocina	

Casino Principal

Jose Luis Serrato P.

FIRMA DEL CAPACITADOR

1463921700

AGROINVERSIONES L&H S.A.S.
Nit. 901.285956 – 7

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
Ciudad, 1 Octubre del 2024

Señor
Mayor JUAN DAVID IZA PEREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. **105-1-10036-23 del 14/09/2023**
Escuela Nacional de Entrenamiento Policial BG. Jaime Ramírez Gómez (CENOP)
Vereda la Laguna / San Luis - Tolima

Asunto: Informe contractual Septiembre SG SST

Referencia: No (**105-1-10036-23**) del año 2023
Agroinversiones LyH SAS, identificado con NIT No. 901.285.956-7, en mi calidad de empresa Contratista del CENOP, representada legalmente por la señora Linda Cristal Lozano Sánchez, identificada con cédula ciudadanía No. 65.783.490 de Ibagué, en el contrato de arrendamiento PN CENOP 105-1-10036-23 DEL 14 de septiembre de 2023, en cumplimiento del contrato de prestación de servicios de la referencia, a continuación, presento los menús con tablas nutricionales.

OBJETO:	Arrendamiento de unas áreas destinadas para el funcionamiento del comedor principal, comedor y cafetería casino de oficiales, cafetería casino suboficiales y comedor casino suboficiales de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial BG. Jaime Ramirez Gómez (CENOP)"

Condiciones técnicas mínimas del contrato relacionadas directamente con los menús a suministrar dentro del servicio de alimentación:

SISTEMA GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST			
Nª	**Condiciones técnicas mínimas**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Entregar los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario parala ejecución de la actividad contratada.	Durante el periodo de septiembre, se entregaron los comprobantes de pagos de seguridad social a todos los empleados de Agroinversiones LYH SAS, alcanzando un 100% de cobertura. La entrega de estos comprobantes tiene como objetivo: - Garantizar que todos los empleados tengan acceso a los beneficios de la seguridad social	1. Archivos Soporte de pagos aportes en línea (septiembre 2024)

		- Cumplir con las obligaciones legales en materia de seguridad social - Proporcionar transparencia y confianza en la gestión de los recursos de la empresa Los comprobantes entregados incluyen información sobre: - Pago de aportes a la seguridad social (salud, pensiones, etc.) Así mismo se relacionan los ingresos de personal durante el mes de agosto, siendo 5 personas y adjuntando los soportes de afiliación al SG SSS así como los requisitos de manipuladores vigentes.	
2	Ítem 74 (B). Certificar evidencias de ejecución del SGSST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.	En el seguimiento a condiciones de salud de los trabajadores, se realiza una sensiblización con la trabajadora gestante, para darle indicaciones sobre medidas de protección para minimizar el riesgo de preclamsia durane el embarazo, se le dan algunas indicaciones como: ✓ Dar cumplimiento a las restricciones medicas y de acuerdo a notificaciones de la empresa sobre lo referente a horarios laborales, tiempos de pausas activas, refrigerios, almuerzo, etc. Así como la firma en los registros tanto de ingreso al lugar de trabajo, donde quede consignada la hora de entrada y salida, así como a la realización de las pausas activas. ✓ Hacer ajustes de hábitos saludables como:	2. Registro de Seguimiento a Caso Gestante

		✓ Alimentación balanceada, baja en azucares y harinas, y según recomendaciones medicas, para controlar el sobrepeso, lo cual es un factor de riesgo gestacional, NO prolongar periodos de ayuno o no ingesta de alimentos durante la jornada laboral y fuera de ella, puesto que es primordial para la salud de madre y el bebe. Realizar actividad física moderada y de acuerdo a las recomendaciones medicas.	
3	Ítem 74 (E) Certificar la conformación y funcionamiento del COPASST si aplica evidenciar la conformación y funcionamiento del comité de convivencia laboral.	Se llevó a cabo la reunión mensual del Comité de Prevención de Riesgos Laborales (COPPAST) el día 25 de septiembre. Teniendo como caso para analisis el de la trabajadora Maria de Los Angeles Mogollón.	3. Acta COPASST septiembre 2024 Agroinversiones LYH.
4	Presentar un informe de la ejecución del SGSST junto con las estadísticas de accidentalidad y los planes de intervención adelantados por el contratista.	Con el objetivo de mejorar la gestión y seguimiento de los indicadores de SST, se han creado fichas técnicas y formatos para el diligenciamiento de los indicadores de gestión. Estos documentos están diseñados para facilitar la recopilación y análisis de datos, permitiendo una toma de decisiones informada y efectiva.	4. Fichas y formatos de indicadores de gestion en SST.
5	Copia del plan de trabajo relacionado con el SGSST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliados sus trabajadores o dependientes	El Plan de Trabajo para Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es uno de los documento que establece los objetivos, metas y actividades para gestionar y mejorar la seguridad y salud en el lugar de trabajo, por tanto adjuntamos el mismo para demostrar la ejecución a la fecha, teniendo presente que resta el ultimo semestre del año en curso, donde se hace el cierre de varias actividades relacionadas con SST.	5. Plan de trabajo y ejecución a la fecha
6	Certificar evidencias de ejecución del SGSST donde participe todo el	Una sala de cirugía y una cocina pueden parecer entornos muy diferentes, pero	

	personal asignado para la ejecución del contrato.	comparten objetivos comunes en cuanto a Buenas Prácticas de Higiene (BPH): 1. Control de contaminación: Tanto en la sala de cirugía como en la cocina, es crucial controlar la contaminación para evitar la propagación de microorganismos. 2. Limpieza y desinfección: Ambos entornos requieren limpieza y desinfección regular de superficies y equipos. 3. Manipulación segura: Tanto los cirujanos como los cocineros deben manipular materiales y alimentos de manera segura para evitar contaminación. 4. Uso de Equipos de Protección Personal (EPP): En ambos entornos, el personal utiliza EPP como guantes, mascarillas y batas para protegerse y evitar la contaminación. Por tanto se les compara a todos los asistentes con Doctores y encargados de una sala de cirugía, en la cual desde su cargo y funciones tienen responsabilidades en BPH, se les muestra que el paciente son los alimentos que procesan a diario y que por tanto deben adoptar las mismas prácticas que en una sala de cirugía.	6. Registro de ejecución – Programa capacitaciones – Sensibilización " Los Doctores de los alimentos"
7.	Para liquidar el contrato al término de su ejecución el contratista deberá: presentar un informe escrito al supervisor del contrato de evidencia documentalmente el cumplimiento de la responsabilidad asignadas como contratista o subcontratista	Entrega por finalización contrato de arrendamiento PN CENOP 105-1.10036-23 del 14 Septiembre de 2023. Que tenía como objeto: Arrendamiento de unas áreas destinadas para el funcionamiento del comedor principal, comedor y cafetería casino de oficiales, cafetería casino suboficiales y comedor casino suboficiales de la Escuela Nacional De Entrenamiento Policial BG. Jaime Ramírez. Se recibe a las 8:00 pm al Mayor Iza y acompañantes para realizar la	7. Evidencia Entrega Casino Principal.

AGROINVERSIONES L&H S.A.S.
Nit. 901.285956 – 7

		entrega de las instalaciones y bienes relacionados en acta, verificando cada ítem y dejando anotaciones de los hallazgos encontrados, quedando pendiente entrega de zonas exteriores como jardines y techos, por la hora y falta de iluminación.	

Cordialmente,

José Luis Serrato
Representante Legal
Ingenia BPM

Deicy L. Sosa Barreto
Res 9946 De 2023
Encargada SG SST

Anexos

Con el fin de evitar la impresión de tantos documentos y considerando que algunos ya fueron entregados, todos estos anexos se enviaron vía correo electrónico por ende a continuación daremos claridad de los documentos que se entregaran de manera física**.**

1. Archivos Soporte de pagos aportes en línea (septiembre 2024)
2. Registro de Seguimiento a Caso Gestante.
3. Acta COPASST septiembre 2024 Agroinversiones LYH.
4. Fichas y formatos de indicadores de gestion en SST.
5. Plan de trabajo y ejecución a la fecha
6. Registro de ejecución – Programa capacitaciones – Sensibilización " Los Doctores de los alimentos"
7. Evidencia Entrega Casino Principal.

juan.iza

GS-2024-010803-CENOP

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901285956	7	AGROINVERSIONES L&H S.A.S.	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CRA 48 SUR N. 157-199 VIA PICALEÑA	IBAGUE-TOLIMA	7777777	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-09	913521025	9473312922	E	2024/09/12	2024/09/16	BANCO DAVIVIENDA	4	$28,240,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	93128196	BELTRAN CARLOS		X							X									230301	15	$1,072,218	$171,600	EPS041	15	$1,072,218	$42,900	CCF48	15	$1,072,218	$42,900	14-11	15	$1,072,218	$26,200	15	$0	$0	Si	$283,600
2	CC	1044921139	BLANQUICET ALBERT									X									230301	30	$1,719,674	$275,200	EPS002	30	$1,719,674	$68,800	CCF48	30	$1,719,674	$68,800	14-11	30	$1,719,674	$41,900	30	$0	$0	Si	$454,700
3	CC	1105678262	CALDERON DIANA		X							X									230301	28	$1,565,182	$250,500	EPS041	28	$1,565,182	$62,700	CCF48	28	$1,565,182	$62,700	14-11	28	$1,565,182	$38,200	28	$0	$0	Si	$414,100
4	CC	1105678262	CALDERON DIANA											X							230301	2	$86,667	$13,900	EPS041	2	$86,667	$3,500	CCF48	0	$0	$0	14-11	2	$86,667	$0	0	$0	$0	Si	$17,400
5	TI	1118022921	CALLEJAS JEIMY	X																		0	$0	$0	MIN001	30	$1,300,000	$162,500		0	$0	$0		0	$0	$0	0	$0	$0	No	$162,500
6	CC	1105689970	CARDOZO DIANA		X							X									230301	25	$1,470,224	$235,300	EPS017	25	$1,470,224	$58,900	CCF48	25	$1,470,224	$58,900	14-11	25	$1,470,224	$35,900	25	$0	$0	Si	$389,000
7	CC	1010205632	CARDOZO JUAN									X									230301	30	$1,690,001	$270,500	EPS037	30	$1,690,001	$67,700	CCF48	30	$1,690,001	$67,700	14-11	30	$1,690,001	$41,200	30	$0	$0	Si	$447,100
8	CC	1105675018	CARVAJAL JUAN									X									230301	20	$1,519,180	$243,100	EPS002	20	$1,519,180	$60,800	CCF48	20	$1,519,180	$60,800	14-11	20	$1,519,180	$37,100	20	$0	$0	Si	$401,800
9	CC	1105675018	CARVAJAL JUAN													X					230301	10	$509,550	$81,600	EPS002	10	$509,550	$20,400	CCF48	10	$509,550	$20,400	14-11	10	$509,550	$0	10	$0	$0	Si	$122,400
10	CC	1012455801	CASTELLANO MARIA									X									230301	30	$1,483,695	$237,400	EPS002	30	$1,483,695	$59,400	CCF48	30	$1,483,695	$59,400	14-11	30	$1,483,695	$36,200	30	$0	$0	Si	$392,400
11	CC	76042548	CERON LUIS									X									230301	30	$1,772,523	$283,700	EPS017	30	$1,772,523	$71,000	CCF48	30	$1,772,523	$71,000	14-11	30	$1,772,523	$43,200	30	$0	$0	Si	$468,900
12	CC	5278302	CORDOBA JUAN									X									230301	30	$1,690,565	$270,500	EPS037	30	$1,690,565	$67,700	CCF48	30	$1,690,565	$67,700	14-11	30	$1,690,565	$41,200	30	$0	$0	Si	$447,100
13	CC	1020223418	CORREA SARA																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
14	CC	1099662053	CORREDOR BLANCA									X									231001	30	$1,766,022	$282,600	EPS005	30	$1,766,022	$70,700	CCF48	30	$1,766,022	$70,700	14-11	30	$1,766,022	$43,100	30	$0	$0	Si	$467,100
15	CC	28637528	DIAZ AMPARO									X									230301	30	$1,721,087	$275,400	EPS041	30	$1,721,087	$68,900	CCF48	30	$1,721,087	$68,900	14-11	30	$1,721,087	$42,000	30	$0	$0	Si	$455,200
16	CC	1105304428	DIAZ DIANA									X									230201	30	$1,704,413	$272,800	EPS017	30	$1,704,413	$68,200	CCF48	30	$1,704,413	$68,200	14-11	30	$1,704,413	$41,600	30	$0	$0	Si	$450,800
17	CC	1004383171	GALAN DIEGO									X									230301	30	$1,707,196	$273,200	EPS002	30	$1,707,196	$68,300	CCF48	30	$1,707,196	$68,300	14-11	30	$1,707,196	$41,600	30	$0	$0	Si	$451,400
18	CC	1193523186	GALEANO JUAN									X									230301	30	$1,694,806	$271,200	EPS002	30	$1,694,806	$67,800	CCF48	30	$1,694,806	$67,800	14-11	30	$1,694,806	$41,300	30	$0	$0	Si	$448,100
19	CC	93135172	GALEANO REINALDO									X									25-14	30	$1,746,522	$279,500	EPS002	30	$1,746,522	$69,900	CCF48	30	$1,746,522	$69,900	14-11	30	$1,746,522	$42,600	30	$0	$0	Si	$461,900
20	CC	88242364	GALLARDO YEIMY																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
21	CC	1090483209	GALLEGO SANDRA																		230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF48	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
22	CC	1069175098	GARCIA JHON									X									231001	30	$1,909,022	$305,500	EPS037	30	$1,909,022	$76,400	CCF48	30	$1,909,022	$76,400	14-11	30	$1,909,022	$46,600	30	$0	$0	Si	$504,900
23	CC	1105673818	GOMEZ MAIRA	X								X									230201	29	$1,634,516	$261,600	EPS002	29	$1,634,516	$65,400	CCF48	29	$1,634,516	$65,400	14-11	29	$1,634,516	$39,900	29	$0	$0	Si	$432,300
24	CC	1105673818	GOMEZ MAIRA											X							230201	1	$43,334	$7,000	EPS002	1	$43,334	$1,800	CCF48	0	$0	$0	14-11	1	$43,334	$0	0	$0	$0	Si	$8,800
25	CC	65706974	GOMEZ PIEDAD									X									25-14	30	$1,697,631	$271,700	EPS037	30	$1,697,631	$68,000	CCF48	30	$1,697,631	$68,000	14-11	30	$1,697,631	$41,400	30	$0	$0	Si	$449,100
26	CC	93089862	GONGORA REINEL									X									231001	30	$2,212,830	$354,100	EPS002	30	$2,212,830	$88,600	CCF48	30	$2,212,830	$88,600	14-11	30	$2,212,830	$54,000	30	$0	$0	Si	$585,300
27	CC	28880910	GONZALEZ YULY																		230301	30	$2,000,000	$320,000	EPS037	30	$2,000,000	$80,000	CCF48	30	$2,000,000	$80,000	14-11	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0	Si	$528,800
28	CC	1109382976	GRAJALES LUZ	X								X									25-14	30	$1,749,348	$279,900	EPS002	30	$1,749,348	$70,000	CCF48	30	$1,749,348	$70,000	14-11	30	$1,749,348	$42,700	30	$0	$0	Si	$462,600
29	CC	1105685670	GUAYARA ANDREA									X									230301	30	$1,693,109	$270,900	EPS002	30	$1,693,109	$67,800	CCF48	30	$1,693,109	$67,800	14-11	30	$1,693,109	$41,300	30	$0	$0	Si	$447,800
30	CC	65709824	GUAYARA MARITZA		X							X									230301	15	$852,914	$136,500	EPS041	15	$852,914	$34,200	CCF48	15	$852,914	$34,200	14-11	15	$852,914	$20,800	15	$0	$0	Si	$225,700
31	CC	1105672948	GUTIERREZ GUSTAVO									X									230301	30	$2,125,771	$340,200	EPS017	30	$2,125,771	$85,100	CCF48	30	$2,125,771	$85,100	14-11	30	$2,125,771	$51,800	30	$0	$0	Si	$562,200
32	CC	65704438	GUZMAN ADRIANA		X							X									25-14	30	$1,528,912	$244,700	EPS002	30	$1,528,912	$61,200	CCF48	30	$1,528,912	$61,200	14-11	30	$1,528,912	$37,300	30	$0	$0	Si	$404,400
33	CC	1105693442	GUZMAN MAIRA									X									230201	30	$1,580,630	$253,000	EPS041	30	$1,580,630	$63,300	CCF48	30	$1,580,630	$63,300	14-11	30	$1,580,630	$38,600	30	$0	$0	Si	$418,200
34	CC	28968529	HERNANDEZ DIANA		X							X									230301	15	$850,087	$136,100	EPS041	15	$850,087	$34,100	CCF48	15	$850,087	$34,100	14-11	15	$850,087	$20,800	15	$0	$0	Si	$225,100

2024/09/14 12:31 PM

Planilla Resumen

35	PT	6181800	LEAL HECMARI										X						230301	2	$86,667	$13,900	EPS041	2	$86,667	$3,500	CCF48	0	$0	$0	14-11	2	$86,667	$0	0	$0	$0	Si	$17,400
36	PT	6181800	LEAL HECMARI		X						X								230301	28	$1,442,246	$230,800	EPS041	28	$1,442,246	$57,700	CCF48	28	$1,442,246	$57,700	14-11	28	$1,442,246	$35,200	28	$0	$0	Si	$381,400
37	CC	1105674327	LOZADA CHRISTIAN								X								230301	30	$2,180,327	$348,900	EPS002	30	$2,180,327	$87,300	CCF48	30	$2,180,327	$87,300	14-11	30	$2,180,327	$53,200	30	$0	$0	Si	$576,700
38	CC	52234582	LOZANO ANA								X								25-14	25	$1,485,206	$237,700	EPS041	25	$1,485,206	$59,500	CCF48	25	$1,485,206	$59,500	14-11	25	$1,485,206	$36,200	25	$0	$0	Si	$392,900
39	CC	52234582	LOZANO ANA										X						25-14	5	$216,667	$34,700	EPS041	5	$216,667	$8,700	CCF48	0	$0	$0	14-11	5	$216,667	$0	0	$0	$0	Si	$43,400
40	CC	65783490	LOZANO LINDA																230201	20	$5,973,334	$1,015,600	EPS005	20	$5,973,334	$239,000	CCF48	20	$5,973,334	$239,000	14-11	20	$5,973,334	$145,600	20	$0	$0	Si	$1,639,200
41	CC	65783490	LOZANO LINDA										X						230201	10	$1,991,111	$338,600	EPS005	10	$1,991,111	$79,700	CCF48	0	$0	$0	14-11	10	$1,991,111	$0	0	$0	$0	Si	$418,300
42	CC	1105673980	MARTINEZ MANUELA								X								230301	30	$1,693,673	$271,000	EPS041	30	$1,693,673	$67,800	CCF48	30	$1,693,673	$67,800	14-11	30	$1,693,673	$41,300	30	$0	$0	Si	$447,900
43	CC	1110604323	MARTINEZ YORMAN		X						X								230301	15	$895,869	$143,400	EPS037	15	$895,869	$35,900	CCF48	15	$895,869	$35,900	14-11	15	$895,869	$21,900	15	$0	$0	Si	$237,100
44	CC	1007806633	MEDINA EDNA								X								230301	30	$1,874,197	$299,900	EPS002	30	$1,874,197	$75,000	CCF48	30	$1,874,197	$75,000	14-11	30	$1,874,197	$45,700	30	$0	$0	Si	$495,600
45	CC	1006120909	MEDINA JUAN	X															230301	23	$1,073,334	$171,800	EPS005	23	$1,073,334	$43,000	CCF48	23	$1,073,334	$43,000	14-11	23	$1,073,334	$26,200	23	$0	$0	Si	$284,000
46	CC	1110584271	MOGOLLON DANIEL																231001	30	$2,000,000	$320,000	EPS002	30	$2,000,000	$80,000	CCF48	30	$2,000,000	$80,000	14-11	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0	Si	$528,800
47	CC	1109266175	MOGOLLON MARIA								X								230301	16	$840,009	$134,500	EPS002	16	$840,009	$33,700	CCF48	16	$840,009	$33,700	14-11	16	$840,009	$20,500	16	$0	$0	Si	$222,400
48	CC	1109266175	MOGOLLON MARIA										X						230301	14	$606,668	$97,100	EPS002	14	$606,668	$24,300	CCF48	0	$0	$0	14-11	14	$606,668	$0	0	$0	$0	Si	$121,400
49	CC	1106453592	MONROY MARIBEL								X								230301	30	$1,771,109	$283,400	EPS002	30	$1,771,109	$70,900	CCF48	30	$1,771,109	$70,900	14-11	30	$1,771,109	$43,200	30	$0	$0	Si	$468,400
50	CC	30055459	MORENO LETICIA								X								230301	30	$1,746,523	$279,500	EPS017	30	$1,746,523	$69,900	CCF48	30	$1,746,523	$69,900	14-11	30	$1,746,523	$42,600	30	$0	$0	Si	$461,900
51	CC	1007723834	OYUELA MARIA		X						X								230301	30	$1,683,499	$269,400	EPS017	30	$1,683,499	$67,400	CCF48	30	$1,683,499	$67,400	14-11	30	$1,683,499	$41,100	30	$0	$0	Si	$445,300
52	CC	65645246	PADILLA JINNA								X								230301	25	$1,135,616	$181,700	EPS041	25	$1,135,616	$45,500	CCF48	25	$1,135,616	$45,500	14-11	25	$1,135,616	$27,700	25	$0	$0	Si	$300,400
53	CC	65645246	PADILLA JINNA										X						230301	5	$216,667	$34,700	EPS041	5	$216,667	$8,700	CCF48	0	$0	$0	14-11	5	$216,667	$0	0	$0	$0	Si	$43,400
54	CC	1105690875	PORTILLO ANDRES	X							X								230301	30	$1,745,348	$279,300	EPS017	30	$1,745,348	$69,900	CCF48	30	$1,745,348	$69,900	14-11	30	$1,745,348	$42,600	30	$0	$0	Si	$461,700
55	CC	1105686715	PORTILLO OSCAR								X								230301	30	$2,175,089	$348,100	EPS002	30	$2,175,089	$87,100	CCF48	30	$2,175,089	$87,100	14-11	30	$2,175,089	$53,000	30	$0	$0	Si	$575,300
56	CC	1105672138	PRADA DILMA								X								230301	30	$1,769,413	$283,200	EPS002	30	$1,769,413	$70,800	CCF48	30	$1,769,413	$70,800	14-11	30	$1,769,413	$43,200	30	$0	$0	Si	$468,000
57	CC	93132682	PUENTES DIEGO								X								230201	30	$2,185,544	$349,700	EPS002	30	$2,185,544	$87,500	CCF48	30	$2,185,544	$87,500	14-11	30	$2,185,544	$53,300	30	$0	$0	Si	$578,000
58	CC	1005714815	QUIROGA NATALIA								X								230301	30	$1,711,196	$273,800	EPS037	30	$1,711,196	$68,500	CCF48	30	$1,711,196	$68,500	14-11	30	$1,711,196	$41,700	30	$0	$0	Si	$452,500
59	CC	65707111	RAMIREZ JOHANNA								X								230301	30	$1,449,782	$232,000	EPS017	30	$1,449,782	$58,000	CCF48	30	$1,449,782	$58,000	14-11	30	$1,449,782	$35,400	30	$0	$0	Si	$383,400
60	CC	93137433	RAMIREZ JOSE	X							X								25-14	30	$1,688,587	$270,200	EPS037	30	$1,688,587	$67,600	CCF48	30	$1,688,587	$67,600	14-11	30	$1,688,587	$41,200	30	$0	$0	Si	$446,600
61	CC	1106452650	REINOSO MIGUEL	X							X								230301	30	$1,723,913	$275,900	EPS037	30	$1,723,913	$69,000	CCF48	30	$1,723,913	$69,000	14-11	30	$1,723,913	$42,000	30	$0	$0	Si	$455,900
62	CC	28551370	RIVEROS MARICELA																25-14	30	$2,598,000	$415,700	EPS005	30	$2,598,000	$104,000	CCF48	30	$2,598,000	$104,000	14-11	30	$2,598,000	$63,300	30	$0	$0	Si	$687,000
63	CC	1006002851	RODRIGUEZ JOSE		X						X								230301	30	$1,602,674	$256,500	EPS041	30	$1,602,674	$64,200	CCF48	30	$1,602,674	$64,200	14-11	30	$1,602,674	$39,100	30	$0	$0	Si	$424,000
64	CC	1022352200	SALAZAR DIANA																231001	30	$2,000,000	$320,000	EPS005	30	$2,000,000	$80,000	CCF48	30	$2,000,000	$80,000	14-11	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0	Si	$528,800
65	CC	65707314	SANDOVAL LORENA								X								230301	30	$1,681,521	$269,100	EPS017	30	$1,681,521	$67,300	CCF48	30	$1,681,521	$67,300	14-11	30	$1,681,521	$41,000	30	$0	$0	Si	$444,700
66	CC	1120498178	TORRES YULI	X	X						X								230301	18	$1,092,281	$174,800	EPS037	18	$1,092,281	$43,700	CCF48	18	$1,092,281	$43,700	14-11	18	$1,092,281	$26,700	18	$0	$0	Si	$288,900
67	CC	1110546739	URREGO DANIEL								X								230301	30	$2,298,235	$367,800	EPS037	30	$2,298,235	$92,000	CCF48	30	$2,298,235	$92,000	14-11	30	$2,298,235	$56,000	30	$0	$0	Si	$607,800
68	CC	1104934976	WALTERO OSWALDO								X								230301	30	$1,757,262	$281,200	EPS002	30	$1,757,262	$70,300	CCF48	30	$1,757,262	$70,300	14-11	30	$1,757,262	$42,900	30	$0	$0	Si	$464,700
69	CC	65707476	WILCHES MARGARETH	X	X						X								230301	23	$1,293,406	$207,000	EPS037	23	$1,293,406	$51,800	CCF48	23	$1,293,406	$51,800	14-11	23	$1,293,406	$31,600	23	$0	$0	Si	$342,200
Total		**Afiliados(61)**																			$106,382,602	$17,104,100			$107,682,602	$4,421,200			$103,134,821	$4,128,500			$106,382,602	$2,503,400		$0	$0		$28,157,200

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901285956	7	AGROINVERSIONES L&H S.A.S.	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CRA 48 SUR N. 157-199 VIA PICALEÑA	IBAGUE-TOLIMA	7777777	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-09	913521025	9473312922	E	2024/09/12	2024/09/16	BANCO DAVIVIENDA	4	$28,240,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				60	$17,104,100	$50,600	$0	$17,154,700
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	5	$1,582,200	$4,700	$0	$1,586,900
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	8	$2,242,100	$6,600	$0	$2,248,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	41	$10,573,500	$31,100	$0	$10,604,600
PROTECCION	230201	800,229,739	0	6	$2,706,300	$8,200	$0	$2,714,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				60	$2,503,400	$7,400	$0	$2,510,800
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	60	$2,503,400	$7,400	$0	$2,510,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				60	$4,128,500	$12,200	$0	$4,140,700
COMFATOLIMA	CCF48	800,211,025	1	60	$4,128,500	$12,200	$0	$4,140,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				61	$4,421,200	$13,300	$0	$4,434,500
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	9	$615,700	$1,900	$0	$617,600
FOSYGA	MIN001	901,037,916	1	1	$162,500	$500	$0	$163,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	13	$840,300	$2,500	$0	$842,800
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	11	$625,200	$1,900	$0	$627,100
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	20	$1,457,100	$4,300	$0	$1,461,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	7	$720,400	$2,200	$0	$722,600
TOTAL				61	$28,157,200	$83,500	$0	$28,240,700

1463921700

2024/09/14 12:31 PM

	SG SST	CÓDIGO	
	SEGUIMIENTO A CONDICIONES DE SALUD	VERSIÓN	
	REGISTRO DE EJECUCIÓN	FECHA	

FECHA	23	9	2024	**FACILITADOR**	Deicy L. Sosa Barreto
LUGAR	Casinos CENOP			**TEMA**	Hábitos saludables en gestante y registros de actividades
TIPO (describa taller, capacitación, sensibilización,etc)					Sensibilización

DESARROLLO

En el seguimiento a condiciones de salud de los trabajadores, se realiza una sensiblización con la trabajadora gestante, para darle indicaciones sobre medidas de protección para minimizar el riesgo de preclamsia durane el embarazo, se le dan algunas indicaciones como:

* Dar cumplimiento a las restricciones medicas y de acuerdo a notificaciones de la empresa sobre lo referente a horarios laborales, tiempos de pausas activas, refrigerios, almuerzo, etc. Así como la firma en los registros tanto de ingreso al lugar de trabajo, donde quede consignada la hora de entrada y salida, así como a la realización de las pausas activas.

*Hacer ajustes de hábitos saludables como:
Alimentación balanceada, baja en azucares y harinas, y según recomendaciones medicas, para controlar el sobrepeso, lo cual es un factor de riesgo gestacional, NO prolongar periodos de ayuno o no ingesta de alimentos durante la jornada laboral y fuera de ella, puesto que es primordial para la salud de madre y el bebe. Realizar actividad física moderada y de acuerdo a las recomendaciones medicas.

EVIDENCIAS

	FORMATO ASISTENCIA DE CAPACITACIÓN	Versión: 01 Fecha: 19-04-2024 Código: SGC-FOr-002

GS-2024-010803-CENOP

REGISTRO ASISTENCIA

Responsable Diligenciamiento:	Deiry J Sepúlveda.	**Fecha:**	23 Sep 2024
Tema:	Importancia diligenciar formatos pausas activas - ingreso y salida.		

No.	Nombre	Documento	Teléfono	Cargo	Firma
1	Maria deiry Dayana Mosquera Quiroga.	1107786195.	3024851838	auxiliar.	
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

FIRMA DEL CAPACITADOR

FIRMA RESPONSABLE SEGUIMIEN

1463921700

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo- SG SST

INDICADORES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Versión: 02
Código: XXX-XXX-XXX
Fecha:

AGROINVERSIONES

1463921700

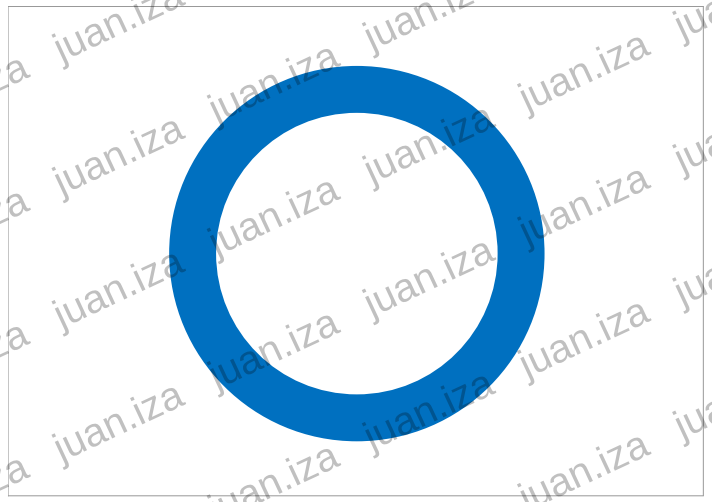
INDICADORES DE ESTRUCTURA DE SST

POLITICA DEL SG SST

I. IDENTIFICACION DE LOS INDICADORES

Nombre del Indicador	Tipo del Indicador	Fuente del Indicador	Frecuencia de Medición	Administrador del Indicador	Personas / Áreas que deben conocer el Indicador	¿Cumple el requisito	
						Si	No
POLÍTICA DE SST COMUNICADA	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST		x	
OBJETIVOS Y METAS DE SST	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST		x	
PLAN DE TRABAJO ANUAL Y CRONOGRAMA	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST		x	
ASIGNACIÓN DE RESPONSABILIDADES DE LOS DISTINTOS NIVELES DE LA EMPRESA FRENTE AL DESARROLLO DEL SG-SST	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST		x	
LA ASIGNACIÓN DE RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SG-SST	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST		x	
DEFINICIÓN DE METODOLOGÍA EN LA IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RIESGOS, EN EL QUE SE INCLUYE UN INSTRUMENTO PARA QUE LOS TRABAJADORES REPORTEN LAS CONDICIONES DE TRABAJO PELIGROSAS	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST			
CONFORMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COPASST	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST		x	
DOCUMENTOS QUE SOPORTAN EL SG-SST	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST			
PROCEDIMIENTO PARA EFECTUAR EL DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE SALUD DE LOS TRABAJADORES PARA LA DEFINICIÓN DE LAS PRIORIDADES DE CONTROL E INTERVENCIÓN	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST			
EXISTENCIA DE UN PLAN PARA PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST			
PLAN DE CAPACITACIÓN EN SST	Estructura del SG SST	Plan de Trabajo del SG SST	Anual	Responsable de SST		x	

III. GRAFICO

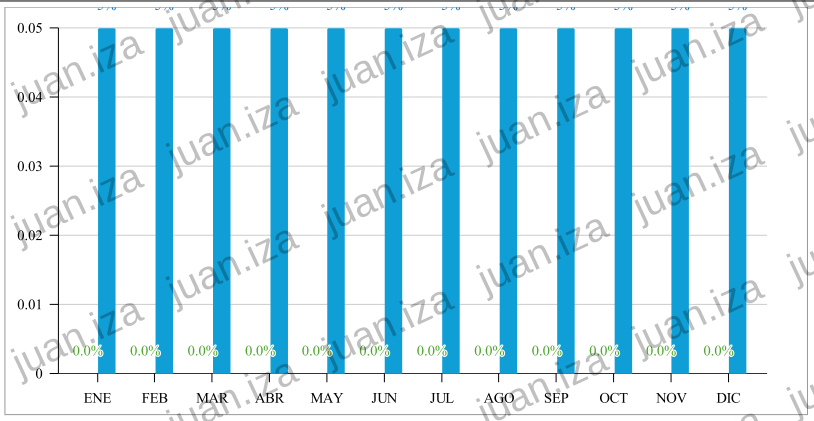


Severidad de los accidentes laborales

I. IDENTIFICACION DEL INDICADOR

Nombre del indicador	Severidad de los accidentes laborales
Tipo de indicador	Estándares Mínimos
Fórmula Resolución 312 de 2019	*N° de días de incapacidad por AT en el mes* / *Nº de trabajadores en el mes* X 100
Frecuencia de medición	Mensual
Fuente de información	Investigaciones de accidentes, FURAT, FUREL, incapacidades
Administrador del indicador	Responsable del SG-SST
Personas que deben conocer el resultado	Gerente, jefe responsable del proceso y COPASST

III. GRAFICO



II. TABLA DE DATOS

IV. INTERPRETACIÓN

Periodo	N° de días de incapacidad por AT en el mes	Nº de trabajadores en el mes	Valor indicador	Meta	Análisis del Indicador
ENE	0.0		0.0%	5%	No se presentan AT en el periodo revisado
FEB	0.0		0.0%	5%	No se presentan AT en el periodo revisado
MAR	0.0		0.0%	5%	No se presentan AT en el periodo revisado
ABR	0.0		0.0%	5%	No se presentan AT en el periodo revisado
MAY	0.0		0.0%	5%	No se presentan AT en el periodo revisado
JUN	0.0		0.0%	5%	No se presentan AT en el periodo revisado
JUL	0.0		0.0%	5%	No se presentan AT en el periodo revisado
AGO	0.0		0.0%	5%	
SEP			0.0%	5%	
OCT			0.0%	5%	
NOV			0.0%	5%	
DIC			0.0%	5%	

Periodo	Horas hombre trabajadas	Trabajadores	Horas Trabajadas	Días Trabajados	Horas Extras	Días de Ausentismo por AT	Días de Ausentismo por enfermedad común	Número de AT que se presentaron	Número de AT mortales que se presentaron	Número de casos de Enfermedad Laboral EL
ENE	0		8	22	0	0			0	
FEB	0		8	25	0	0			0	
MAR	0		8	23	0	0			0	
ABR	0		8	26	0	0			0	
MAY	0		8	25	0	0			0	
JUN	0		8	23	0	0			0	

juan.iza

JUL	0		8	25	0	0			0	
AGO	-16		8	25	0	2		1	0	
SEP	0				0					
OCT	0				0					
NOV	0				0					
DIC	0				0					
TOTAL	**-16**	**#DIV/0!**	**64**	**194**		**2**	**1**	**1**	**0**	**0**

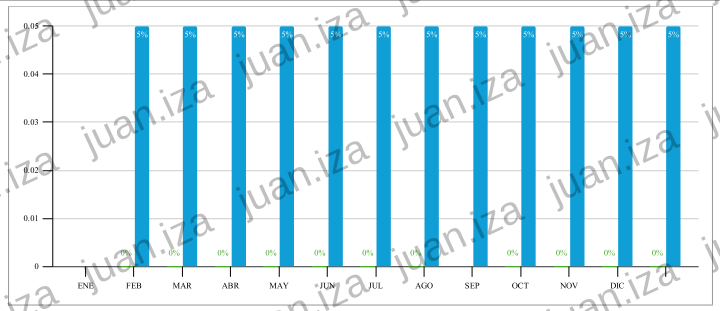
1463921700

Frecuencia de los accidentes laborales

I. IDENTIFICACION DEL INDICADOR

Nombre del indicador	Frecuencia de los accidentes laborales
Tipo de indicador	Estándares Mínimos
Fórmula Resolución 312 de 2019	*N° de Accidentes de Trabajo AT que se presentaron en el mes* / *Nº de trabajadores en el mes* X 100
Frecuencia de medición	Mensual
Fuente de información	Investigaciones de accidentes, FURAT, incapacidades
Administrador del indicador	Responsable del SG-SST
Personas que deben conocer el resultado	Gerente, jefe responsable del proceso y COPASST

III. GRAFICO



II. TABLA DE DATOS

Periodo	N° de Accidentes de Trabajo AT que se presentaron en el mes	Nº de trabajadores en el mes	Valor indicador	Meta
ENE			0%	5%
FEB			0%	5%
MAR			0%	5%
ABR			0%	5%
MAY			0%	5%
JUN			0%	5%
JUL			0%	5%
AGO	1		#DIV/0!	5%
SEP			0%	5%
OCT			0%	5%
NOV			0%	5%
DIC			0%	5%

IV. INTERPRETACIÓN

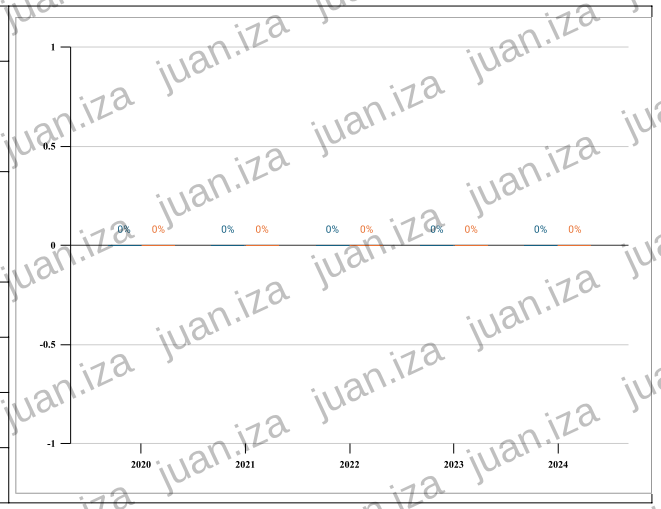
1463921700

Mortalidad de los accidentes laborales

I. IDENTIFICACION DEL INDICADOR

Nombre del indicador	Mortalidad de los accidentes laborales	
Tipo de indicador	Estándares Mínimos	
Fórmula Resolución 312 de 2019	*N° de Accidentes de Trabajo mortales que se presentaron en el año* / *Total de Accidentes de Trabajo que se presentaron en el año*	*X 100*
Frecuencia de medición	Mensual	
Fuente de información	Investigaciones de accidentes, FURAT, incapacidades	
Administrador del indicador	Responsable del SG-SST	
Personas que deben conocer el resultado	Gerente, jefe responsable del proceso y COPASST	

III. GRAFICO



II. TABLA DE DATOS

Periodo	No. De accidentes mortales que se presentaron en el año	No. Total de accidentes que se presentaron en el año	Valor indicador	Meta
2020	0		0%	**0%**
2021	0		0%	**0%**
2022	0		0%	**0%**
2023	0		0%	**0%**
2024	0		0%	**0%**

III. INTERPRETACION

No se presentan accidentes mortales en el periodo revisado

No se presentan accidentes mortales en el periodo revisado

No se presentan accidentes mortales en el periodo revisado

No se presentan accidentes mortales en el periodo revisado

No se presentan accidentes mortales en lo que va corrido del periodo revisado

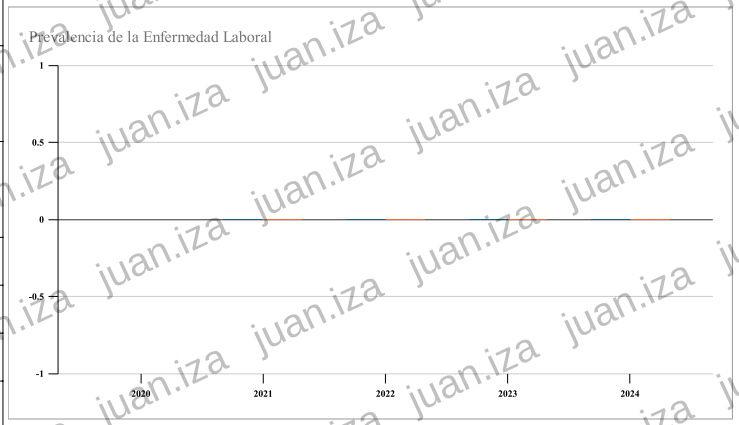
1463921700

Prevalencia de la enfermedad laboral

I. IDENTIFICACION DEL INDICADOR

Nombre del indicador	Prevalencia de la Enfermedad Laboral	
Tipo de indicador	Estándares Mínimos	
Fórmula Resolución 312 de 2019	*N° de casos nuevos y antiguos de Enfermedad Laboral en el año* / *Promedio total de trabajadores en el año*	*X 100.000*
Frecuencia de medición	Anual	
Fuente de información	Investigaciones de accidentes, FURAT, FUREL, incapacidades	
Administrador del indicador	Responsable del SG-SST	
Personas que deben conocer el resultado	Gerente, jefe responsable del proceso y COPASST	

III. GRAFICO



II. TABLA DE DATOS

Periodo	N° de casos nuevos y antiguos de Enfermedad Laboral en el año	Promedio total de trabajadores en el año	Valor indicador	Meta
2020	0	0	0%	**0%**
2021	0	0	0%	**0%**
2022	0	0	0%	**0%**
2023	0	0	0%	**0%**
2024	#REF!		#REF!	**#REF!**

IV. INTERPRETACIÓN

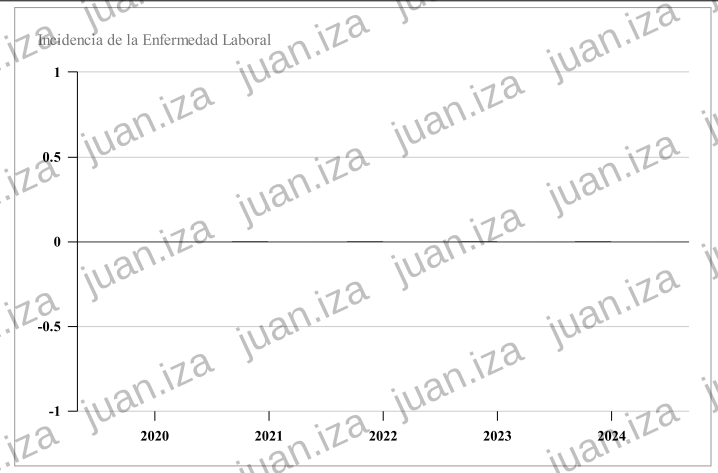
1463921700

Prevalencia de la enfermedad laboral

I. IDENTIFICACION DEL INDICADOR

Nombre del indicador	Incidencia de la Enfermedad Laboral	
Tipo de indicador	Estándares Mínimos	
Fórmula Resolución 312 de 2019	*N° de casos nuevos de Enfermedad Laboral en el año*	X 100.000
	Promedio total de trabajadores en el año	
Frecuencia de medición	Anual	
Fuente de información	Investigaciones de accidentes, FURAT, FUREL, incapacidades	
Administrador del indicador	Responsable del SG-SST	
Personas que deben conocer el resultado	Gerente, jefe responsable del proceso y COPASST	

III. GRAFICO



II. TABLA DE DATOS

Periodo	N° de casos nuevos de Enfermedad Laboral en el año	Promedio total de trabajadores en el año	Valor indicador	Meta
2020	0		0%	**0%**
2021	0		0%	**0%**
2022	0	#REF!	0%	**0%**
2023	0	#REF!	0%	**0%**
2024	#REF!	#REF!	#REF!	**#REF!**

IV. INTERPRETACIÓN

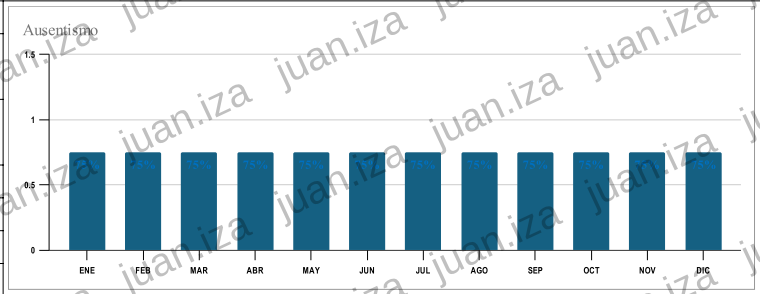
1463921700

Ausentismo por causas de salud

I. IDENTIFICACION DEL INDICADOR

Nombre del indicador	Ausentismo	
Tipo de indicador	Estándares Mínimos	
Fórmula Resolución 312 de 2019	*N° de días de ausencia por incapacidad laboral y común en el mes* / *N° de días de trabajo programado en el mes*	X 100
Frecuencia de medición	Anual	
Fuente de información	Investigaciones de accidentes, FURAT, FUREL, incapacidades	
Administrador del indicador	Responsable del SG-SST	
Personas que deben conocer el resultado	Gerente, jefe responsable del proceso y COPASST	

III. GRAFICO



II. TABLA DE DATOS

Período	N° de días de ausencia por incapacidad laboral y común en el mes	N° de días de trabajo programado en el mes	Valor indicador	Meta
ENE			-	75%
FEB			-	75%
MAR			-	75%
ABR			-	75%
MAY			-	75%
JUN			-	75%
JUL			-	75%
AGO			-	75%
SEP			-	75%
OCT			-	75%
NOV			-	75%
DIC			-	75%
TOTAL		0		

IV. INTERPRETACIÓN

1463921700
juan.iza

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	**SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**	**Versión. 01**
	PLAN ANUAL DE TRABAJO 2024	**Fecha: 10/01/2024**
	Código. PLA - 001	**Página 1 de 3**

OBJETIVO DE SG-SST

Diseñar e implementar actividades de prevención y promoción que faciliten una adecuada gestión de los riesgos inherentes en las actividades que lleva a cabo la empresa **AGROINVERSIONES LYH SAS** y que generen un ambiente de autocuidado, permitiendo así la disminición en las condiciones que puedan traducirse en accidentes de trabajo y enfermedades laborales, todo lo anterior en el marco de la mejora continua y en el cumplimiento de la legislación colombiana en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCANCE

El presente plan aplica para todos los trabajadores directos, contratistas, proveedores y demás partes interesadas, que desarrollen actividades en **AGROINVERSIONES LYH SAS.**

CICLO	ESTANDAR	COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLE	RESPONSABLE	SEGUIMIENTO	CRONOGRAMA 2024 ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Porcentaje de cumplimiento ACTIVIDAD	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR CICLO
PLANEAR	1. RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4%)	1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	Consolidado de evaluacion de las responsabilidades en SST	ASESOR DE SST	P											P		0%	0%
						E														
			1.1.6 Conformación COPASST / Vigía.	Actas mensuales de reunion	ASESOR DE SST	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	67%	
						E	E	E	E	E	E	E	E	E						
			1.1.8 Conformación Comité Convivencia.	Informe trimestral y actas de reunion	ASESOR DE SST	P	P			P			P			P			50%	
						E	E			E										
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. (6%)	1.2.1 Programa Capacitación Promoción y Prevención - PyP.	Informe semestral de ejecucion SST	ASESOR DE SST	P		P						P		p			67%	
						E		E						E						
	2. GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST firmada, fechada y comunicada al COPASST/Vigía.	Politica del SIG (2022) y debidamente firmada por el Representante Legal	ASESOR DE SST	P	P											P	50%	0%
						E	E													
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado.	Documento Plan Anual de Trabajo para el Sistema de Gestion de Seguridad y Salud en el Trabajo para la vigencia Septiembre a Diciembre 2022	ASESOR DE SST	P	P												100%	
						E	E													
		Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	Informe de rendicion de cuentas	ASESOR DE SST, REPRESENTANTE LEGAL	P												P	0%	
						E														
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de SST (2%)	2.7.1 Matriz legal.	Matriz de requisitos legales actualizada y firmada por el Rep. Legal	ASESOR DE SST	P		P											100%	
						E		E												
		Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Evaluación Médica Ocupacional	esta Sociodemografica Informe de condiciones de salud	ASESOR DE SST	P		P											100%	
						E		E												
			3.1.4 Realización de los exámenes médicos ocupacionales - Peligros. Periodicidad	Matriz de examenes ocupacionales actualizada	ASESOR DE SST	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	58%	
						E	E	E	E	E	E	E	E							

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

HACER	3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%)		3.2.2 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedad Laboral.	Consolidado de investigacion de ATEL, para cada mes cuando aplique	ASESOR DE SST	P												#DIV/0!	#DIV/0!
						E													
		Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores. (6%)	3.3.1 Medición de la severidad de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	Registro y analisis del indicador	ASESOR DE SST	P						P					P	0%	
						E													
			3.3.2 Medición de la frecuencia de los incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	Registro y analisis del indicador	ASESOR DE SST	P						P					P	0%	
						E													
			3.3.3 Medición de la mortalidad de Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	Registro y analisis del indicador	ASESOR DE SST	P						P					P	0%	
						E													
			3.3.4 Medición de la prevalencia de incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	Registro y analisis del indicador	ASESOR DE SST	P						P					P	0%	
						E													
			3.3.5 Medición de la incidencia de incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	Registro y analisis del indicador	ASESOR DE SST	P						P					P	0%	
						E													
			3.3.6 Medición del ausentismo por incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	Registro y analisis del indicador	ASESOR DE SST	P						P					P	0%	
						E													
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros /riesgos (15%)	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal - EPP.	Soportes de entrega de Elementos de Proteccion	REPRESENTANTE LEGAL	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	58%	
						E	E	E	E	E	E	E	E						
VERIFICAR	6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST. (5%)	6.1.1 Indicadores estructura, proceso y resultado.	Matriz de indicadores estructura, proceso y resultado Decreto 1072 de 2015	ASESOR DE SST	P						P					P	0%	0%
						E													
			6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año.	Informe de auditoria realizada al SG-SST	ASESOR DE SST	P											P	0%	
						E													
			6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría.	Informe de Revision por la Alta direccion	ASESOR DE SST	P											P	0%	
						E													
ACTUAR	7 MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST. (10%)	7.1.1 Definir acciones de Promoción y Prevención con base en resultados del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	Consolidado del Plan de Mejoramiento donde se identifican acciones preventivas y correctivas para el SG-SST	ASESOR DE SST	P											P	0%	0%
						E													

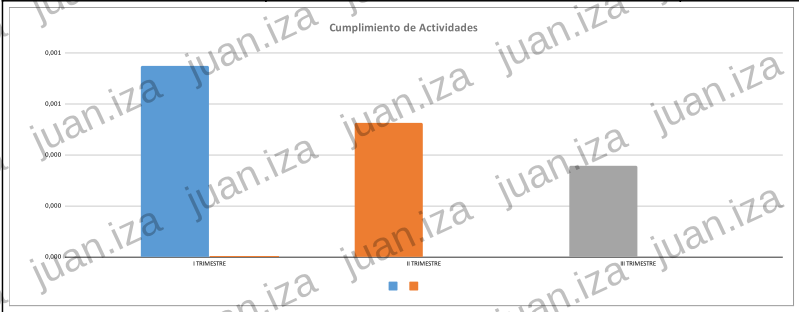
	NOMBRE Y APELLIDOS	FIRMA
REPRESENTATE DE LA ALTA DIRECCÓN	LINDA CRISTAL LOZANO SANCHEZ	
RESPONSABLE DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		

PERIODO	I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE
Actividades Programadas	20	19	14	29
Actividades Ejecutadas	15	10	5	0
% de Ejecución	75%	53%	36%	0%

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR		META
NOMBRE DEL INDICADOR	Cumplimiento de Actividades Plan Anual SG - SST	90%
FORMULA	Actividades Ejecutadas * 100 / Actividades Programadas	



PERIODO	I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE
Actividades ejecutadas	15	10	5	0
Actividades programadas	20	19	14	29
Cumplimiento de actividades	75%	53%	36%	0%
Acumulado o Promedio	75%	64%	54%	41%
ANÁLISIS				

1463921700

	SG SST	CÓDIGO	
	PROGRAMA DE CAPACITACIONES	VERSIÓN	
	REGISTRO DE EJECUCIÓN	FECHA	

FECHA	13	9	2024	**FACILITADOR**	Deicy L. Sosa Barreto
LUGAR	Casinos CENOP			**TEMA**	Importancia de las BPH- "Los Doctores de los alimentos"
TIPO (describa taller, capacitación, sensibilización,etc)					Sensibilización

DESARROLLO

Una sala de cirugía y una cocina pueden parecer entornos muy diferentes, pero comparten objetivos comunes en cuanto a Buenas Prácticas de Higiene (BPH): " Los Doctores de los alimentos"

1. Control de contaminación: Tanto en la sala de cirugía como en la cocina, es crucial controlar la contaminación para evitar la propagación de microorganismos.
2. Limpieza y desinfección: Ambos entornos requieren limpieza y desinfección regular de superficies y equipos.
3. Manipulación segura: Tanto los cirujanos como los cocineros deben manipular materiales y alimentos de manera segura para evitar contaminación.
4. Uso de Equipos de Protección Personal (EPP): En ambos entornos, el personal utiliza EPP como guantes, mascarillas y batas para protegerse y evitar la contaminación.

Por tanto se les compara a todos los asistentes con Doctores y encargados de una sala de cirugía, en la cual desde su cargo y funciones tienen responsabilidades en BPH, se les muestra que el paciente son los alimentos que procesan a diario y que por tanto deben adoptar las mismas prácticas que en una sala de cirugía.

EVIDENCIAS

1463921700

REGISTRO ASISTENCIA

	FORMATO ASISTENCIA DE CAPACITACIÓN	Versión: 01 Fecha: 19-04-2024 Código: SGC-FOr-002

Responsable Capacitación	Deicy L Sosa Barreto (SST)	Fecha	13-09-2024
Tema	Sensibilización BP.H		

No.	Nombre	Documento	Teléfono	Cargo	Firma
1	Diego José galán aguilar	1004287477	3208230759	Bodegueros	
2	Lorena Sandoval Herrera	65702344	3172441561	Aux Cocina	
3	Pilar [illegible]	93125170	3107852614	Aux	
4	Alber Blanquicet salamanca	1044492299	3113072292	Auxiliar	
5	Juan Sebastian Galeano	1193323786	3144802925	Aux	
6	Cristian Adolfo Cortina Tapia	1101624748		Cocinero	
7	Francisco cordoba Salas	5278702	3732646684	Auxiliar	
8	Reinel Gongora Contreras	93188862	3134962108	Cocinero	
9	Cristian Walfero	1104934776	3104432874	Aux. cocina	
10	Juan Pablo Cordoba Alvarez	1010203636	312 306 8376	Aux. Cocina	Juan P. Cordoba
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL CAPACITADOR

FIRMA RESPONSABLE SEGUIMIENTO

Escaneado con CamScanner

AGROINVERSIONES	SG SST	CÓDIGO	
	ENTREGA CASINO PRINCIPAL	VERSIÓN	
	REGISTRO DE EJECUCIÓN	FECHA	

FECHA	30	9	2024	**FACILITADOR**	Deicy L. Sosa Barreto
LUGAR	Casinos CENOP			**TEMA**	Entrega del casino principal
TIPO (describa taller, capacitación, sensibilización,etc)					Reunión

DESARROLLO

Entrega por finalización contrato de arrendamiento PN CENOP 105-1.10036-23 del 14 Septiembre de 2023. Que tenía como objeto: Arrendamiento de unas áreas destinadas para el funcionamiento del comedor principal, comedor y cafetería casino de oficiales, cafetería casino suboficiales y comedor casino suboficiales de la Escuela Nacional De Entrenamiento Policial BG. Jaime Ramírez. Se recibe a las 8:00 pm al Mayor Iza y acompañantes para realizar la entrega de las instalaciones y bienes relacionados en acta, verificando cada item y dejando anotaciones de los hallazgos encontrados, quedando pendiente entrega de zonas exteriores como jardines y techos, por la hora y falta de iluminación.

1463921700

EVIDENCIAS

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

juan.iza

EVIDENCIAS

juan.iza

AGROINVERSIONES	**PLAN DE SANEAMIENTO**	CÓDIGO	
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN	VERSIÓN	
	REGISTRO DE EJECUCIÓN	FECHA	

MES	SEPTIEMBRE	**RESPONSABLE**	Encargado o delegado de cada casino
LUGAR	Casinos CENOP	**ACTIVIDAD**	Limpieza y mantenimiento de Exteriores
DESARROLLO	Se realizó una limpieza y desinfección exhaustiva en las zonas externas de las instalaciones de los casinos, incluyendo áreas de circulación, entradas y salidas, y espacios comunes. Esta actividad es fundamental para mantener un entorno saludable y seguro para nuestros empleados, visitantes y clientes. La limpieza regular ayuda a prevenir la propagación de enfermedades, reducir el riesgo de contaminación y controlar la aparicion de vectores y plagas tanto fuera como dentro de las cocinas. Además, esta acción contribuye a cumplir con los estándares de calidad y seguridad establecidos por nuestra empresa y regulaciones vigentes.		

juan.iza
1463921700

EVIDENCIAS

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

juan.iza

EVIDENCIAS

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

juan.iza

AGROINVERSIONES	FORMATO CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-002

Responsable:	YULI GONZALEZ JUTINICO		**AÑO**					**2024**			**MES**				**SEPTIEMBRE**						**LUGAR**					**COMEDOR PRINCIPAL**							
ÁREA GENERAL	**Equipo o área específica**	**FRECUENCIA**	**Seleccionar el día según la frecuencia - Periodicidad diaria y semanal**																														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREAS LOCATIVAS	Area de lockers y vestiers.	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Area de recepción.	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Baño.(Dotacion completa)	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Lavamanos (Dotacion completa)	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Cuartos frios	Semanal		X							X							X							X						X	
	Oficina	Semanal	X							X							X							X						X		
	Pasillos los comedores	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Linea	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Comedor	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Areas de almacenamiento	Semanal					X							X							X							X					
	Area de residuos solidos	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Basculas y grameras	Semanal					X							X							X							X					
	Mesones	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Licuadora	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Ollas arroceras	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Cutter industrial	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Planchas	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Cuchillos, y demas utensilios similares	Diaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Canastillas	Semanal	X							X							X							X							X		
	Canecas de residuos	Semanal	X							X							X							X							X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

juan.iza

GS-2024-010803-CENOP

ARROYO CRUZADO	**FORMATO VERIFICACION DIARIA Y PERIODICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-002

AÑO: 2024 — MES: Septiembre

DIA (Escriba según corresponda "C" si cumple o "NC" si no cumple)

TIPO	Equipo, utensilio, área donde se aplica el procedimiento de limpieza y desinfección	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREAS	Area de lockers y vestiers	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Area de recepción.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Baño (Dotacion completa)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Lavamanos (Dotacion completa)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cuartos frios	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Oficina	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Pasillos los comedores	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Linea	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Comedor	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Areas de almacenamiento	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Area de residuos solidos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Basculas y gramera	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	
	Mesones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Licuadora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Ollas arroceras	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cutter industrial	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Planchas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Basculante	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Horno	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cuchillos, y demas utensilios similares	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Canastillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Canecas de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Andres Gallardo A
FIRMAS DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenia BPM
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

AGROINVERSIONES	**FORMATO VERIFICACION DIARIA Y PERIODICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-002

AÑO: | MES: | DIA (Escriba según corresponda "C" si cumple o "NC" si no cumple)

TIPO	Equipo, utensilio, área donde se aplica el procedimiento de limpieza y desinfección	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREAS	Area de lockers y vestiers	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Area de recepcion	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Baño (Dotacion completa)	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	NC	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	
	Lavamanos (Dotacion completa)	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	C	C	C	NC	NC	NC	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cuartos frios	C	C	NC	C	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Oficina	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	NC	C	C	NC	NC	C	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	
	Pasillos los comedores	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	
	Linea	NC	C	C	NC	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	NC	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	
	Comedor	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	
	Areas de almacenamiento	C	C	C	C	C	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	
	Area de residuos solidos	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	NC	C	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Basculas y grameras	C	C	NC	C	C	NC	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Mesones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	NC	C	C	NC	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Licuadora	C	C	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	
	Ollas arroceras	NC	C	C	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cutter industrial	C	NC	C	NC	C	NC	C	C	NC	NC	C	NC	C	C	C	C	NC	C	C	NC	NC	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	
	Planchas	C	C	C	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	
	Basculante	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	
	Horno	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	NC	C	NC	C	C	NC	C	NC	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cuchillos, y demas utensilios similares	C	NC	C	C	NC	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	
	Canastillas	C	C	NC	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	
	Canecas de residuos	C	-	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	

Maria Guzman
FIRMAS DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenia BPM
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

GS-2024-010803-CENOP

AGROIAYCESIONES	**FORMATO VERIFICACION DIARIA Y PERIODICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-002

AÑO: 2024 MES: Septiembre Cacfl

DIA (Escriba según corresponda "C" si cumple o "NC" si no cumple)

TIPO	Equipo, utensilio, área donde se aplica el procedimiento de limpieza y desinfección	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREAS	Area de lockers y vestiers.	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Area de recepcion.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Baño.(Dotacion completa)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Lavamanos (Dotacion completa)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cuartos frios	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Oficina	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Pasillos los comedores	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Linea	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Comedor	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Areas de almacenamiento	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Área de residuos solidos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Basculas y grameras	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Mesones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Licuadora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Ollas arroceras	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cutter industrial	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
	Planchas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Cuchillos, y demas utensilios similares	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Canastillas	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Canecas de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Sandra Milena Gallego
FIRMAS DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenio BPM
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

	FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:		**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	26	9	24

AREA	**Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)**						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

Powered by CamScanner

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenia BPM.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

	FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:		**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	18	9	24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de Insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

Powered by CamScanner

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenia BPM

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

ADRIMYCRISIONES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:		**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	12	04	24

AREA	**Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)**						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

Powered by CamScanner

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniero BPM

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

Powered by CamScanner

GS-2024-010803-CENOP

ASOMUTRESORES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:		**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	04	09	24

AREA	**Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)**						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas	NA	NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

Powered by CamScanner

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenio BPM.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

GS-2024-010803-CENOP

	FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:		**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	26	9	24

AREA	**Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)**						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

Powered by CamScanner

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenia BPM.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

	FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:		**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	18	9	24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de Insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

Powered by CamScanner

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenia BPM

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

ADRIMYCRISIONES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:		**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	12	04	24

AREA	**Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)**						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

Powered by CamScanner

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniero BPM

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

Powered by CamScanner

GS-2024-010803-CENOP

ASOMUTRESORES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:		**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	04	09	24

AREA	**Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)**						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas	NA	NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

Powered by CamScanner

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NA		NA		NA		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenio BPM.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:	Mairy Guzman	**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	27	09	24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

Maira Guzman
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenio BPM
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

ASPERTRESIONES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:	Maiva Guzma	**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	16	9	24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X	X			X	Moscas	Programar Fumigación
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X	X			X	Moscas	Programar Fumigación
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X	X			X	Moscas	Programar Fumigación

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

Ingenia

AGROINVERSIONES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:	Maira Guzman	**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	9	9 24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenalmento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X	X			X	Mosca	Programa Fumigac.
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X	X			X	Mosca	Programa Fumiga
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X	X			X	Moscas	Roedores Fumig.
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

Maria Guzman
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenia BPM
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:	Maria Guzman	**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	02	09 24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						**OBSERVACIONES (definir Características relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X	X			X	Moscas	Programa Fumigac.
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X	X			X	Moscas	Programa Fumigac.
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X	X			X	Moscas	Programa Fumig.

1463921700

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos	X			X		X		
En las canastilas	X			X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento	X			X		X		
Debajo de las estibas	X			X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues	X			X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas	X			X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos	X			X		X		
En la cisterna o inodoro	X			X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeni BPM.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	FORMATO VERIFICACIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS	Versión: 01 Fecha: 19-04-2024 Código: SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:	Milena Gallego	FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)	23	04	24

AREA	Marcar (X) con una "X" sobre el hallazgo de la plaga presente en cada una de las areas)						OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de Insecto rastrero como la cucharacha)	Acción Correctiva
	Roedores		Insectos Voladores		Insectos Rastreros			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

Sandra M. Gallego

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniero SST

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

AGROINVERSIONES	FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS	Versión: 01 Fecha: 19-04-2024 Código: SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:	Milena Gallego	FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)	16	09	24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)	Acción Correctiva
	Roedores		Insectos Voladores		Insectos Rastreros			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos								
En la cisterna o inodoro								

Sandra M Gallego

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

GS-2024-010803-CENOP

ADMINYCRISIONES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:	Milena Gallego.	**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	09	09	24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						**OBSERVACIONES (definir Caracteristicas relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		NP		NP		NP		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

Sandra M Gallego
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniero
3P1
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

GS-2024-010803-CENOP

AGROINYECCIONES	**FORMATO VERIFICACION DE PRESENCIA DE PLAGAS**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-016

DILIGENCIADO POR:	Nilena Gallego	**FECHA DE INSPECCIÓN (DD/MM/AAAA)**	27	06	24

AREA	Plaga (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada una de las areas)						**OBSERVACIONES (definir Características relevantes por ejemplo el tipo de insecto rastrero como la cucharacha)**	**Acción Correctiva**
	Roedores		**Insectos Voladores**		**Insectos Rastreros**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**		
A. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenaimento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Dentro o alrededor de la trampa de grasa interna		X		X		X		
En las uniones de las cortinas de entrada		X		X		X		
B. COCINA								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor de los equipos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
En las canecas destinadas para residuos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los lavaplatos		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor de los utensilios		X		X		X		
Dentro o alrededor de las canecas internas de almacenamiento de agua		X		X		X		
C. CUARTO FRÍO O REFRIGERADORES								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
Debajo o alrededor del equipo		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor del equipo de refrigeración		X		X		X		
Alrededor o en el marco de la puerta		X		X		X		

1463921700

D. BODEGAS Y/O CUARTOS DE ALMACENAMIENTO								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En las canastilas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los estantes de almacenamiento		X		X		X		
Debajo de las estibas		X		X		X		
Dentro o alrededor de los sifones o desagues		X		X		X		
Alrededor o en los marcos de las puertas		X		X		X		
E. BAÑOS								
Uniones entre el piso y paredes, y entre paredes y techos		X		X		X		
En la cisterna o inodoro		X		X		X		

Sandra M. Gallego
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenio BPM
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

AGROINVERSIONES	**PLAN DE SANEAMIENTO**	CÓDIGO	
	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	VERSIÓN	
	REGISTRO DE EJECUCIÓN	FECHA	

MES	SEPTIEMBRE	**RESPONSABLE**	Encargado o delegado de cada casino
LUGAR	Casinos CENOP	**ACTIVIDAD**	Verificación de pH y cloro del agua
MUESTRA			Punto Hídrico

DESARROLLO

Para garantizar la potabilización del agua en nuestros casinos, se realizaron mediciones periódicas de cloro y pH en los sistemas de agua potable. Estas pruebas son fundamentales para:

- Asegurar la eliminación de bacterias y microorganismos patógenos.
- Prevenir enfermedades transmitidas por el agua.
- Mantener la calidad y seguridad del agua para consumo humano.
- Cumplir con los estándares y regulaciones de salud pública.

EVIDENCIAS

juan.iza
1463921700

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	FORMATO ANÁLISIS DE CLORO RESIDUAL Y pH	Versión: 01 Fecha: 19-04-2024 Código: SGC-FOr-004

** C = Cumple * NC = No cumple* **Nota:** *En caso de presentarse anomalías en los parametros, escribir las acciones correctivas en las casillasde observaciones.*

FECHA DD/MM/AÑO	HORA		PUNTO DE MUESTREO	MEDICIÓN DE PARAMETROS		NOMBRES Y APELLIDOS DE QUIEN REALIZA LA MEDICIÓN	Observaciones
	AM	PM		Ph	Cloro Residual		
23-9-24	7:20	2:40	lavaplato	7.6	0,5	Andres Gallardo	
24-9-24	8:00	2:00	cocina	7.5	0,6	Andrs Gallardo	
25-9-24	8:15	2:30	cocina	7.5	0,5	Andrs Gallardo	
26-9-24	7:30	2:45	lavaplato	7.3	0,4	Andrs Gallardo	
27-9-24	8:00	3:00	lavaplato	7.3	0,3	Andrs Gallardo	
28-9-24	9:30	2:00	cocina	7,4	0,4	Andrs Gallardo	
29-9-24	8:40	1:45	cocina	7,5	0,5	Andrs Gallardo	
30-9-24	9:00	2:00	cocina	7.5	0,5	Andrs Gallardo	

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniera BPM.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

GS-2024-010803-CENOP

	FORMATO ANÁLISIS DE CLORO RESIDUAL Y pH	Versión: 01 Fecha: 19-04-2024 Código: SGC-FOr-009

** C = Cumple * NC = No cumple* **Nota:** *En caso de presentarse anomalias en los parametros, escribir las acciones correctivas en las casillasde observaciones.*

FECHA DD/MM/AÑO	HORA		PUNTO DE MUESTREO	MEDICIÓN DE PARAMETROS		NOMBRES Y APELLIDOS DE QUIEN REALIZA LA MEDICIÓN	Observaciones
	AM	PM		Ph	Cloro Residual		
01-09-24	7:50	2:00	lavaplato	7.2	0,5	Andres Gallardo	
02-09-24	8:00	2:30	lavaplato	7.3	0,5	Andres Gallardo	
03-09-24	8:30	2:45	cocina	7.3	0,6	Andres Gallardo	
04-09-24	7:50	1:30	cocina	7.3	0,5	Andres Gallardo	
05-09-24	9:30	2:00	cocina	7.2	0,6	Andres Gallardo	
06-9-24	7:10	1:00	lavaplato	7.6	0.5	Andres Gallardo	
07-9-24	8:30	2:30	cocina	7.3	0,7	Andres Gallardo	
08-9-24	7:50	2:15	cocina	7.4	0,5	Andres Gallardo	
09-9-24	8:00	2:00	cocina	7.2	0,6	Andres Gallardo	
10-9-24	7:30	1:00	cocina	7.5	0,8	Andres Gallardo	
11-9-24	8:00	2:00	cocina	7.4	0,3	Andres Gallardo	
12-9-24	6:40	1:30	cocina	7.2	0,5	Andres Gallardo	
13-9-24	7:00	3:00	lavaplato	7.6	0.5	Andres Gallardo	
14-9-24	8:10	4:00	lavaplato	7.6	0,5	Andres Gallardo	
15-9-24	9:00	2:00	lavaplato	7.6	0.5	Andres Gallardo	
16-9-24	10:40	4:00	cocina	7.6	0.5	Andres Gallardo	
17-9-24	6:40	2:30	cocina	7.6	0.5	Andres Gallardo	
18-9-24	7:00	3:00	cocina	7.6	0,5	Andres Gallardo	
19-9-24	9:00	2:10	lavaplato	7.6	0,5	Andres Gallardo	
20-9-24	7:15	3:30	lavaplato	7.6	0,5	Andres Gallardo	
21-9-24	9:30	2:00	lavaplato	7.6	0,5	Andres Gallardo	
22-9-24	6:40	9:00	cocina	7.6	0,5	Andres Gallardo	

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniero BPM

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	**FORMATO ANÁLISIS DE CLORO RESIDUAL Y pH**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-004

** C = Cumple * NC = No cumple* **Nota:** *En caso de presentarse anomalias en los parametros, escribir las acciones correctivas en las casillasde observaciones.*

FECHA DD/MM/AÑO	HORA		PUNTO DE MUESTREO	MEDICIÓN DE PARAMETROS		NOMBRES Y APELLIDOS DE QUIEN REALIZA LA MEDICIÓN	Observaciones
	AM	PM		Ph	Cloro Residual		
01-09-24	8:00	1:40	cocina	7.6	0,5	Milena Gallego	
02-09-24	8:30	2:00	cocina	7.5	0,8	Milena Gallego	
03-09-24	8:00	1:00	cocina	7,3	0,7	Milena Gallego	
04-09-24	10:00	2:00	cocina	7,4	0,6	Milena Gallego	
05-09-24	9:00	3:00	lavaplato	7,3	0,5	Milena Gallego	
06-09-24	8:10	2:00	lavaplato	7,3	0,5	Milena Gallego	
07-09-24	7:20	1:20	cocina	7,3	0,5	Milena Gallego	
08-09-24	7:45	3:10	cocina	7,3	0,5	Milena Gallego	
09-09-24	9:00	2:00	cocina	7,3	0,5	Milena Gallego	
10-09-24	7:00	4:00	lavaplato	7,3	0,5	Milena Gallego	
11-09-24	8:15	2:00	lavaplato	7,3	0,8	Milena Gallego	
12-09-24	7:30	1:00	cocina	7.2	0,6	Milena Gallego	
13-09-24	7:00	2:00	cocina	7.3	0,7	Milena Gallego	
14-09-24	8:00	1:30	cocina	7.2	0,6	Milena Gallego	
15-09-24	7:30	2:00	cocina	7.5	0,8	Milena Gallego	
16-09-24	9:00	1:30	cocina	7.4	0,6	Milena Gallego	
17-09-24	8:40	2:00	cocina	7.6	0,8	Milena Gallego	
18-09-24	9:00	1:00	cocina	7.6	0,3	Milena Gallego	
19-09-24	9:30	2:00	lavaplato	7.6	0,3	Milena Gallego	
20-09-24	9:00	2:30	lavaplato	7.6	0,3	Milena Gallego	
21-09-24	8:30	1:30	lavaplato	7.6	0,3	Milena Gallego	
22-09-24	9:00	1:45	cocina	7.6	0,3	Milena Gallego	

Sandra Milena Gallego
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniero BPM
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

#VALUE!	FORMATO ANÁLISIS DE CLORO RESIDUAL Y pH	Versión: 01 Fecha: 19-04-2024 Código: SGC-FOr-009

*C= Cumple *NC= No cumple **Nota:** *En caso de presentarse anomalias en los parametros, escribir las acciones correctivas en las casillasde observaciones.*

FECHA DD/MM/AÑO	HORA		PUNTO DE MUESTREO	MEDICIÓN DE PARAMETROS		NOMBRES Y APELLIDOS DE QUIEN REALIZA LA MEDICIÓN	Observaciones
	AM	PM		Ph	Cloro Residual		
23 - 9 - 24	8:30	3:10	cocina	7.6	0,3	Milena Gallego	
24 - 9 - 24		2:00	Cocina	7.5	0,3	Milena Gallego	
25 - 9 - 24	9:30		Cocina	7.3	0,3	Milena Gallego	
26 - 9 - 24	8:00		Cocina	7.5	0,3	Milena Gallego	
27 - 9 - 24		2:30	Cocina	7.4	0,3	Milena Gallego	
28 - 9 - 24	9:00		Cocina	7.3	0,3	Milena Gallego	
29 - 9 - 24		2:00	Cocina	7.4	0,3	Milena Gallego	
30 - 9 - 24	9:30		Cocina	7.5	0,3	Milena Gallego	

Sandra Milena Gallego

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniera BPM

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	**FORMATO ANÁLISIS DE CLORO RESIDUAL Y pH**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-004

** C = Cumple * NC = No cumple* **Nota:** *En caso de presentarse anomalias en los parametros, escribir las acciones correctivas en las casillasde observaciones.*

FECHA DD/MM/AÑO	HORA		PUNTO DE MUESTREO	MEDICIÓN DE PARAMETROS		NOMBRES Y APELLIDOS DE QUIEN REALIZA LA MEDICIÓN	Observaciones
	AM	PM		Ph	Cloro Residual		
23- 9- 24	10:00		cocina	7.6	0.3	Yorman E. Martinez	
24- 9- 24	10:00		Jugo	7.3	0.3	Maira Guzman	
25- 9- 24	10:00		cocina	7.3	0.3	Maira Guzman	
26 - 9 - 24	10:00		lavado	7.3	0.3	Maira Guzman	
27 - 9 - 24	10:00		cocina	7.3	0.3	Maira Guzman	
28 - 9 - 24	10:00		Area jugo	7.4	0.3	Maira Guzman	
29 - 9 - 24	10:00		cocina	7.3	0.3	Maira Guzman	
30 - 9 - 24	10:00		cocina.	7.5	0.3	Maira Guzman.	

Maira Guzman
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniero BPM
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

AGROINYCERMEX	**FORMATO ANÁLISIS DE CLORO RESIDUAL Y pH**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:** SGC-FOr-004

** C = Cumple * NC = No cumple* **Nota:** *En caso de presentarse anomalías en los parametros, escribir las acciones correctivas en las casillasde observaciones.*

FECHA DD/MM/AÑO	HORA		PUNTO DE MUESTREO	MEDICIÓN DE PARAMETROS		NOMBRES Y APELLIDOS DE QUIEN REALIZA LA MEDICIÓN	Observaciones
	AM	PM		Ph	Cloro Residual		
01 - 9 - 24	7:00			7.3	0.3	Jose Luis Pedroz Abril	
02 - 9 - 24	10:00			7.3	0.3	Jose Luis Pedroz Abril	
03 - 9 - 24	8:00			7.3	0.3	Pedroz Jose Luis	
04 - 9 - 24	10:00			7.3	0.3	Rodriguez Abril Jose Luis	
05 - 9 - 24	8:00			7.3	0.3	Rodriguez Abril Jose Luis	
06 - 9 - 24	5:00			7.3	0.3	Rodriguez Abril Jose Luis	
07 - 9 - 24	11:00			7.3	0.3	Rodriguez Abril Jose Luis	
08 - 9 - 24	11:30			7.3	0.3	Rodriguez Abril Jose Luis	
09 - 9 - 24	10:00			7.3	0.3	Maira Guerra	
10 - 9 - 24	10:10			7.3	0.3	Rodriguez Abril Jose Luis	
11 - 9 - 24	11:00			7.3	0.3	Yorman E. Martinez	
12 - 9 - 24	9:00			7.3	0.3	Yorman E. Martinez	
13 - 9 - 24	10:00			7.3	0.3	Yorman E. Martinez	
14 - 9 - 25	7:00			7.3	0.3	Yorman E. Martinez	
15 - 9 - 25	8:00			7.3	0.3	Yorman E. Martinez	
16 - 9 - 24	11:00			7.8	0.3	Yorman E. Martinez	
17 - 09 - 24	10:00			7.6	0.3	Yorman E. Martinez	
18 - 09 - 24	10:00			7.6	0.5	Yorman E. Martinez	
19 - 09 - 24	10:00			7.6	0.3	Yorman E. Martinez	
20 - 09 - 24	10:00			7.6	0.3	Yorman E. Martinez	
21 - 09 - 24	11:00			7.6	0.3	Yorman E. Martinez	
22 - 9 - 24	10:00			7.3	0.3		

Maira Guerra
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeniero BPM.
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

AGROINVERSIONES	PLAN DE SANEAMIENTO	CÓDIGO	
	PROGRAMA GESTIÓN DE RESIDUOS	VERSIÓN	
	REGISTRO DE EJECUCIÓN	FECHA	

MES	SEPTIEMBRE	**RESPONSABLE**	Encargado o delegado de cada casino
LUGAR	Casinos CENOP	**ACTIVIDAD**	Disposición de Residuos (Aceite usado)
DESARROLLO	Se realizó la entrega del aceite usado generado en las labores de cocina a nuestro proveedor frecuente, quien se encarga de su disposición responsable y ambientalmente segura. Para garantizar la trazabilidad y cumplimiento de regulaciones ambientales, se tomaron evidencias fotográficas y se registraron los detalles de la entrega en nuestros archivos. Este registro incluye fecha, cantidad y tipo de aceite entregado, así como la confirmación del proveedor. Esta práctica forma parte de nuestro compromiso con la gestión sostenible de residuos y la protección del medio ambiente. Este proceso se realiza de acuerdo con las regulaciones ambientales vigentes y nuestros protocolos internos de gestión de residuos, asegurando la minimización del impacto ambiental de nuestras operaciones		
EVIDENCIAS			

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

AGROINVERSIONES	FORMATO DISPOSICIÓN DE RESIDUOS (ACEITE DE COCINA USADO)	Versión: 01 Fecha: 19-04-2024 Código: SGC-FOr-007

FECHA DD/MM/AÑO	CANTIDAD		NOMBRE DE QUIEN ENTREGA	EQUIPO O ACTIVIDAD QUE GENERA ACEITE USADO	NOMBRE DE QUIEN DISPONE EL ACEITE (EMPRESA AUTORIZADA)	OBSERVACIONES
	GALONES	PESO kg				
03-9-27	2	4.3	Ambrus Cachuto	Fritura	Biogras.	

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingeni BPM.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

Powered by CamScanner

GS-2024-010803-CENOP

ADMINVERSIONES	**FORMATO DISPOSICIÓN DE RESIDUOS (ACEITE DE COCINA USADO)**	**Versión:** 01 **Fecha:** 19-04-2024 **Código:**SGC-FOr-007

FECHA DD/MM/AÑO	CANTIDAD		NOMBRE DE QUIEN ENTREGA	EQUIPO O ACTIVIDAD QUE GENERA ACEITE USADO	NOMBRE DE QUIEN DISPONE EL ACEITE (EMPRESA AUTORIZADA)	OBSERVACIONES
	GALONES	PESO kg				
17 09 24	2	20	Andres portillo			

Andres Hernan Portillo
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ingenia BPM.
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

1463921700

GS-2024-010803-CENOP

Biogras S.A.S. aceites reciclados

Detalle de servicio de Retiro e Implementación de Bidones para Aceites de Fritura

Nº 599

Razón Social: Agroinversiones L&H S.A.S

Fecha: 26 / 09 / 2024

NIT./RUT: 901285956-7

REGISTRO GESTOR #GS-131

REGISTRO TRANSPORTADOR # TP 132

Biogras S.A.S.	Tipo de envase / Bidón	
	20 kilos	Otro tipo de envase
Cantidad de Envase / Bidones		
Cantidad aproximada de kilogramos entregados	56.5	
Cantidad de Envase / Bidones vacios		

DATOS RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL LOCAL

Nombre: Diana Salazar

Firma: DIANA MILENA SALAZAR

DATOS PERSONAL DE BIOGRAS S.A.S.

Nombre: Luis G Herrera

Firma:

Placa: AZN188

Dirección: Comedor Principal CENOP Teléfono: 3132956575

Observaciones: Aceite de Fritura Quemado Para Biodisel.

IMPORTANTE: El personal del local debe acompañar al personal de Biogras S.A.S., indicar envases o bidones a retirar y supervisar la operación en todo momento. El tiempo de espera del camión para retiro de producto es de 15 minutos. Como excepción podrá esperar 10 minutos adicionales. Una vez realizado el retiro, la persona responsable debe completar y firmar los datos correspondientes en el formulario de detalle de servicio. Los litros estipulados son un cálculo aproximado más no veridico.

Control Interno

Plaza Jardín - Local 164 - Cel.: 322 910 6089 - Ibagué

1463921700

AGROINVERSIONES	**PLAN DE SANEAMIENTO**	CÓDIGO	
	PROGRAMA GESTIÓN DE RESIDUOS	VERSIÓN	
	REGISTRO DE EJECUCIÓN	FECHA	

MES	SEPTIEMBRE	**RESPONSABLE**	Encargado o delegado de cada casino
LUGAR	Casinos CENOP	**ACTIVIDAD**	Disposición de Residuos aprovechables

DESARROLLO

Se realizó la entrega del aceite usado generado en las labores de cocina a nuestro proveedor frecuente, quien se encarga de su disposición responsable y ambientalmente segura. Para garantizar la trazabilidad y cumplimiento de regulaciones ambientales, se tomaron evidencias fotográficas y se registraron los detalles de la entrega en nuestros archivos. Este registro incluye fecha, cantidad y tipo de aceite entregado, así como la confirmación del proveedor. Esta práctica forma parte de nuestro compromiso con la gestión sostenible de residuos y la protección del medio ambiente.

Este proceso se realiza de acuerdo con las regulaciones ambientales vigentes y nuestros protocolos internos de gestión de residuos, asegurando la minimización del impacto ambiental de nuestras operaciones

Se realizó la recolección y disposición de residuos orgánicos en nuestras instalaciones, y entregadas a un proveedor confiable para su disposición responsable. Este proceso es fundamental para proteger el medio

ENCIAS

EVIDE		

juan.iza