No. GS-2025 -001967-ESANA- AGRUP 20.1

Soledad, 11 de marzo de 2025

Señor coronel
MARCO ALEXANDER MILLÁN SÁNCHEZ
Director de Educación Policial (E)
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. **80-1-30105-24**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ **O FINAL** ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**14/12/2024**	**Hasta**	**13/01/2025**

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 Nro.GS-2024-018325-DIEPO del 09/12/2024, el señor teniente JEINER ALIRIO HERNÁNDEZ ARIAS, obrando en calidad de jefe Grupo de Contratos DIEPO, comunico la designación de la ordenación del gasto de la Dirección de Educación Policial como supervisor del contrato del asunto al señor Mayor WISTON PALACIOS PALACIOS – comandante de agrupación Escuela de Policía Antonio Nariño

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** MENSUAL
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 0

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30105-24
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR NO. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO
Contratista	JUAN GABRIEL DUQUE ÁLZATE
Representante legal	N/A
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 112.320.000,00
Valor reducción del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$ 112.320.000,00
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio, documentos los cuales deben ser publicados en SECOP II. **Nota**: el acta de inicio y la entrega del espacio arrendado será suscrita por el director(a) de la escuela dueña de la necesidad, el supervisor y el contratista.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	14 de diciembre de 2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	14 de diciembre de 2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

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

Mediante visita de supervisión se verifico que en durante el periodo diciembre 2024 y enero 2025, se realizó la jornada de estiramiento muscular, importancias de las pausas activas, enfocadas a evitar la fatiga muscular y el estrés laboral con el personal.

El día 22/12/2024 mediante visita de supervisión, se verifica actividades de capacitación de SG-SST se realizan actividades de prevención de riesgos en las áreas de trabajo, se implementan procedimientos de desinfección y lavado del comedor.

Mediante visita del supervisor durante el mes de enero del 06/01/2025 al 12/01/2024 se verifico el almacenamiento de alimentos precederos y no perecederos, cuartos fríos, áreas de lavado, áreas de preparación de alimentos, puntos ecologías y áreas de almacenamiento de desechos de alimentos.

Mediante visita del supervisor durante el mes de enero se realizó revista al estado de los elementos asignados al comedor para el desarrollo de las actividades.

El día 26/12/2024 mediante visita de supervisión verifico la realización de la programación de capacitaciones asumidas por parte del contratista.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cumplir con el objeto contractual.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha cumplido con el objeto contractual.
2	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha obrado con lealtad y como resultado no se reportan trabas
3	Responder en los plazos que la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Para el periodo informado no se realizó requerimiento por parte de la dirección de educación policial
4	Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con sus obligaciones verificable en los anexos
5	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Para el periodo informado se cumplió con esta obligación
6	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	N/A	No se ha manifestado hechos de peticiones o amenazas donde se tenga que informar de igual forma al contratista permanentemente se le

			recuerdan los compromisos como contratista
7	Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato	N/A	No se ha requerido en vista que la DIEPO no realiza pagos al contratista de acuerdo a lo estipulado en el contrato.
8	Restituir a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	N/A	No se han requerido los elementos puestos a disposición del contratista en lo que va de la ejecución del contrato.
9	Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	El contratista está a disponibilidad de la dirección de educación policial en el momento en que se requiera y cumplir con las demás obligaciones tal cual lo cita la obligación.
10	Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	Para este periodo el contratista ha cumplido con las condiciones técnicas
11	En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	N/A	Para este periodo no se ha realizado cambio del personal.
12	Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Para el periodo informado el arrendatario no reporta y tampoco evidencio infracciones ambientales
13	Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con sus obligaciones del pago de arrendamiento verificable en los anexos
14	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha obrado con lealtad y como resultado no se reportan trabas
15	El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar.	SI	Para esta obligación el arrendatario es la persona con la que se suscribió el contrato.
16	Responder en los plazos que la Dirección de Educación policial de la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha obrado con lealtad y como resultado no se reportan trabas
17	Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única	SI	Para esta obligación el contratista cumple tal cual se evidencia en el aplicativo SECOP II
18	18) Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias.	SI	Para este periodo no se evidencian y reportan daños en los elementos asignados al contratista
19	El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01 de noviembre del 2013, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).	SI	Para este periodo el contratista cumple con la obligación como se puede observar en el anexo

20	Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias	SI	El contratista suministra alimentos tal cual lo indica el contrato de acuerdo con lo establecido en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
21	Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	El contratista tiene reserva de inventario para no afectar el funcionamiento del servicio si llegara a presentarse situaciones alternas.
22	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Para el periodo informado el contratista realizo fumigación y aplicación de cebos y actividades de control de plagas.
23	Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo Condiciones Técnicas del Estudio previo.		

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	**CANON DE ARRENDAMIENTO**. El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2024-015824-DIEPO del 25-10-2024, se estableció en la suma de NUEVE MILLONES TRECIENTOS SESENTA MIL PESOS (9.360.000,00) M/CTE El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, ni tampoco gas natural los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores nuevos. Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de energía eléctrica, agua, alcantarillado, gas y aseo para lo cual se determinará en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.	SI	El arrendatario consigno el valor acordado en el presente contrato por valor de $ 9.360.000,00 mediante transferencia electrónica N° 0000027183
2	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS** El ARRENDATARIO entregará el inmueble en igual condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces o quien funja como responsable en la Escuela de Policía Antonio Nariño, en coordinación con el supervisor del contrato. El ARRENDATARIO deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía, acueducto y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del ARRENDATARIO el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas.	SI	La entrega del inmueble se realizó mediante Acta N° AE-2024- 002376-ESANA El arrendatario presento los comprobantes de pago de cada uno de los servicios públicos.
3	El ARRENDATARIO compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones del comedor de Estudiantes y Auxiliares de policía a que haya lugar, con el fin de mantener en buenas condiciones, la presentación de las mismas y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizara el aseo y presentación de las zonas de cocina, espacio del comedor de estudiantes y auxiliares de policía (incluye sillas, mesas, paredes) de manera diaria al término de cada comida, aspectos que serán verificados a través de los servicios internos (oficial y suboficial de servicio, oficial de semana, régimen interno, estudiante fiscal, estudiante de escuela y de servicio).	SI	El arrendatario adelanta las labores y los trabajos pertinentes
4	El ARRENDATARIO se compromete a realizar mantenimiento preventivo y correctivo según sea el caso, de forma bimensual a las siguientes áreas cuartos fríos, neveras, extractores de aire, campanas, horno, licuadora industrial o cualquier otro elemento con el cual se lleven a cabo la preparación y suministro de alimentos.	SI	El mantenimiento se realiza con la empresa certificada para tal fin

5	El ARRENDATARIO deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones	SI	El arrendatario cumple con los protocolos de seguridad exigidos a sus proveedores
6	En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, su numeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al ARRENDATARIO del mismo". El ARRENDATARIO le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN MEBAR y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL MEBAR. **NOTA**: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN MEBAR y SIPOL MEBAR.	SI	Se realizaron las coordinaciones con SIPOL MEBAR mediante Comunicación Oficial N° GS-2025-000335
7	El ARRENDATARIO recibirá por parte del responsable de activos fijos de la Escuela de Policía Antonio Nariño mediante acta de inventario, la cantidad de sillas y mesas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario en perfectas condiciones para su uso, al mismo tiempo al término del contrato realizara la entrega en igual condiciones en el que se le fue entregado.	SI	Se verifico el inventario que se encuentra en el comedor y fue asignado mediante Acta N° AE-2024-002376- ESANA
8	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo enviar sus empleados debidamente identificados, con sus elementos de seguridad industrial, previa coordinación con el supervisor del contrato; durante la ejecución del futuro contrato. Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible (cedula de ciudadanía) y presentar copia del carnet de afiliación a EPS y ARL.	SI	El personal cumple con el protocolo de seguridad establecido por el Grupo de Seguridad ESANA.
9	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del oferente incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.	SI	Para el periodo informado el contratista cuenta con las Planillas de Pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 32049006 de fecha 07/01/2025, la cual se anexan como soporte al presente informe
10	El ARRENDATARIO se compromete a mantener el inmueble motivo de arriendo en óptimas condiciones sanitarias para la preparación y suministro de la alimentación del personal de estudiantes, atendiendo lo dispuesto en la Ley 9 de 1979, así como los utensilios y elementos usados para preparar y distribuir la alimentación.	SI	El arrendatario cumple con las condiciones de higiene establecidas
11	El ARRENDATARIO deberá tener en su inventario, la cantidad de 10 mesas con su juego de sillas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario para su uso.	SI	El arrendatario cumple con el mobiliario adecuado para la operación.
12	**El Representante legal deberá entregar el siguiente texto impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los siguientes criterios, así**: Para **celebrar el contrato**, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá: Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 *"Responsabilidades de los trabajadores"*. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue presentado en la etapa precontractual.

	instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. Tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.		
13	Asignación de persona que diseñe y ejecute el SG-SST dentro de la empresa a contratar.	SI	El arrendatario cuenta con el personal idóneo que ejecuta el SG-SST en su empresa
14	Certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	El personal usa los elementos de seguridad y protección
15	Presentar al contratante el examen pre-ocupacional, acorde a los peligros y riesgos inherentes y asumidos durante la ejecución de la tarea contratada. Si la actividad está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctricas, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. **SOPORTE** Lo Que Corresponde Certificado de ARL de cumplimiento del SGSST, % de cumplimiento mayor o igual al 95%	SI	El contratista cumple con lo requerido en la condición técnica, excepto que para ejecución del contrato No contempla actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctricas, sin embargo el proveedor tiene la certificación de riesgo 5 exigida para la ejecución del contrato
16	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 subcontratista a los riegos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolle la actividad.	SI	Se evidencian las capacitaciones, para prevenir la materialización de riesgos.
	Evidenciar la activa participación en las actividades que la Policía nacional o el contratante desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	SI	No se reportan incidentes o materialización de riesgos
	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.	SI	Se evidencia el uso de elementos de protección por parte de los trabajadores durante el desarrollo de las actividades dentro de las instalaciones
	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollan las tareas.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado

	Notificar a la mayor brevedad al supervisor del contrato las ocurrencias 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.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado de manera verbal y/o escrita
	Practicarse los exámenes ocupacionales que la policía nacional o el contratante programen al contratista durante la ejecución contractual.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado para la adjudicación y ejecución del contrato pactado
	Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía nacional o del contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
17	Plan anual de trabajo	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
18	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
19	Medidas de prevención y control frente a peligrosos/riesgos identificados. Lo anterior acorde a lo dispuesto en el Art. 3 de la resolución. 0312 de 2019.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
20	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 con contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema y Salud en el trabajo de la Policía Nacional.	N/A	Esta especificación técnica es requerida en la etapa post contractual, el contrato se encuentra en ejecución
	CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL ETAPA PRE – CONTRACTUAL		
21	En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así: 1.1 Estudios previos Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
22	El contratista se compromete a no realizar vertimientos de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el

			arrendatario en la eta precontractual
23	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", El contratista se comprometerá a eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
24	El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos como neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
25	El contratista se compromete a garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
26	El contratista se compromete a efectuar fumigaciones mensuales y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo	SI	Con fecha 23/12/2024 el contratista a través de la empresa Mata plagas S.A.S, con NIT. 9001179315-2 realizó la respectiva fumigación con el fin de realizar manejo de plagas.
27	El contratista se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
28	El contratista se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones"	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
ETAPA CONTRACTUAL			
29	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios El contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. El futuro contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las Autoridades Ambientales Competentes. El futuro contratista deberá garantizar que los residuos sólidos no peligrosos generados durante el desarrollo de las diferentes	SI	El presente contrato es contrato de arrendamiento no prestación de servicios, sin embargo, para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado de políticas y objetivos ambientales de la Policía Nacional

	actividades y eventos objeto del contrato; se realicen las acciones de segregación, manejo adecuado, transporte, almacenamiento temporal y disposición adecuada dentro de las respectivas instalaciones donde éstas se desarrollan. Así como deberá promover y facilitar los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados. Para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24 y se acogerá a las dinámicas de recolección interna de las respectivas instalaciones (dentro de sus propias instalaciones, en las que se designen por las partes y en las instalaciones del contratante). El oferente se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos de 3 canecas 120 litros con tapa ubicadas en un lugar asequible por los usuarios con bolsas del color correspondiente según el residuo a recolectar. CARACTERÍSTICAS 1. Estructura metálica de tres puestos, tubo cuadrado CR de 1 pulgadas Calibre 20. Platina de 1/8 ya lamina CR x Calibre 24 2. Base de la estructura graduable ajustable 3. Tablero en vinilo 3M color vivo marcado con el tipo de residuo a depositar 4. Tres canecas de 120 litros en plástico polietileno, en color verde, negro, blanco o rojo, marcadas con tipo de residuo a depositar MEDIDAS PUNTO ECOLÓGICO · ALTO 130 CMS · ANCHO 180 CMS · LARGO 60 CMS 		
30	El oferente debe dar aplicación a la resolución 2184 del 26/12/2019, en su artículo 4 separación de residuos sólidos. • Color blanco: Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón. • Color negro: Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. Color verde: Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.	SI	El proveedor da aplicación a la resolución 2184 del 26/12/2019 al fijar los puntos ecológicos en donde se realiza la clasificación de residuos.
31	El oferente debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo el área utilizada por los usuarios del servicio, con el fin de mantener en óptimas condiciones, verificando el aseo cuantas veces sea necesario durante día y dar disposición de los residuos como lo exigen las condiciones sanitarias y de higiene vigente, aplicable en materia ambiental.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
32	El contratista no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
32	El contratista realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) trimestralmente (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
34	El contratista realizará e impartirá, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión	SI	Para el periodo informado el contratista ha

	integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Uso de elementos de protección personal • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico • Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		cumplido con lo establecido
	ETAPA POST CONTRACTUAL		
35	Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos: el interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio previo y el contrato, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.	N/A	Para el periodo el contrato se encuentra en ejecución.
	ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO		
36	**MENU Y GRAMAJE**: el gramaje deberá permitir una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado el menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
37	**CAMBIO DE MINUTAS**: el ARRENDATARIO se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de policía Antonio Nariño.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
38	**COMIDA ESPECIAL**: el ARRENDATARIO se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada en la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5, por el Ministerio de Defensa Nacional así: **ESTUDIANTES A PATRULLERO Y AUXILIARES DE POLICIA** **DESAYUNO** | **ALMUERZO** | **CENA** $6.080,00 | $6.080,00 | $6.080,00 **TOTAL: $18.240,00**	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
39	**REFRIGERIO**: conforme lo establece la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el ARRENDATARIO al personal de estudiantes en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. **Nota**: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc.) o aquellos que sean fabricados por el oferente).	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
	Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el ARRENDATARIO cuente como mínimo con el siguiente personal: **CANTIDAD** | **CARGO A DESEMPEÑAR** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL** | **% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO** 1 | Asesor Nutricional | Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa) | Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista** | Permanente del 10 % 1 | Chef | Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa) | Experiencia **mínima de un (1) año** como técnico profesional en gastronomía y/o ciencias afines | Permanente del 100%	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado

40	1	Control de calidad	Técnico o superior en alimentos.	Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos	Permanente del 100%		
	1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia mínima de 1 año como Administrador.	Permanente del 100%		
	6	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%		
	Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto. • Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. • Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) • Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B • Contrato de trabajo En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía. **NOTA**: En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, su numeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo" **NOTA**: El ARRENDATARIO garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio.						
41	El ARRENDATARIO se compromete a garantizar la prestación del servicio, de manera permanente e ininterrumpida, de lunes a viernes en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 04:30 am hasta las 20:00 pm, con el fin de atender al personal de estudiantes y auxiliares de policía en su proceso de formación; Así mismo deberá permanecer después de la hora prevista anteriormente como mínimo un empleado, que esté atento a la preparación de los alimentos (de 21:00, 20:00 hasta las 04:00 o 04:30 horas). Igualmente, en los días atípicos tales como los servicios de apoyo, instrucción de operaciones rurales-urbanas y demás, se deberá coordinar con el supervisor del contrato la entrega de la alimentación en vehículos de su empresa en el horario para la atención del personal a las afuera de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño. El ARRENDATARIO se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso. • Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. Por fuerza mayor o caso fortuito.		SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
42	El ARRENDATARIO se compromete que cuando el personal de estudiantes y auxiliares de policía se encuentre en prácticas de orden abierto, garantizara el transporte de la alimentación hasta el lugar donde se encuentran los mismos, en condiciones sanitarias y de higiene aptas (vehículo que cumpla con los requisitos establecidos por la ley para el transporte de alimentos).		SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
43	El ARRENDATARIO se compromete a suministrar el menaje (platos, cubiertos, vasos, bandejas, entre otros, NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que		SI	Para el periodo informado el contratista ha

	presenten deterioro de manera inmediata, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.		cumplido con lo establecido
44	En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el ARRENDATARIO se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavo de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
45	**DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS** Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
46	El ARRENDATARIO deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
47	El ARRENDATARIO debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
48	El ARRENDATARIO deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
49	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo ESANA.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
50	El ARRENDATARIO debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; las respectivas vacunas para el personal que trabaja en manipulación de alimentos.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

51	El ARRENDATARIO deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
52	El ARRENDATARIO deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
53	El ARRENDATARIO deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el DECRETO 539 DE 2014 resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
54	**CAPACIDAD OPERATIVA**: el ARRENDATARIO contar con un capital de trabajo suficiente para poder el objeto del presente proceso de contratación, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio incluyendo el traslado e instalaciones de algunos enseres que así lo requieran, del mismo modo, en caso que presente fallas con el equipo deberá hacer las gestiones necesarias de forma oportuna para continuar con su funcionamiento o el reemplazo del bien si así lo considera. • 1000 juegos de vajilla: plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo, cubiertos. • Cuatro ollas de alta capacidad • Dos congeladores de alta capacidad • Dos licuadoras industriales • Dos ollas tipo fondo • Dos ollas a presión • Dos Sartenes industriales • Maquinas dispensadora de jugos • Tres televisores de mínimo 50" • Dos estufas industriales. **Nota**: en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
55	En razón a la Resolución 2674 de 2013-Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
	En razón a la Resolución 2674 de 2013-Estado de Salud. Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

<table>
<tr><td>56</td><td>desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>57</td><td>CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el ARRENDATARIO debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.

En virtud del presente proceso contractual, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.

En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el ARRENDATARIO deberá diligenciar el formato No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad</td></tr>
<tr><td>58</td><td>Teniendo en cuenta la resolución 0958 del 26/03/2024, el ARRENDATARIO se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio así:

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN</th><th>ALIMENTOS</th><th>GRAMAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="8">DESAYUNO</td><td>Cereales y derivados</td><td>Arepa de maíz, bollo de limpio y bollo de mazorca verde.</td><td>100 gr</td></tr>
<tr><td>Leguminosas</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas con hueso</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas sin hueso</td><td>Huevo / queso / embutidos</td><td>135 gr</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td><td>Leche</td><td>250 cc</td></tr>
<tr><td>Frutas</td><td>Variadas (banano, mandarina, papaya, melón, sandía)</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Tomate y cebolla</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Tubérculos y raíces</td><td>Plátano, yuca , papa</td><td>60 gr</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN</th><th>ALIMENTOS</th><th>GRAMAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="3">ALMUERZO</td><td>Cereales y derivados</td><td>Arroz</td><td>150 gr</td></tr>
<tr><td>Leguminosas</td><td>Fríjoles, lentejas, Zaragoza, garbanzos</td><td>60 gr</td></tr>
<tr><td>Proteínas con hueso</td><td>Muslo de pollo, chuleta</td><td>155 gr</td></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad</td></tr>
</table>

	Proteínas sin hueso	Pulpa de cerdo, carne de res, pechuga de pollo	135 gr
	Lácteos		
	Frutas	Variada (banano, mandarina, papaya, melón, sandía)	120 gr
	Verduras	Mix de verduras	100 gr
	Tubérculos y raíces	Papa, yuca, plátano, raíces chinas.	60 gr
ÍTEM	**OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN**	**ALIMENTOS**	**GRAMAJE**
CENA	Cereales y derivados	Espaguetis - arroz	150 gr
	Leguminosas	Fríjoles, lentejas, Zaragoza, garbanzos	
	Proteínas con hueso	Muslo de pollo, chuleta	155 gr
	Proteínas sin hueso	Pulpa de cerdo, carne de res, pechuga de pollo	135 gr
	Lácteos		
	Frutas	Variadas (banano, mandarina, papaya, melón, sandía)	120 gr
	Verduras	Mix vegetales	100 gr
	Tubérculos y raíces	Papa, plátano, yuca	60 gr

ÍTEM	**OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN**	**ALIMENTOS**	**GRAMAJE**
COMIDA ESPECIAL (MES)	Cereales y derivados	Arroz	180 gr
	Leguminosas		
	Proteínas con hueso	Chuleta al horno	
	Proteínas sin hueso	Carne stik pimienta/queso	250 gr
	Lácteos	Leche	100 cc
	Frutas	Uchuvas, fresas, piña	100 gr
	Verduras	Mix de lechugas	100 gr
	Tubérculos y raíces	Puré de papa gratinado	100 gr

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA.

Se le recuerda al arrendatario la obligación que le asiste respecto del pago oportuno del canon de arrendamiento el cual deberá realizarse los 05 primeros días hábiles al inicio del contrato el cual inicio el día 15 de diciembre de 2024 con la aprobación de la garantía única tal como se estipula en la cláusula cuarta (forma de pago) en donde se establece plazo y forma de ejecución.

Según la cláusula N°3 del presente contrato El canon de arrendamiento mensual de acuerdo al avaluó comercial excluido IVA se estableció por la suma de **NUEVE MILLONES TRECIENTOS SESENTA MIL PESOS ($9.360.000,00) M/CTE**.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato restando un total de (335) días calendario para que finalice el plazo de ejecución acordado.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **NUEVE MILLONES TRECIENTOS SESENTA MIL PESOS ($9.360.000,00) M/CTE** moneda legal colombiana, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio.

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de energía eléctrica, agua, alcantarillado, gas y aseo para lo cual se determinará en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Dirección de Educación Policial
N.I.T.: 900.373.379-0
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028 concepto 22.
TIPO DE CUENTA: corriente
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta la fecha que sea cancelado el canon. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente al convenio 6028, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.

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	$ 112.320.000,00	100.00%
Valor total de las entregas	$ 9.360.000,00	8,33%
Valor total facturado	$ 9.360.000,00	8,33%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 9.360.000,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 102.960.000,00	91,67%

NOTA: El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato de arrendamiento. Lo anterior, por un espacio físico.

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

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

N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota 2: no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la Dirección de Educación Policial recibe ingresos. En este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario del espacio físico.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	00027183	19/12/2024	9.360.000,00	14/12/2024 al 13/01/2025
VALOR				

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	Nro COMUNICACIÓN Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	FACTURA NIC 7951313 - 92487126	1251439574	07/02/2025	$ 4.129.740	12/12/2024 al 11/01/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	Nro COMUNICACIÓN Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	FACTURA 3597431619	1174738392	05/01/2025	$ 4.393.236	14/12/2024 al 28/12/2024

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO)

ÍTEM	Nro COMUNICACIÓN Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	FACTURA 59921113	10159998	15/01/2025	$ 347.121	14/12/2024 al 26/12/2024

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

4.3 No Aplica

5. RECOMENDACIONES

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

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

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

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

6. CONCLUSIONES

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

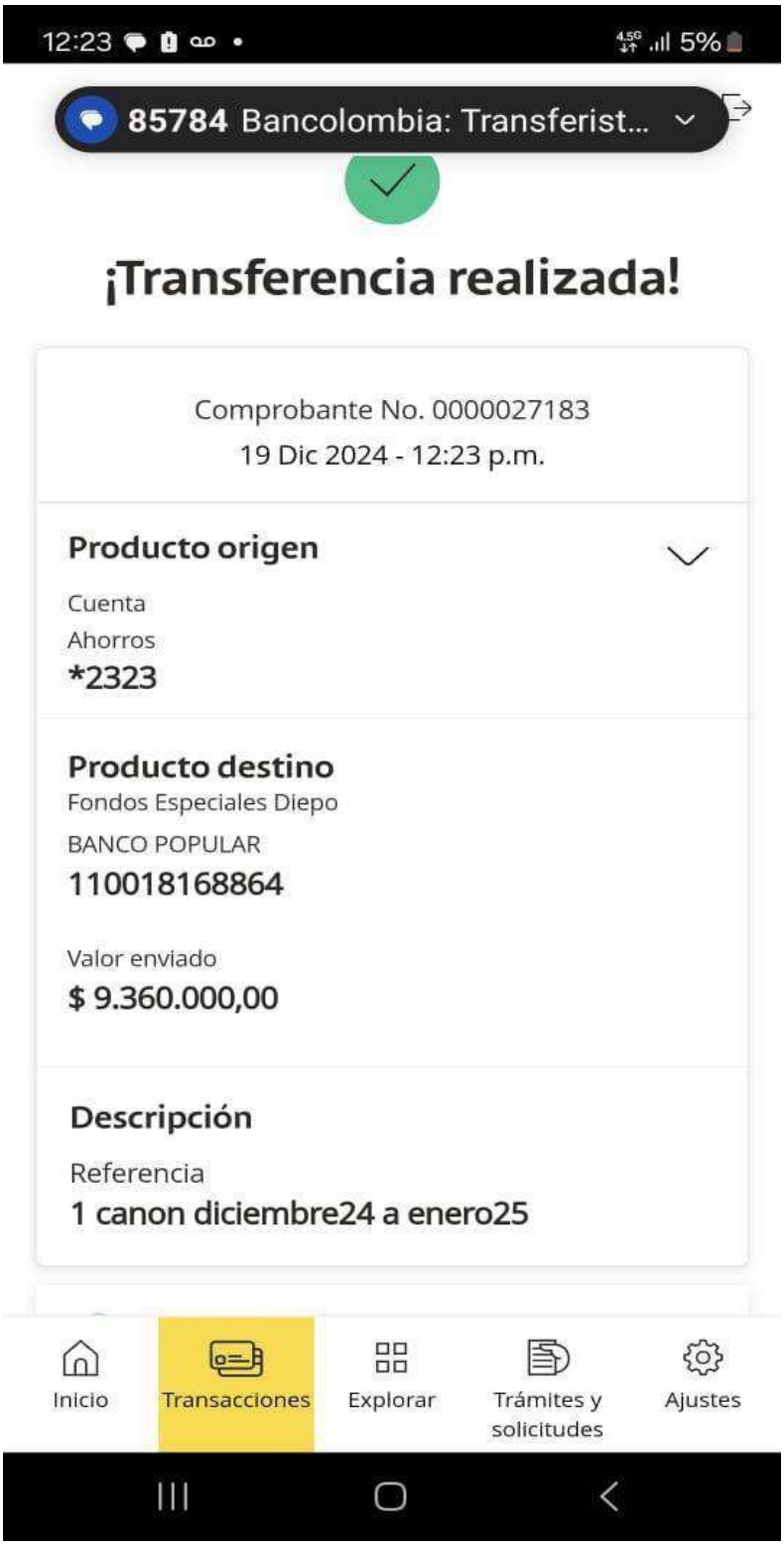
Atentamente,

Firma _____

Mayor **WISTON PALACIOS PALACIOS**
Comandante de Agrupación Escuela de Policía Antonio Nariño.
Supervisor contrato No. 80-1-30105-24
Correo electrónico: wiston.palacios@correo.policia.gov.co

Anexos:

- Copia del pago de canon de arrendamiento diciembre 2024
- Copia del pago de servicio público de energía eléctrica mes de enero 2025
- Copia del pago de servicio público de gas mes de diciembre 2024
- Copia del pago de servicio público de agua mes de diciembre 2024
- Copia de informe de seguridad y salud en el trabajo
- Informe Ingeniero de Alimentos JESUS ANTONIO ALZATE
- Informe del Chef CARLOS JUBIS.
- Copia del Informe de Nutrición
- Copia menú mes de diciembre 2024
- Copia de informe de sistema ambiental
- Fichas Técnicas
- Copia de la planilla de pago de la seguridad social de los trabajadores
- Copia de relación de empleados actualizado con teléfonos y direcciones


12:23
5%
85784 Bancolombia: Transferist...
¡Transferencia realizada!
Comprobante No. 0000027183
19 Dic 2024 - 12:23 p.m.
Producto origen
Cuenta
Ahorros
*2323
Producto destino
Fondos Especiales Diepo
BANCO POPULAR
110018168864
Valor enviado
$ 9.360.000,00
Descripción
Referencia
1 canon diciembre24 a enero25
Inicio
Transacciones
Explorar
Trámites y solicitudes
Ajustes

Air-e

INTERVENIDO SUPERSERVICIOS

Llame al 115 o al 605 3225016
313 690 0000 WhatsApp 499
www.air-e.com

NIC: 7951313

Documento Equivalente Electrónico: 92487126
Fecha de Emisión: 23/01/2025
Fecha Oportuna de pago: 29/01/2025

Suspensión a partir de: 30/01/2025

Datos del Usuario o Suscriptor

Titular de Pago
NACIONAL POLICIA
Usuario o suscriptor
NACIONAL POLICIA
Correo / Clasificación:
NIT: 2100 POST
Propiedad del Activo: PE

Dirección de suministro
AV CIRCUNVALAR 10 - 200 LOC CAM CENTRO
EL PARQUE
EL PARQUE
ESCUELA
Departamento de Envío
AV CIRCUNVALAR 10 - 200 LOC CAM CENTRO
SOLEDAD
ATLANTICO

Periodo del Consumo: Ene.-25
ID de Cobros: 8071360982

Otros Servicios (No Air-e)

Factura de Aseo
$0

Impuestos y Tasas (No Air-e)

Impuesto Alumbrado Público
Alcaldía de SOLEDAD
$507.161

Tasa de Seguridad
$0

TOTAL A PAGAR
$4.129.740
Se vencidos a partir de:
30/01/2025

Energía

Energía Mes $3.622.579
+
Estado de Cuenta $0

EMPRESAS GENERADORAS + EMPRESAS TRANSMISIÓN NACIONAL Y REGIONAL + Air-e

Escanea este código y paga fácil

Olvídate de la Filas pagando por PSE

pse

Ingresa a www.air-e.com

Calidad del Servicio

Circuito / Transformador:
Código Trafo Comercial:
Grupo:
DAI: 0000
FAI: FAI1

DAI es la suma de horas sin luz y FAI es la cantidad de veces sin energía experimentados por él en un periodo de 12 meses. Con esto se mide la calidad de tu servicio.

Información del Consumo y lectura

Suministrado en: INF
Exención de Contribución Nacional

Lectura ACTUAL	Lectura Anterior	Factor Multiplicador	Consumo MES
43424	39431	1	3.993,00

0.0 | 1.821
Compensación Promedio 5 últimos meses

Consumo Calculado Real

Fecha Lectura Anterior: 23/12/2024
Fecha Lectura Actual: 23/01/2025
Días de consumo: 30
Tipo Energía: ENERGÍA ACTIVA
Número de Medidor: 348175K3

3.215,00 Valor de Energía
133,10 Contribución

Binomio 2763 de la tarifa 11500 Ciclo: 030

Consumo Últimos 6 meses (kWh)



Pago oportuno: 29/01/2025

NIC: 7951313

Representante Legal

de Cobros: 8071360982

Titular: NACIONAL POLICIA

FSC MIX Papel Fuentes Responsables

Documentos vencidos: 0

Total a pagar: $4.129.740

Cupón 1

Cupón 2

Copyright © 2020 Grupo Bancolombia.
VIGILADO

Jueves 06 de Febrero del 2025 12:05:58 PM

pse Bancolombia

Comprobante de pago en línea

Comercio
FIDEICOMISOS SOCIEDAD FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Número de comprobante
DBfEFY1bbfcB

CUS
1251439574

Fecha y hora
7 febrero 2025 15:32:16

Número de factura
14402037

Descripción del pago
pago factura 92487126

Referencia 1
191.95.36.214

Referencia 2
92487126

Referencia 3
1001856929

Producto origen
****2323

Costo de la transacción
$ 00.0 COP

Total Pagado: $ 4,129,740.0

BARRANQUILLA

Póliza: 758880

DATOS DEL CLIENTE

Nombre del cliente:
COMEDOR DE ESTUDIANTES ESCUELA POLICIA ANTONIO N.
Nit o CC:
222222222222
Dirección donde se presta el servicio:
CR 40 45 300
Ciclo de facturación / Barrio
05 - SO EL PARQUE
Recorrido:
3190784657
Dirección de envío de facturas:
CR 40 45 300
Factura electrónica de venta: FS24678216
Fecha y hora de aprobación Dian: Enero 13-25 22:26:13

SERVICIOS FACTURADOS

No. de factura: 59921113

SERVICIO DE ACUEDUCTO	$504.026
SERVICIO DE ALCANTARILLADO	$0
SERVICIO DE ASEO	$55.223
SERVICIO OTROS CONCEPTOS	$0
OTROS COBROS	$0
TOTAL FACTURA SERVICIOS DEL PERIODO	$559.249
TOTAL DEUDA	$0
TOTAL FACTURA A PAGAR	$559.249

CLASIFICACIÓN DEL PREDIO

Tipo de servicio	Clase de servicio	Estrato	Unidades
INDIVIDUAL	Oficial		1

INFORMACIÓN DE PAGO

Fecha y hora de emisión	Periodo facturado	Fecha de vencimiento
Enero 13-25 17:34:58	Enero 2025	Ene 29-25
Fecha último pago	**Último pago**	**Fecha de suspensión**
Diciembre 10-24	$502.121	Ene 24-25

DATOS DEL MEDIDOR

Marca	Serial	Fecha de instalación
IOS Sgt 170psnt S	010-15020049-758880	29-03-2016

DATOS DEL CONSUMO ACUEDUCTO - ALCANTARILLADO

MES	FECHA DE LECTURA	LECTURA (m3)
Anterior	27-11-2024	13.769
Actual	26-12-2024	13.838
CONSUMO DEL MES:		136

PROMEDIO (m3): 136
DIAS DE CONSUMO: 29
CONSUMO REAL/ESTIMADO: ESTIMADO

HISTORIAL DE SUMINISTROS (M3)



HISTÓRICO DE FACTURACIÓN POR CONSUMO (S)

MES	Jul-24	Ago-24	Sep-24	Oct-24	Nov-24	Dic-24
TOTAL	$420.000	$510.791	$478.884	$490.502	$485.840	$507.468



DEUDA

Facturas vencidas	Deuda vencida acual/ aio
0	$0
Deuda vencida aseo	**Deuda anterior**
$0	$0

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

QR DE PAGO

Total factura a pagar	
CUPON DE PAGO	3465347978
PÓLIZA	758880
PERIODO	
TOTAL	$559.249

Estado de la transacción

✔ Su transacción ha finalizado en estado **APROBADA**.

Información del pago	
Fecha	15/01/2025 04:04:32 PM
Referencia del pago	10159998
Descripción del pago	59921113
Total pagado	**$559,249.00**

Información de la transacción	
Origen del pago	PSE
IP	179.19.202.111
Banco	NEQUI
Código único de seguimiento	1196548931

Tus datos	
Nombre y Apellido	juan duque
Identificación	720*****

Información del comercio	
Nombre	Triple A
Identificación	800135913-1
Código único de comercio	
Terminal	

Verifique que la información mostrada sea la correcta, en caso de alguna inquietud, favor contactar a nuestro servicio al cliente al PBX: (5) 3614116 o envíe sus datos al correo: cliente@aaa.com.co. Recuerde presentar su recibo de caja.

Gases del Caribe

Nº de contrato:	6123647
Cupón para pago:	896087613
Fecha límite de pago:	13/01/2025
Total a pagar:	$ 6,936,688

Brilla
Creciendo contigo
Cupo disponible
$ 3,100,000

DATOS DEL CONTRATO

Nombre: ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO
Dirección: KA. CIRCUNVALAR CL. 30 - 85 LOCAL 1
Localidad: BOLIVAR - RTL
Uso del servicio: NO RESIDENCIAL
Dpto. Electricidad:
Población:
Estrato: UNICO

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA DCHP6033245
Fecha y hora de expedición: 24/DIC/2024 08:00:06
Forma de pago: CRÉDITO
Consecutivo interno: 2143687362
Periodo de factura: DICIEMBRE 2024
Fecha límite DIAN: 24/12/2024 — Hora: 7:59:24

CONSUMO EN m³ - ÚLTIMOS 6 MESES



LIQUIDACIÓN DEL CONSUMO

Consumo m³	Consumo kWh	Subsidio	Contribución
0.000	0	0.00	0.00

DATOS DE CONSUMO

Medidor:	S/2602/0	Gas facturado:	80
Periodo de consumo:	16/NOV - 15/DIC	Poder calorífico:	1.000
Cálculo de consumo:	CEC MEDIDOR	Temperatura (°C):	75.27
Factor de corrección:	Diferencia de temp.	Presión (PSI):	2.124

Lectura actual 35.820 − Lectura anterior 35.740 × Factor de corrección 1.0700 + Consumo mes (m³) 3.736

Item	Conceptos	Unidad Item	Cant. Item	Valor unitario	CARGOS DEL MES Capital	Intereses	IVA	PENDIENTES Saldo	Cuotas
1	SERV. GAS (Gen Base 24/DIC/2)								
	11 - CARGO FIJO MENSUAL	unid	1	6.802	6.802		0		
	CONTRIBUCIÓN(0% Cons. x 63% C. Fijo				0		0		
2	21 - CONSUMO DE GAS NATURAL	unid	1	6.364,826	6.364,826		0		
	Total Servicio:				6.936.688	0	0	0	
	TOTAL SERVICIOS:				6.936.688	0	0	0	

Fecha límite de pago: 13/01/2025
Fecha susp. por mora desde: 14/01/2025
Valor del último pago: $ 5,310,987
Fecha del último pago: 10/12/2024
Valor en reclamo:
Saldo a favor:

Valores calculados:
Valores de referencia:

TU REVISIÓN PERIÓDICA

Fecha máxima de revisión periódica: 31 Diciembre 2025
Fecha de suspensión por falta de certificado desde:

El Certificado de su Instalación se encuentra Vigente.

Saldo anterior:	Cargos del mes:	Total a pagar:
$ 0	$ 6,936,688	$ 6,936,688

Pague aquí

Número de control: 3074556963
Meses de deuda: 1
Ruta de reparto:

Duplicado Portal Web

Scanned with CamScanner

pse Bancolombia

Comprobante de pago en línea

Comercio
Gases del Caribe SA Empresa de Servicios Publicos Gascaribe ESP

Número de comprobante
DBJROLbonkQQ

CUS
1174738392

Fecha y hora
5 enero 2025 10:32:03

Número de factura
3597431619

Descripción del pago
Pago cupón #896087613

Referencia 1
896087613

Referencia 2
0, SOLEDAD - ATL

Referencia 3
72042502

Producto origen
****2323

Costo de la transacción
$ 00.0 COP

Total Pagado: $ 6,936,688.0

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

Barranquilla, 17 de enero del 2025

Señor:
MAYOR WISTON PALACIOS PALACIOS
SUPERVISOR COMERDOR

REFERENCIA: INFORME MENSUAL PARA AUDITORIA DEL SUPERVISOR

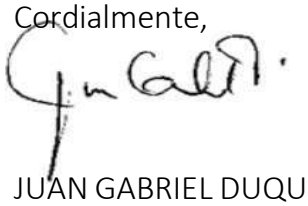
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, mayor de edad y vecino de la ciudad de Barranquilla, Atlántico, identificado como aparece al pie de mi correspondiente firma, actuando en calidad de contratista y proveedor del COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA ANTONIO NARIÑO DE LA POLICIA METROPOLITANA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

- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE GAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2024.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE LUZ DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2024.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DEL AGUA DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2024.
- COPIA DEL PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO - CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 80-1-30105-24 DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO DEL MES DE ENERO DEL 2025. (14/12/2024 – 14/12/2024).
- COPIA DEL PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO - CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 80-1-30105-24 DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO DEL MES DE ENERO DEL 2025. (14/01/2025 – 14/02/2025).

- COPIA DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 80-1-30105-24.
- COPIA DE LAS POLIZAS - CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 80-1-30105-24
- COPIA DE INFORME DE SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO.
- INFORME NUEVA INGENIERO ALIMENTOS - BPM
- INFORME CHEF CARLOS JUBIS.
- COPIA DE INFORME DE NUTRICIÓN.
- COPIA DE MENU MES DE ENERO DE 2025.
- COPIA DE INFORME DE SISTEMA AMBIENTAL.
- FICHAS TÉCNICAS.
- CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.
- PLANILLAS DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL Y SOPORTE DE PAGO.
- COPIA DE RELACIÓN DE EMPLEADOS ACTUALIZADO, CON TELEFONOS Y DIRECCIONES.

Igualmente, quedamos atentos a subsanar en el término de la distancia cualquier requerimiento que se llegare a presentar.

Cordialmente,



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

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 31/12/2024
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

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

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

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

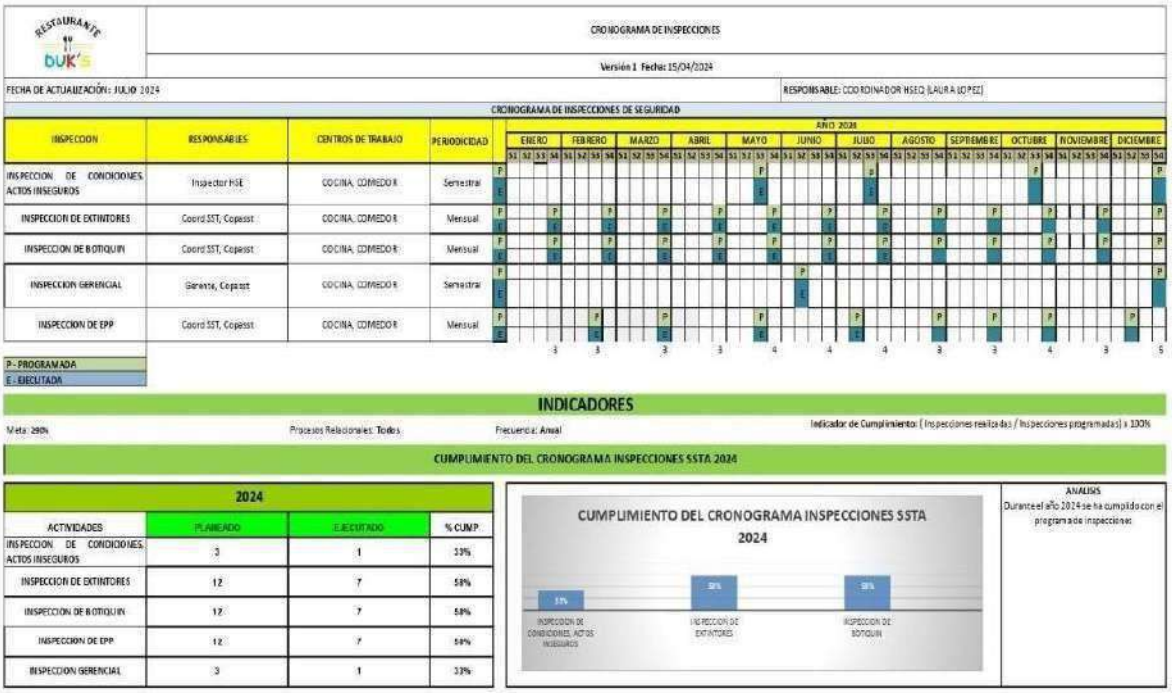
El **SG-SST de RESTAURANTE DUKS** es liderado e implementado con la participación de los trabajadores garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral,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

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

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

1. SEMANA DEL 02 AL 07 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2024

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



CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

Versión 1 Fecha: 15/04/2024

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

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

AÑO 2024

INSPECCION	RESPONSABLES	CENTROS DE TRABAJO	PERIODICIDAD
INSPECCION DE CONDICIONES ACTOS INSEGUROS	Inspector HSE	COCINA, COMEDOR	Semestral
INSPECCION DE EXTINTORES	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual
INSPECCION DE BOTIQUIN	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual
INSPECCION GERENCIAL	Gerente, Copasst	COCINA, COMEDOR	Semestral
INSPECCION DE EPP	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual

ENERO · FEBRERO · MARZO · ABRIL · MAYO · JUNIO · JULIO · AGOSTO · SEPTIEMBRE · OCTUBRE · NOVIEMBRE · DICIEMBRE

P - PROGRAMADA
E - EJECUTADA

INDICADORES

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

CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA INSPECCIONES SSTA 2024

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

ANALISIS

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

2. SEMANA DEL 09 AL 14 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2024 ESTIRAMIENTO MUSCULAR IMPORTANCIA DE HACER PAUSAS ACTIVAS EN LA JORNADA LABORAL.

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









3. SEMANA DEL 16 AL 22 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2024 SE REALIZA AUTO EVALUACION DE ESTANDARES MINIMOS

Se realiza auto evaluación de estándares mínimos con la ARL POSITIVA, evaluando cada ciclo, del hacer, planear, verificar y actuar lo cual nos arroja un 100% de cumplimiento.

POSITIVA Compañía de Seguros

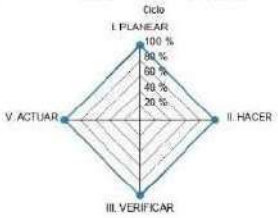
CONSTANCIA

Positiva Compañía de Seguros S.A., hace constar que la empresa **Juan Gabriel Duque Alzate** ,identificada con **NI 72042502** afiliada en el ramo de riesgos laborales, aplicó el **18/12/2024** la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para la vigencia **2024** conforme a la Resolución **0312 del 2019**. Aplicando el capítulo **II** y obteniendo un resultado del **100,00%**, **ACEPTABLE**.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Resultados Evaluación por Ciclo





CICLO	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL CICLO OBTENIDO
PLANEAR	25,00%	25,00%	100,00%
HACER	60,00%	60,00%	100,00%
VERIFICAR	5,00%	5,00%	100,00%
ACTUAR	10,00%	10,00%	100,00%
TOTAL	**100%**	**100,00%**	**100,00%**

Positiva Compañía de Seguros S.A.
LA ASEGURADORA DE TODOS LOS COLOMBIANOS
www.positiva.gov.co

4. SEMANA DEL 23 AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2024 DIAGRAMA DE RESULTADOS DE ESTANDARES MINIMOS, RES. 0312 DEL 2019.

POSITIVA Compañía de Seguros

Resultados Evaluación por Estándar



ESTANDAR		RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL ESTANDAR EVALUADO
PLANEAR	1 RECURSOS (10%)	10,00%	10,00%	100%
	2 GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (15%)	15,00%	15,00%	100%
HACER	3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	20,00%	20,00%	100%
	4 GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	30,00%	30,00%	100%
	5 GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	10,00%	10,00%	100%
VERIFICAR	6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	5,00%	5,00%	100%
ACTUAR	7 MEJORAMIENTO (10%)	10,00%	10,00%	100%
			TOTAL	100,00%

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Las actividades a desarrollar de acuerdo a los resultados obtenidos, serán ejecutadas por la empresa como parte de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado.
Fecha de expedición: **18 diciembre 2024**.

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace:

Para verificación de Positiva

INDICADORES DE GESTION

Los indicadores del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo se mantienen en un 97%, la accidentalidad en el mes de diciembre ha sido de un 0% del presente año.

FICHA TÉCNICA DE INDICADORES DE GESTIÓN
Versión 2 Fecha: DICIEMBRE de 2024

PROCESO
GESTION INTEGRAL
DEFINICION DEL INDICADOR
NOMBRE DEL INDICADOR
Frecuencia de los Accidentes de Trabajo o Laborales

OBJETIVO DEL INDICADOR	TIPO DE INDICADOR	LINEA BASE	META OBJETIVO		
			META	PLAZO DE CUMPLIMIENTO	VIGENCIA DE CUMPLIMIENTO
Numero de veces que ocurre un accidente de trabajo en el mes	RESULTADO	80%	100%	1/12/2024	31/12/2024

INFORMACION PARA LA MEDICION DEL INDICADOR

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

FUENTE DE INFORMACION	FORMULA DE CALCULO
Matriz de Accidentalidad	(N°. De AT que se presentaron en el mes /N° de trabajadores en el mes) x 100

COMPORTAMIENTO INDICADOR

Meses	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOT	SEPT	OCT	NOV	DIC
Dato Numerador	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Dato Denominador	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0

MEDICION

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



En el presente año 2024 no se han presentado accidentes de trabajo para un cumplimiento del 100% en el primer trimestre-

Análisis/interpretación de Resultados del Indicador

Por cada 6 trabajadores que laboraron en el mes no se presentaron accidentes

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

Observaciones

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

Notas:

Atentamente,



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

RESTAURANTES

DUK´S

INFORME MENSUAL BPM

(DICIEMBRE 2024)

Restaurante Duk´s

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

1. OBJETIVO

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

2. ALCANCE

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

3. RESPONSABLES

- Gerente
- Ing de alimentos

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013

5. PRESENTACIÓN

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

DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

Evidencia Fotográfica








RESTAURANTES DUK´S

SISTEMA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

BPM

VERSION N° 1

MES: Diciembre AÑO 2024

ZONA	Equipo - Área	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	NO CONFORMIDAD	CORRECCIÓN
PRODUCCIÓN	Mesones y pocetas																																	
	Cuchillos, utensilios y tablas de corte																																	
	Estufas y extractores																																	
	Nevera																																	
	Licuadoras																																	
	Rotulación de productos																																	
	Estantes limpios y ordenados																																	
	Pisos																																	
	Paredes																																	
	Puertas																																	
	Lavado y desinfección de verduras																																	
Residuos Sólidos	Correcta separación de residuos.																																	
	Lavado de canecas																																	
Plagas	Ausencia de plagas, nidos o señales de infestación																																	

√ C. Conforme X NC. No conforme NA. No aplica Verificado por Daniel Orozco.

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FUMIGACIÓN

Se realizó la visita periódica del mes (DICIEMBRE), para la inspección, manejo y control de plagas, con el fin de garantizar la presencia mínima de insectos. Además, queda evidenciado en el formato FO-GI-18 la lista de chequeo control integrado de plaga, realizado semanalmente, se registran las actividades de monitoreo de plagas en todas las instalaciones. así como la limpieza de cada una de éstas.

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

Evidencia Fotográfica



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

CERTIFICADO DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

CERTIFICAMOS POR MEDIO DEL PRESENTE, QUE

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

DIRECCION: **AV CIRCUNVALAR N 45 30**

CIUDAD: BARRANQUILLA ATLANTICO

EL MES: DICIEMBRE 23 DEL 2024

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

PRODUCTOS UTILIZADOS: DE ACUERDO FICHAS TECNICAS ADJUNTAS

DOSIFICACION: DE ACUERDO CON FICHA TECNICA

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

Mata Plagas S.A.S PEREZ

MAURICIO ZAMORA URREGO
GERENTE ADMINISTRATIVO
Cel: 3233998125 - 3213553582

REALIZACIÓN DE CAPACITACION

TEMA: CAPACITACION BPM

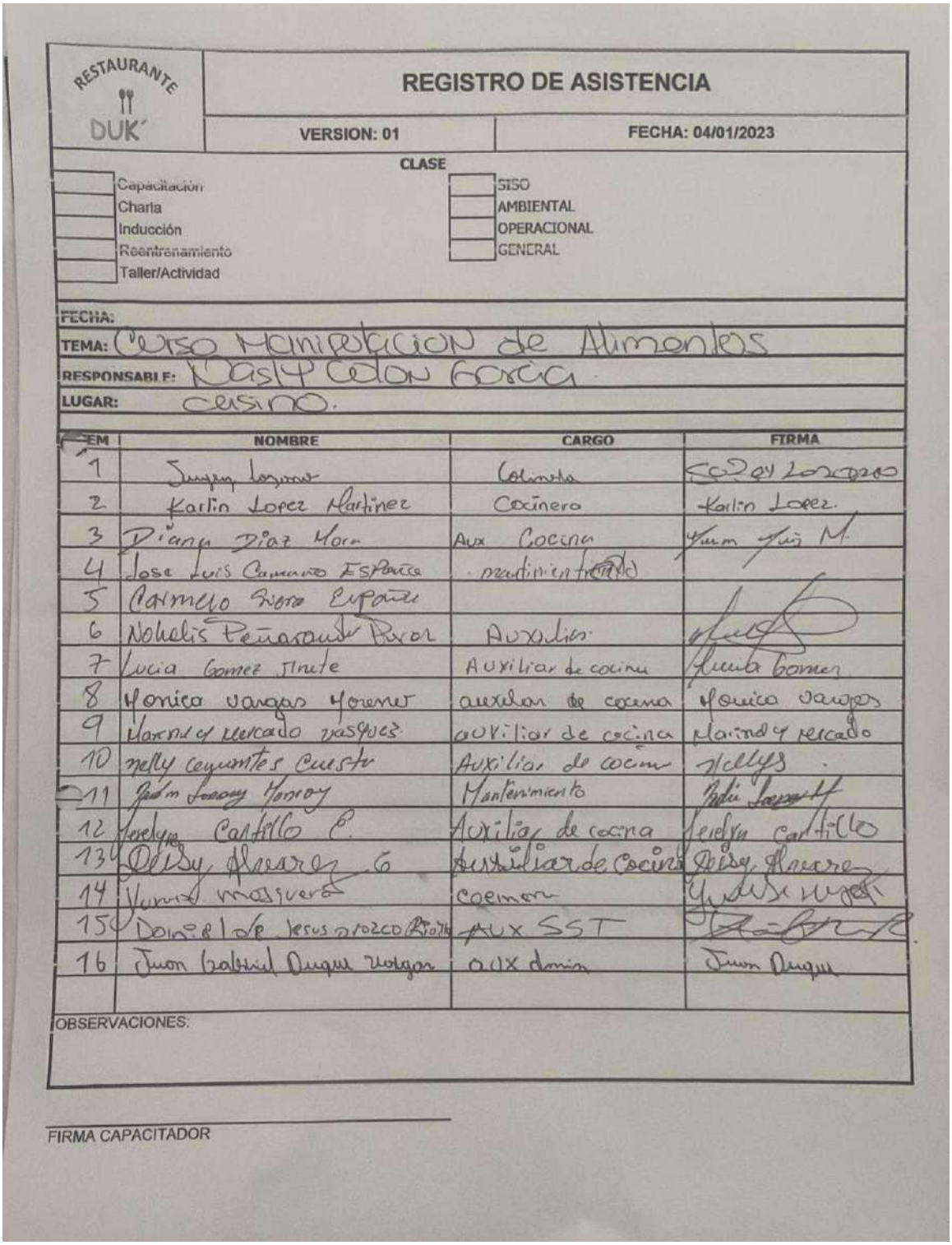
Como parte de nuestro compromiso con la excelencia, en diciembre realizamos una capacitación integral en BPM para todo nuestro personal. Con estos conocimientos, estamos mejor preparados para ofrecer productos seguros y de alta calidad.

Evidencia Fotográfica









RESTAURANTE DUK´

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01 | FECHA: 04/01/2023

CLASE

- [ ] Capacitación
- [ ] Charla
- [ ] Inducción
- [ ] Reentrenamiento
- [ ] Taller/Actividad
- [ ] SISO
- [ ] AMBIENTAL
- [ ] OPERACIONAL
- [ ] GENERAL

FECHA:

TEMA: Curso Manipulacion de Alimentos

RESPONSABLE: Nasly Celon Garcia

LUGAR: casino.

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Jurgen Lozano	Colinete	
2	Karlin Lopez Martinez	Cocinero	Karlin Lopez
3	Diana Diaz Mora	Aux Cocina	Yuan Luis M.
4	Jose Luis Carmona Esparza	mantenimiento	
5	Carmelo Sierra Esparza		
6	Nohelis Peñaranda Baron	Auxiliar	
7	Lucia Gomez Flute	Auxiliar de cocina	Lucia Gomez
8	Monica Vargas Moreno	auxiliar de cocina	Monica Vargas
9	Marina Mercado Vasquez	auxiliar de cocina	Marina Mercado
10	Nelly Coronado Cuesta	Auxiliar de cocina	Nellys
11	Juan Lozano Moreno	Mantenimiento	
12	Yeidys Castillo C.	Auxiliar de cocina	Yeidys Castillo
13	Deisy Alvarez G	Auxiliar de cocina	Deisy Alvarez
14	Yurani Vasquez	Coeinero	
15	Dainel de Jesus Orozco Rojas	Aux SST	
16	Juan Gabriel Duque Vargas	aux domin	Juan Duque

OBSERVACIONES:

FIRMA CAPACITADOR

LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA

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

Evidencia Fotográfica







PROXIMAS ACTIVIDADES:

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

Carlos Jubiz Palis

Chef International

Barranquilla, 10 de enero de 2.025.-

INFORME GENERAL DE COCINA

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

Objetivo:

- Cumplimiento con los deberes apropiados de un trabajo de calidad
- Las minutas totalmente balanceadas y con calidad en nuestro menú
- Organización en las servidas de los alimentos y cumpliendo con el horario estipulado por la escuela
- Énfasis en la higiene adecuada de los vegetales.
- Utilizando antioxidantes de calidad para la erradicación de bacterias y gérmenes que tienen los alimentos
- Manejo balanceado y gramaje en las minutas diarias, para lograr un servicio satisfactorio.

Locación:

Infraestructura física excelente para la preparación de alimentos, suficiente espacio para laborar cómodamente, adecuada iluminación, excelente ventilación, agua 100% potable y acta para el uso de la preparación de alimentos.

La locación que manejamos es excelente para el lavado de utensilios, platería entre otros.

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

Equipos:

Los equipos a utilizar se encuentran en buen estado.

Manejo de buen servicio para el servido de buffet.

Se realiza el uso correcto de los uniformes del personal que labora en la cocina

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

Carlos Jubiz Palis

Chef International

El personal de mantenimiento y aseo usan uniforme apropiado para dicho servicio

Las carnes de res, cerdo y de corral son de muy buena calidad y se resguardan en cuartos fríos con la temperatura adecuada para cada proteína, garantizando así el buen producto que sale de la cocina

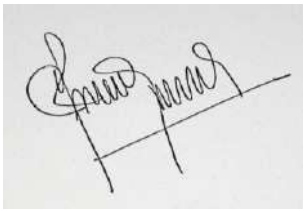
Variedad en la preparación de guisos, asados, fritos entre otros, siempre teniendo en cuenta transformar el menú todos los días

Los acompañamientos se varían

Se realizan granos y jugos con buen estándar de productos a servir

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

Atentamente,



Carlos de Jesús Jubiz Palis
Chef International
Cc.: 8.747.111

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

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

DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo	Se da el cumplimiento de la minuta patrón con los nutrientes y calorías de los alimentos servidos; realizando análisis nutricional de los menús. Se realiza análisis nutricional • Calorías :500- 700 por comida • Proteínas: de 30-40 gr por comidas. • Carbohidratos: 60 – 80 gr por comidas. Se seleccionan alimentos frescos y de alta calidad para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos. Se respetan los horarios de preparación y distribución de los alimentos según horarios estipulados.
Fecha	Diciembre de 2024
Cumplimiento de la minuta	• Se cumple con el menú diseñado para el mes de diciembre. • Se realiza acompañamiento y seguimiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, cumpliendo con las normativas. • Se cumple con el aporte

	nutricional estipulado. • Cumplimos a cabalidad con el horario establecido para el servicio.
Infraestructura	Las instalaciones físicas del servicio de alimentación son fundamentales para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos. Verificamos las instalaciones físicas del servicio, cumpliendo con las normativas exigidas por la secretaria de salud para la realización del servicio. • Contamos con zonas de recepción y almacenamiento de productos alimentarios. • Zona de almacenamiento con estantería adecuada para el almacenamiento de insumos secos y refrigerados. • Se tiene en cuenta el entorno para el recibo de los insumos. • Las areas se encuentran señalizadas y publicadas en áreas visibles • Zona de manipulación y preparación de alimentos.
Bodegas y Cuartos fríos	• Contamos con dos cuartos frios con el distanciamiento adecuado de paredes y pisos para el buen mantenimiento de la materia prima, contando con el desague indicado para los productos de

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

Fotos









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

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

MENÚ MES DE DICIEMBRE

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

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

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



VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 2								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AVENA FRIA	AGUA DE ARROZ	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	JUGO DE FRUTA	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE ARROZ
PROTEINA 100GR	CHORIZO Y BUTIFARRA EN GUISO	HUEVOS CON SALCHICHON	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	QUESO	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	SALCHICHAS	QUESO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	PAN	ARROZ /PALITOS DE YUCA	PAN	ARROZ DE VERDURAS/ TAJADAS	ARROZ / FOSFOROS DE PAPA	ARROZ DE SALCHICHA /TAJADAS	ARROZ DE FIDEOS/ TAJADAS MADURAS	ARROZ /PAPA COCIDA
ALMUERZO								
SOPA 250 CC								
PROTEINA 100 GR	CERDO EN SALSA BBQ	CARNE EN GOULASH	PECHUGA GUISADA	CARNE EN POSTA	CARNE DESMECHADA	CERDO AL HORNO EN SALSA ESPECIAL	MUSLOS GUISADOS	HIGADO EN BISTEC
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ PERLADO	ARROZ
GRANOS		PALOMITOS				ZARAGOZAS		FRIJOLES
ACOMPAÑANTE 60 G			PAPA CHORREADA					
VERDURA 100 G	VEGETALES CALIENTES			ENSALADA DE PEPINO	ENSALADA DE PAYASO		ENSALADA DE PEPINO	
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	JUGO DE COROZO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE COROZO	AGUA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRUTA
CENA								
PROTEINA 100 GR	CERDO , CARNE , EMBUTIDO	BOFE FRITO	CARNE MOLIDA	CHULETA ASADA	CERDO ENCEBOLLADO	CARNE EN GOULASH	POLLO , CHORIZO, BUTIFARRA	CERDO ENCEBOLLADO
CEREAL 150 GR	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	PASTAS	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	ARROZ	ARROZ TRIFASICO	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAN	YUCA	PAN	BANANO	PAPA FRITAS	PALITOS DE YUCA	MONEDITAS VERDES	YUCA
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	AGUA DE PANELA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 10 DE FRUTAS.

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

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 3								
DESAYUNO								
COMPONENTE	**MENU 17**	**MENU 18**	**MENU 19**	**MENU 20**	**MENU 21**	**MENU 22**	**MENU 23**	**MENU 24**
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CALIENTE	AGUA DE ARROZ	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	AVENA FRIA
PROTEINA 100 GR	QUESO	SALCHICHON FRITO	HUEVOS TIBIOS	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	SALCHICHA FRITA	HUEVOS PERICO	QUESO	HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHON
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	ARROZ DE FIDEOS/PAPA CHORREADA	ARROZ/ TAJADAS	ARROZ DE VERDURAS / TAJADAS	PAN MOGOLLA	ARROZ/ TAJADAS VERDES	ARROZ /PAPA EN CASCO	ARROZ / YUCA COCIDA	AREPA DE MAIZ
ALMUERZO								
SOPA 250 CC	SOPA							
PROTEINA 100 GR	ALBONDIGAS DE CERDO	SALPICON DE ATÚN	CALLOS A LA MADRILEÑA	CARNE EN GOULASH	CERDO CON TOMATE Y CEBOLLA	CARNE EN POSTA	CHULETA DE CERDO	PECHUGA GUISADA
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE PEREJIL	ARROZ
GRANOS			ARVEJAS		ZARAGOZA			
ACOMPAÑANTE 60 G	TAJADAS							PAPA CHORRIADA
VERDURA 100 G		ENSALADA DE PAYASO		VERDURAS CALIENTES		ENSALADA DE ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO	
BEBIDA 250 ML	JUGO DE TOMATE	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE COROZO	JUGO DE TOMATE	JUGO DE FRUTA	JUGO NATURAL	JUGO DE COROZO	JUGO DE PIÑA
CENA								
PROTEINA 100 GR	PECHUGA GUISADA	ALITAS A LA BROASTER	POLLO, CERDO, SALCHICHON	MIX DE CARNES	CERDO ASADO	CHORIZO DE CERDO ASADO	QUESO	BOFE FRITO
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE VERDURAS	PASTAS	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PURE DE PAPA	PAPAS FRITAS	BANANO	PAPA COCIDA	PURE DE PAPA	PALITOS DE YUCA	PAN.	YUCA COCIDA
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	JUGO	JUGO DE FRUTA	JUGO NATURAL	AGUA DE PANELA	JUGO DE MORA	JUGO NATURAL	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 10 DE FRUTAS.

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

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

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

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

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

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

Victoria Meriño
Nutricionista - Dietista
MND 01782
Cel :3005605171

VICTORIA MERIÑO

	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL	
	PERIODO 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2024	

RESTAURANTE DUKS



INFORME MENSUAL AMBIENTAL

2024

Restaurante Duk´s

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

CONTENIDO

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

1. INTRODUCCIÓN

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

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

2. OBJETIVO

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

3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

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

PROGRAMA N°1. CAPACITACIONES

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

Acciones Ejecutadas:

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

Tema: Importancia de la gestión ambiental en el comedor.

Fecha: 26 de diciembre de 2024.

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA				ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Diciembre 2024					8	Gestión ambiental en el comedor.



Ilustración 1. Capacitaciones ambientales.

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

Seguimiento y monitoreo:

Capacitaciones ejecutadas: 1

Capacitaciones programadas: 1

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

Se ejecutó la capacitación programada en el mes de diciembre de 2024.

PROGRAMA N°2 CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS LEGALES

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

Acciones Ejecutadas:

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

Seguimiento y monitoreo:

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

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

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

Acciones Ejecutadas:

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



Ilustración 2. Punto ecológico dentro del comedor.

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



Ilustración 3. Punto ecológico en el comedor.

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

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

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

ASOCIACIÓN DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO A.R.P.O
Nit: 802. 013.146 - 2
Dirección: Calle 29 No. 32 – 60 San Roque
Representante Legal: Karoll Gutiérrez Sánchez
Teléfono: 3791894 – 3005372207
asopuertadeoro@hotmail.com

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

- Cartón 78 kg
- Pasta 6 kg
- Plástico color 2 kg



Ilustración 4. Recolección de residuos aprovechables

En el anexo B, se comparte el certificado de aprovechamiento del mes diciembre de 2024.

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 86

Kg de residuos aprovechables generados: 86

$$\frac{86}{86}\ x\ 100 : 100\%$$

Todos los residuos aprovechables generados fueron dispuestos adecuadamente.

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

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



Ilustración 5. Actividades de aseo y limpieza.

En el comedor se cuenta con señalizaciones relacionadas con la limpieza del comedor o sitio de trabajo.

- **Manejo de Residuos Peligrosos y Especiales**

Se cuenta con un gestor para el manejo de residuos peligrosos, es importante aclarar que los residuos generados como lámparas, envases de

productos de aseo, aún no han sido entregados al gestor hastaque se logre tener una cantidad considerable para la recolección.

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

La empresa Mata Plagas S.A.S, es la encargada de realizar la fumigación mes a mes en el establecimiento con el fin de realizar manejo de plagas: cucarachas, hormigas o roedores.
En el anexo C, se comparte el certificado del mes de diciembre.

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

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

Acciones Ejecutadas:

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

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

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

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

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

PROGRAMA N°5 MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS.

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

ACCIONES EJECUTADAS

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

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

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

Seguimiento y monitoreo:

Número de medidas propuestas: 1

Número de medidas ejecutadas: 1

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

Se ejecutó la actividad programada en el mes de diciembre: Etiquetar productos químicos utilizados en el periodo.

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIONES.

ANEXO B. CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS.

ANEXO C. CERTIFICADO DE FUMIGACION MES DE DICIEMBRE.

Elaborado por:



Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

RESTAURANTE DUK'

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01	FECHA: 04/01/2023

CLASE

- [x] Capacitación
- [ ] Charla
- [ ] Inducción
- [ ] Reentrenamiento
- [ ] Taller/Actividad
- [ ] SISO
- [x] AMBIENTAL
- [ ] OPERACIONAL
- [ ] GENERAL

FECHA: 26 | 12 | 2024

TEMA: Importancia de la Gestión Ambiental en el Comedor

RESPONSABLE: Laura Escarú

LUGAR: Comedor

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Danielorozco	Aux SST	
2	Josecamaño	Mantenimiento	Camaño
3	Nadinlondoy	mantenimiento	
4	Camilo Sierra	mantenimiento	CSe.
5	Karlin Lopez	cocinera	Karlinlopez.
6	Nerlys Cervantes	aux cocina	
7	Maria Coronado	aux cocina	Maria C.
8	Diana Diaz.	aux cocina	Diana Diaz.
9	Lucia gomez	aux cocina	

OBSERVACIONES:

Laura Escarú B.

FIRMA CAPACITADOR

Scanned with CamScanner

ASOCIACIÓN DE RECICLADORES
BARRANQUILLA PUERTA DE ORO A.R.P.O

NIT: 802.013.146-2

Calle 29 No. 32 - 60 San Roque •Tel.: 3791894 Cel.: 300 537 2207 •B/quilla.

FUENTE: 27 - 12 - 2024

FECHA: _____ **NIT.** _____

MATERIAL	KILOS	Vr.UNITARIO	Vr. TOTAL	OBSERVACIONES
MATERIAL				
PERIODICO				
ARCHIVO				
PLEGADIZA				
CARTÓN	78	100	7800	
PLASTICO BLANCO				
PLASTICO COLOR	2	400	800	
PET				
VIDRIO				
PASTA	6	400	2400	
CHATARRA				
COBRE				
ACERO				
BRONCE				
MONITOR				
CANASTAS				
SILLAS				
ALUMINIO GRUESO				
MATERIAL SUCIO				
COBRE FORRADO				
ANTIMONIO				
TRANSFORMADOR				
BATERIA CARRO				
RAYADOR MIXTO				
BALASTRO				
PVC				
TARJETAS				
MALETIN				
PLOMO				
OTROS				
TOTAL			11.000	

ENTREGA

FIRMA C.C

RECIBE

FIRMA C.C

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

CERTIFICADO DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

CERTIFICAMOS POR MEDIO DEL PRESENTE, QUE

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

DIRECCION: **AV CIRCUNVALAR N 45 30**
CIUDAD: BARRANQUILLA ATLANTICO

EL MES: DICIEMBRE 23 DEL 2024

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

PRODUCTOS UTILIZADOS: DE ACUERDO FICHAS TECNICAS ADJUNTAS

DOSIFICACION: DE ACUERDO CON FICHA TECNICA

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

Mata Plagas S.A.S PERZ

MAURICIO ZAMORA URREGO
GERENTE ADMINISTRATIVO
Cel: 3233998125 - 3213553582

1. ASPECTOS GENERALES

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

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

CONTENIDO NETO: 4 y 20 Litros.

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

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

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

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

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:

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

BENEFICIOS:

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

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

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

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:

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

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE

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

5. ALMACENAMIENTO

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

6. DATOS DEL FABRICANTE:

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



FICHA TECNICA

Blattanex® Gel Cucarachicida

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



1. INFORMACION GENERAL

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

2. INGREDIENTE ACTIVO

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

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

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

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

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

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

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

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

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

Aplicación:

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

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

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

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

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

Indicaciones:

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

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

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

Para mayor información consulte folleto informativo o inserto.

6. BENEFICIOS

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

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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

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

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

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

ELIMINACION DE RESIDUOS

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

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

DESTRUCCION DE ENVASES

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

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

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

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

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

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Tratamiento sintomático.

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

8. PRESENTACION:

Jeringa plástica x 5 gr.

9. INFORMACION DE CONTACTO:

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

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



FICHA TECNICA

SOLFAC® EC050

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



1. INFORMACION GENERAL

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

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

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

CARACTERISTICAS GENERALES:

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

2. INGREDIENTE ACTIVO

INGREDIENTE ACTIVO: Cyfluthrin

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

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

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

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

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

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

DOSIFICACION Y APLICACIÓN:

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

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

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

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

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

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

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

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

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

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

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

APLICACION

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

ASPERSION

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

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

NEBULIZACION EN CALIENTE O FRIO:

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

PRINCIPALES LUGARES DE APLICACIÓN:

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

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

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

FORMA DE APLICACIÓN:

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

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

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

6. BENEFICIOS:

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

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

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

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

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

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

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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

ELIMINACION DE RESIDUOS

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

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

DESTRUCCION DE ENVASES

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

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

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

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

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

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS:

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

GUIA PARA EL MEDICO

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

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

RECOMENDACIONES:

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

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

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

10. PRESENTACION:

Frasco x 1 litro
Frasco x 30 ml

11. INFORMACION DE CONTACTO:

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

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

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
4 de enero de 2025

CUS
1173358712

¿Cuánto?
$ 8.706.200,00

Factura de comercio
32049006

Tu plata salió de:

Disponible

Listo

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
IDENTIFICACIÓN:	CC-72042502
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2025-01-04
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-01-07
FECHA DE PAGO:	2025-01-07
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2024-12
PERÍODO SALUD:	2025-01
NÚMERO PLANILLA:	32049006
TOTAL COTIZANTES:	21
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	32049006
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS002	800130907	SALUD TOTAL	4	$ 0	$ 0	$ 600	$ 208.000	$ 208.600
EPS005	800251440	SANITAS	4	$ 0	$ 0	$ 700	$ 276.000	$ 276.700
EPS010	800088702	EPS SURA	3	$ 0	$ 0	$ 400	$ 128.300	$ 128.700
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	$ 0	$ 0	$ 200	$ 52.000	$ 52.200
EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	2	$ 0	$ 0	$ 300	$ 104.000	$ 104.300
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	4	$ 0	$ 0	$ 600	$ 208.000	$ 208.600
ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	3	$ 0	$ 0	$ 400	$ 145.600	$ 146.000
Subtotal Salud		7	21	$ 0	$ 0	$ 3.200	$ 1.121.900	$ 1.125.100
230201	800229739	PROTECCION	5	$ 0	$ 0	$ 2.500	$ 998.400	$ 1.000.900
230301	800224808	PORVENIR	9	$ 0	$ 0	$ 5.400	$ 2.144.000	$ 2.149.400
231001	800227940	COLFONDOS	1	$ 0	$ 0	$ 600	$ 208.000	$ 208.600
25-14	900336004	COLPENSIONES	6	$ 0	$ 0	$ 2.900	$ 1.137.100	$ 1.140.000
Subtotal Pensión		4	21	$ 0	$ 0	$ 11.400	$ 4.487.500	$ 4.498.900
14-23	860011153	POSITIVA	21	$ 0	$ 0	$ 4.900	$ 1.952.500	$ 1.957.400
Subtotal ARL		1	21	$ 0	$ 0	$ 4.900	$ 1.952.500	$ 1.957.400
CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	21	$ 0	$ 0	$ 2.900	$ 1.121.900	$ 1.124.800
Subtotal CCF		1	21	$ 0	$ 0	$ 2.900	$ 1.121.900	$ 1.124.800
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 22.400	$ 8.683.800	$ 8.706.200

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	04/02/2025

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

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

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2024-12	231001	800227940	COLFONDOS	1	4	208.000	600	208.600
Período salud:	2025-01	230301	800224808	PORVENIR	9	4	2.144.000	5.400	2.149.400
Planilla Nro.:	32049006 Tipo E	230201	800229739	PROTECCION	5	4	998.400	2.500	1.000.900
Clase de aportante:	B	25-14	900336004	COLPENSIONES	6	4	1.137.100	2.900	1.140.000
Fecha transacción:	2025-01-04	EPS010	800088702	EPS SURA	3	4	128.300	400	128.700
Banco:	1507	EPS005	800251440	SANITAS	4	4	276.000	700	276.700
Transacción:	1173358712	ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	3	4	145.600	400	146.000
		ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	4	4	208.000	600	208.600
		EPS002	800130907	SALUD TOTAL	4	4	208.000	600	208.600
		EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	2	4	104.000	300	104.300
		EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	4	52.000	200	52.200
		14-23	860011153	POSITIVA	21	4	1.952.500	4.900	1.957.400
		CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	21	4	1.121.900	2.900	1.124.800
		PASENA	899999034	SENA	0	4	0	0	0
		PAICBF	899999239	ICBF	0	4	0	0	0
		PAESAP	899999054	ESAP	0	4	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	4	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 8.706.200

PAGADO

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN									
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-12	2025-01	32049006	E	2025-01-07	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	8.706.200	22.400	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
21	32049006	2025-01-03	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN					
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
1	CC 8767692	VILLADIEGO MAURY RICARDO ENRIQUE	1.300.000	F	X															0			14	14	14	14	COLPENSION ES-25-14	606.667	97.100	0	0	EPS SURA-EPS010	606.667	24.300	COMBARRANQUILLA-CCF06	606.667	24.300	606.667	42.300	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	188.000	S	5842301
2	CC 15704892	SIERRA ESPAÑA CARMELO	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
3	CC 22464192	VARGAS MORENO MONICA PATRICIA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
4	CC 32853691	MERCADO VASQUEZ MARINELSY	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
5	CC 32870500	ALVAREZ GARAY DEISY BERLEIDYS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
6	CC 44154895	CERVANTES CUESTA NELLYS ESTHER	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
7	CC 55242447	MOSQUERA GARZON YURANI PAOLA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
8	CC 55248903	ROJAS MOLINARES ANA MARIA	1.300.000	F	X															0			24	24	24	24	PROTECCION -230201	1.040.000	166.400	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.040.000	41.600	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.040.000	41.600	1.040.000	72.400	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	322.000	S	5842301
9	CC 56082988	PEÑARANDA PEREZ NOHELIS BEATRIZ	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.300.000	208.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
10	CC 1001856929	OROZCO RIVILLAS DANIEL DE JESUS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
11	CC 1001914846	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
12	CC 1004188955	OROZCO RODRIGUEZ DANIELA ALEJANDRA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
13	CC 1042247243	DUQUE VARGAS JUAN	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
14	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
15	CC 1042437771	DIAZ MORA DIANA CAROLINA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
16	CC 1045761390	CANTILLO ESCAÑO JERELYN MARIA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
17	CC 1065374852	CAMAÑO ESPAÑA JOSE LUIS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
18	CC 1124063614	LOPEZ MARTINEZ KARLIN CAROLINA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
19	CC 1129493906	LOZANO HERNANDEZ SUGEY	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301
20	CC 1140861115	DUQUE RIVILLAS JOSE GABRIEL	3.000.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	3.000.000	480.000	0	0	SANITAS-EPS005	3.000.000	120.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	3.000.000	120.000	3.000.000	208.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	928.800	S	5842301
21	CC 1140887772	MOLINA MEZA JOSE LUIS	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.300.000	208.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.300.000	52.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.300.000	52.000	1.300.000	90.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	402.500	S	5842301

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-12	2025-01	32049006	E	2025-01-07	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	8.706.200	22.400	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
21	32049006	2025-01-03	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
28.046.667	28.046.667	28.046.667	28.046.667	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				21	4.487.500	0	11.400	0	4.498.900
COLFONDOS	231001	800227940	6	1	208.000	0	600	0	208.600
PORVENIR	230301	800224808	8	9	2.144.000	0	5.400	0	2.149.400
PROTECCION	230201	800229739	0	5	998.400	0	2.500	0	1.000.900
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	6	1.137.100	0	2.900	0	1.140.000
EPS(Administradoras: 7)				21	1.121.900	0	3.200	0	1.125.100
EPS SURA	EPS010	800088702	2	3	128.300	0	400	0	128.700
SANITAS	EPS005	800251440	6	4	276.000	0	700	0	276.700
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	3	145.600	0	400	0	146.000
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	4	208.000	0	600	0	208.600
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	4	208.000	0	600	0	208.600
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	2	104.000	0	300	0	104.300
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	52.000	0	200	0	52.200
ARP(Administradoras: 1)				21	1.952.500	0	4.900	0	1.957.400
POSITIVA	14-23	860011153	6	21	1.952.500	0	4.900	0	1.957.400
CCF(Administradoras: 1)				21	1.121.900	0	2.900	0	1.124.800
COMBARRANQUILLA	CCF06	890102002	2	21	1.121.900	0	2.900	0	1.124.800
Gran Total					8.683.800	0	22.400	0	8.706.200

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
4 de enero de 2025

CUS
1173373095

¿Cuánto?
$ 2.558.800,00

Factura de comercio
31896124

Tu plata salió de:



Disponible

Listo

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

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

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2024-12	25-14	900336004	COLPENSIONES	1	4	1.190.000	3.100	1.193.100
Período salud:	2024-12	EPS005	800251440	SANITAS	1	4	875.000	2.200	877.200
Planilla Nro.:	31896124 Tipo I	14-23	860011153	POSITIVA	1	4	487.200	1.300	488.500
Clase de aportante:	I	SINCCF	0	SIN CCF	1	4	0	0	0
Fecha transacción:	2025-01-04	PASENA	899999034	SENA	0	4	0	0	0
Banco:	1507	PAICBF	899999239	ICBF	0	4	0	0	0
Transacción:	1173373095	PAESAP	899999054	ESAP	0	4	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	4	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 2.558.800

PAGADO

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
IDENTIFICACIÓN:	CC-72042502
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	2
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	independiente
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2025-01-04
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-01-07
FECHA DE PAGO:	2025-01-07
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2024-12
PERÍODO SALUD:	2024-12
NÚMERO PLANILLA:	31896124
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	31896124
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS005	800251440	SANITAS	1	$ 7.000.000	$ 0	$ 0	$ 2.200	$ 875.000	$ 877.200
25-14	900336004	COLPENSIONES	1	$ 7.000.000	$ 35.000	$ 35.000	$ 3.100	$ 1.190.000	$ 1.193.100
14-23	860011153	POSITIVA	1	$ 7.000.000	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 487.200	$ 488.500
				Total a pagar	$ 35.000	$ 35.000	$ 6.600	$ 2.552.200	$ 2.558.800

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	04/02/2025

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN									
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-12	2024-12	31896124	I	2025-01-07	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	2.558.800	6.600	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	31896124	2025-01-03	Pagada							

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

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN									
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-12	2024-12	31896124	I	2025-01-07	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	2.558.800	6.600	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	31896124	2025-01-03	Pagada							

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

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	1.190.000	0	3.100	0	1.193.100
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	1.190.000	0	3.100	0	1.193.100
EPS(Administradoras: 1)				1	875.000	0	2.200	0	877.200
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	875.000	0	2.200	0	877.200
ARP(Administradoras: 1)				1	487.200	0	1.300	0	488.500
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	487.200	0	1.300	0	488.500
Gran Total					2.552.200	0	6.600	0	2.558.800

RESTAURANTE DUK´S

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

PERSONAL DUK´S

NO.	Nombre	No. Cedula	Fecha expedición cedula	Dirección	EPS	ARL	fondo de pensiones	MANIPULACION DE ALIMENTOS	EXAMEN MEDICO
1	Daniel de Jesús Orozco Rivillas	1001856929	6 diciembre 2019	Carrera 39A#28-106 Costa Hermosa	MUTUAL SER EPS -CM	POSTIVA	PROTECCION	SI	SI
2	Nelly Esther Cervantes Cuesta	44154895	24-abr-01	Carrera 15 #28-29 Porvenir soledad	COOSALUD EPS S.A. -CM	POSTIVA	COLPENSION ES	SI	SI
3	Lucia Margarita Gómez Jinete	1042431328	3-sep-07	Carrera 9f #53c-28 Ciudadela Metropolitana	NUEVA EPS S.A. -CM	POSTIVA	COLFONDOS	SI	SI
4	Sugey Lozano Hernández	1129493906	14-ene-05	Calle 98E # 7f-10 Las Malvinas	MUTUAL SER EPS -CM	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
5	Carmelo Sierra España	15704892	13-feb-01	Carrera 43d #43-03 El Parque	MUTUAL SER EPS -CM	POSTIVA	COLPENSION ES	SI	SI
6	José Luis Camaño España	1065374852	12-dic-06	Carrera 43d #43-03 El Parque	SALUD TOTAL	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
7	Mónica Patricia Vargas Moreno	22464192	15-abr-96	calle 72 #17-57 Las Moras	SALUD TOTAL	POSTIVA	COLPENSIONES	SI	SI
8	María Alejandra Coronado Manotas	1042452156	18-Ene-14	Carrera 28 No 15 – 37 Porvenir	COOSALUD	POSIITVA	COLPENSIONES	SI	SI
9	Nadim de Jesús Lorduy Monroy	1001914846	6-jul-17	Calle 66 #1c-66	SANITAS S.A.S.	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
10	Yuranis Paola Mosquera garzón	55242447	15-jul-03	Carrera 30 #110-65	COOSALUD EPS S.A. -CM	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI



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

11	Diana Carolina Díaz Mora	1042437771	30-jun-09	Transversal 5c diagonal 77-31 villa santa	NUEVA EPS S.A.	POSTIV A	COLFONDOS	SI	SI
12	Marinelsy Mercado Vásquez	32853691	29-dic-98	Carrera 41g #44-57	MUTUAL SER EPS -CM	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
13	Karlin Carolina López Martínez	1124063614	8-oct-14	Carrera 4a 35-14 piso 2	SALUD TOTAL.	POSTIV A	COLPENSIONES	SI	SI
14	Jerelyn María Cantillo Escaño	1045761390	12-oct-17	Carrera 6m 97b-64	NUEVA EPS S.A. -CM	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
15	José Gabriel Duque Rivillas	1140861115	5-jul-11	Calle 1e #21-89 torre 1 apto 904	SANITAS S.A.S.	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
16	Daniela Alejandra Orozco Rodríguez	1004188955	24-nov-17	Calle 1e #21-89 torre 1 apto 904	SANITAS S.A.S.	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
17	Ricardo Enrique Villadiego Maury	8767692	20-Oct-86	Calle 100 No 42f 100 Torre 2 Apto 502	SURA	POSITIVA	COLPENSIONES	SI	SI
18	José Julio Ortega	1048941435	29-Ago-19	Calle 94 Carrera 7B – 34	MUTUAL SER	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI

RESTAURANTE DUK´S

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

PERSONAL PROFESIONALES DUKS

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