No. GS-2025 - 002169 -ESANA- AGRUP 20.1

Soledad, 14 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	**14/01/2024**	**Hasta**	**13/02/2025**

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:*** 1

  1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/12/2024 al 13/01/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-001967-ESANA del 11/03/2025.

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 del 13/01/2024 al 20/01/2025, se realizó adecuaciones locativas del área de lavado y desinfección.

El día 27/01/2025 al 02/02/2025 mediante visita de supervisión, se verifica el plan anual de trabajo

Mediante visita del supervisor durante el mes de enero del 20/01/2025 al 26/01//2025 se realizó capacitación por parte de la ARL POSITIVA para el uso adecuado de extinguidores

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

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.	SI	El arrendatario cumple con las condiciones

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° 0000059166
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. 32383274 de fecha 05/02/2025, 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 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.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue presentado en la etapa precontractual.

	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 23/01/2025 el contratista a través de la empresa Mata plagas S.A.S, con NIT. 901179315-2 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 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	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

	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 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	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido

<table>
<tr><td></td><td>• Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">ETAPA POST CONTRACTUAL</td></tr>
<tr><td>35</td><td>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.</td><td>N/A</td><td>Para el periodo el contrato se encuentra en ejecución.</td></tr>
<tr><td colspan="4">ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO</td></tr>
<tr><td>36</td><td>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.</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td>37</td><td>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.</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td>38</td><td>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:
<table>
<tr><th colspan="3">ESTUDIANTES A PATRULLERO Y AUXILIARES DE POLICIA</th></tr>
<tr><th>DESAYUNO</th><th>ALMUERZO</th><th>CENA</th></tr>
<tr><td>$6.080,00</td><td>$6.080,00</td><td>$6.080,00</td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL: $18.240,00</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td>39</td><td>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).</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td></td><td>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:
<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA GENERAL</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Asesor Nutricional</td><td>Nutricionista
Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista</td><td>Permanente del 10 %</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Chef</td><td>Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia mínima de un (1) año como técnico profesional en gastronomía y/o ciencias afines</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Control de calidad</td><td>Técnico o superior en alimentos.</td><td>Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>Administrador de empresas</td><td>Experiencia mínima de 1 año como Administrador.</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>N/A</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado</td></tr>
</table>

40	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 presenten deterioro de manera inmediata, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.	SI	Para el periodo informado el contratista ha 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	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido

	supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.		
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:	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió

	- 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.		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
56	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 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	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

<table>
<tr><td></td><td>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, sandia)</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="8">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>
<tr><td>Proteínas sin hueso</td><td>Pulpa de cerdo, carne de res, pechuga de pollo</td><td>135 gr</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Frutas</td><td>Variada (banano, mandarina, papaya, melón, sandía)</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Mix de verduras</td><td>100 gr</td></tr>
<tr><td>Tubérculos y raíces</td><td>Papa, yuca, plátano, raíces chinas.</td><td>60 gr</td></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad</td></tr>
</table>

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 14 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 (60) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato restando un total de (305) 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	$ 18.720.000,00	16,66%
Valor total facturado	$ 18.720.000,00	16,66%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 18.720.000,00	16,66%
Valor pendiente de entrega	$ 93.600.000,00	83,33%

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
02	00059166	02/01/2025	9.360.00,00	14/01/2025 al 13/02/2025
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 - 8071360982	1251439574	07/02/2025	$ 4.129.740	12/12/2024 al 11/01/2025
02	FACTURA N° 94066049	1321863694	08/03/2025	$ 2.909.280	11/01/2025 al 10/02/2025

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 N°3597431619	1174738392	05/01/2025	$ 4.393.236	14/12/2024 al 28/12/2024
02	FACTURA N° 897529347	1248377147	06/02/2025	$ 7.422.778	16/12/2024 al 14/12/2025

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 N° 59921113	10159998	15/01/2025	$ 347.121	14/12/2024 al 26/12/2024
02	FACTURA N° FS25276089	1272864540	17/02/2025	$ 499.356	26/12/2025 al 26/01/2025

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 enero 2025
- Copia del pago de servicio público de energía eléctrica mes de enero 2025
- Copia del pago de servicio público de gas mes de enero 2025
- Copia del pago de servicio público de agua mes de enero 2025
- 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 enero 2025
- 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

Cerrar sesión

¡Transferencia realizada!

Comprobante No. 0000059166

2 Ene 2025 - 10:46 a.m.

Producto origen

Cuenta
Ahorros
*2323

Producto destino

Fondos Especiales Diepo
BANCO POPULAR
110018168864

Valor enviado
$ 9.360.000,00

Descripción

Referencia
2do canon enefeb

Air-e
INTERVENIDA SUPERSERVICIOS
Air-e S.A.S. E.S.P. • NIT. 901.380.930 - 2
@AireEnergiaCo @Aire_energia

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

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

NIC: 7951313

Documento Equivalente Electrónico: 94066049
Fecha de Emisión: 21/02/2025
Fecha Oportuna de pago 27/02/2025
Suspensión a partir de 28/02/2025 Documentos Periodos 0

Datos del Usuario o Suscriptor

Titular de Pago
NACIONAL POLICIA
Usuario o suscriptor
NACIONAL POLICIA
Estrato/Clasificación
No resid. Oficial
NIU
21329507

Propiedad del Activo: PE

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

Dirección de envío
AV CIRCUNVALAR 45 - 300 LOC CAN1 CX5752
SOLEDAD
ATLANTICO

Periodo del Consumo: Feb.-25
ID de Cobros: 8073568950

Otros Servicios (No Air-e)

Convenio Recaudo Aseo
$0

Impuestos y Tasas (No Air-e)

Impuesto Alumbrado Público
$357.280

Tasa de Seguridad
$0



Energía

Energía Mes $2.552.000
+
Estado de Cuenta $0
(Deuda Vigente)

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

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

Calidad del Servicio

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

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

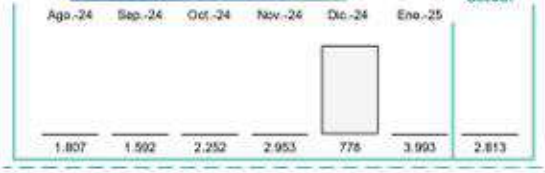
El no pago oportuno de la factura, dará lugar a la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada en esta. Contra esta decisión procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelación ante la SSPD, dentro de los cinco días siguientes al recibo de esta factura. En caso de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

Información del Consumo y lectura

Su consumo es igual al nacional
Comparación Promedio Nacional

Lectura ACTUAL	Lectura Anterior	Factor Multiplicador	Consumo MES
46237	43424	1	2.813,00

Consumo Últimos 6 meses (kWh)



0.0 vs 2.229
Comparación Promedio 6 últimos meses
-1.180,00 Variación mes anterior
93,77 Consumo Diario

Consumo Calculado: REAL
Fecha Lectura Anterior: 11/01/2025
Fecha Lectura Actual: 10/02/2025
Días de consumo: 30
Número de Medidor: 34017343
Tipo Energía: ENERGÍA ACTIVA

Itinerario 2740 de la ruta 116503 Ciclo: 6000

Pago oportuno: 27/02/2025
NIC: 7951313
Representante Legal
ID de Cobros: 8073568950
Titular: NACIONAL POLICIA

Documentos vencidos: 0
Total a pagar: $2.909.280

FSC MIXTO FSC® C116548

CUPÓN N°2



CUPÓN N°1



5

Bancolombia

Comprobante en línea

8 marzo 2025 09:17:44

Pago PSE

Pago exitoso
CUS 1321863694

Comercio
FIDEICOMISOS SOCIEDAD FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Referencia 1
191.95.33.166

Fecha
8 marzo 2025 09:17:44

Referencia 2
94066049

Número de factura
14625385

Referencia 3
72042502

Descripción del pago
pago factura 94066049

Valor del Pago
$2,909,280

Número de comprobante
TR0916163694

Costo de la transacción
$ 0

Producto origen
Ahorros - Bancolombia
****** 2323**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

NIT 800139131
BARRANQUILLA

116 TripleApp www.aaa.com.co @SomosTripleA

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:
3190784557
Dirección de envío de facturas:
CR 40 45 300
Factura electrónica de venta: FS25276089
Fecha y hora de aprobación Dian: Febrero 7-25 16:28:59

Cufe: 95d5a6e4d9a3194d28dd2c0830b1217f7dd79ad30e4d3014f84fe911a4adf81d482c0ca8a2168a1caac90dfc4f85661

SERVICIOS FACTURADOS

No. de factura 60655475

SERVICIO DE ACUEDUCTO	$499,356
SERVICIO DE ALCANTARILLADO	$0
SERVICIO DE ASEO	$0
SERVICIO OTROS CONCEPTOS	$0
OTROS COBROS	$0
TOTAL FACTURA SERVICIOS DEL PERIODO	$0
TOTAL DEUDA	$0
TOTAL FACTURA A PAGAR	$499,356

CLASIFICACIÓN DEL PREDIO

Tipo de servicio	Clase de servicio	Estrato	Unidades
INDIVIDUAL	Oficial		1

DATOS DEL MEDIDOR

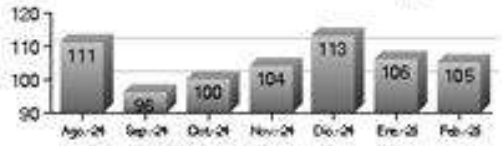
Marca	Serial	Fecha de instalación
VOL > 1/2" S	016-15SC005409-758880	29-03-2016

DATOS DEL CONSUMO ACUEDUCTO - ALCANTARILLADO

MES	FECHA DE LECTURA	LECTURA (m3)
Anterior	26-12-2024	12,838
Actual	26-01-2025	12,943
CONSUMO DEL MES:		105

PROMEDIO (m3)
105
DIAS DE CONSUMO:
31
CONSUMO REAL/ESTIMADO:
REAL

HISTORIAL DE SUMINISTROS (M3)



HISTÓRICO DE FACTURACIÓN POR CONSUMO ($)

MESES	Ago.-24	Sep.-24	Oct.-24	Nov.-24	Dic.-24	Ene.-25
TOTAL	$510,787	$478,589	$461,582	$485,642	$527,680	$494,581

INFORMACIÓN DE PAGO

Fecha y hora de emisión	Periodo facturado	Fecha de vencimiento
Febrero 7-25 11:11:12	Febrero-2025	Feb 25-25
Fecha último pago	**Último pago**	**Fecha de suspensión**
Enero 15-25	$559,249	Feb 26-25



DEUDA

Facturas vencidas	**Deuda vencida acue/ alc**
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	3448465631
PÓLIZA	758880
PERIODO	
TOTAL	$499,356

ESCANEA PARA PAGOS POR PSE

(415)7707241493549(8020)003448465631(3900)0000499356

Resumen de pago

Descripción de compra
60655475

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S A SOCIEDAD FIDUCIARIA

Fecha de solicitud
17 de febrero de 2025

CUS
1272864540

Referencia Nequi
M3675096

¿Cuánto?
$ 499.356,00

Valor de los impuestos
$ 0,00

Número de referencia 1
758880

Número de referencia 2
60655475

Número de referencia 3
1001856929

Factura de comercio
10364472

Tu plata salió de:



Disponible

Duplicado Portal Web

Gases del Caribe

N° de contrato:	6123647
Cupón para pago:	897529347
Fecha límite de pago:	07/02/2025
Total a pagar:	$ 7.422.778

Brilla
Crecimiento contigo
Cupo disponible
$ 3.100.090

DATOS DEL CONTRATO

Nombre:
Dirección:
Localidad/Estrato:
Uso del servicio:
Gas, densidad
Ciclo:
Ruta:

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

Fecha y hora de impresión:
Forma de pago:
CRÉDITO
Consecutivo interno:
Periodo de factura:
ENERO 2025
Aproximación Cons:

CONSUMO EN m³ - ÚLTIMOS 6 MESES

LIQUIDACIÓN DEL CONSUMO

DATOS DE CONSUMO

Medidor:		Días fecha anter:	
Periodo de consumo:		Presión (PSI):	
Clase de consumo:		Temperatura (°C):	
Metros de facturación:		Promedio m³:	

CARGOS DEL MES

Concepto	Cantidad	Valor unitario	Subsidio	Contribución	Valor

PENDIENTES

Saldo	Cuotas

Fecha límite de pago:	07/02/2025	Valor del último pago:	$ 6.936.888
Fecha sugp. por mora desde:	08/02/2025	Fecha del último pago:	05/01/2025

Valor en reclamo:
Saldo a favor:

Valores facturados:
Valores de referencia:

TU REVISIÓN PERIÓDICA

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

El Certificado de su Instalación se encuentra Vigente.

Saldo anterior:	Cargos del mes:	Total a pagar:
$ 0	$ 7.422.778	$ 7.422.778

Paga aquí

Número de contrato: 3078410785
Meses de deuda: 1
Ruta de reparto: 5365461050247200

pse Bancolombia

Comprobante de pago en línea

Comercio
Gases del Caribe SA Empresa de Servicios Publicos Gascaribe ESP

Número de comprobante
DBL21Egl0yQJ

CUS
1248377147

Fecha y hora
6 febrero 2025 12:05:59

Número de factura
3653262652

Descripción del pago
Pago cupón #897529347

Referencia 1
897529347

Referencia 2
0, SOLEDAD - ATL

Referencia 3
72042502

Producto origen
****2323

Costo de la transacción
$ 00.0 COP

Total Pagado: $ 7,422,778.0

RESTAURANTE DUK´S

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

Barranquilla, 17 de febrero 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 ENERO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE LUZ DEL MES DE ENERO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DEL AGUA DEL MES DE ENERO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

RESTAURANTE DUK'S

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

- 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.
- 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

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 31/01/2025
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

ASUNTO: INFORME DE GESTION DE SERVICIOS CORRESPONDIENTE AL MES ENERO
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 ENERO 2025.

En el presente informe de gestión se enunciarán un listado de las actividades realizadas durante el proceso del mes de ENERO del año 2025 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 2025.

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 06 AL 11 DE ENERO DEL AÑO 2025

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.

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A. -Gestión Documental-		**Código** VP-RE-PTASST-02
PLAN DE TRABAJO ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		**Versión 2**
Proceso		**Fecha: 30/10/2012**
Promoción y Prevención		**Pagina 1 de 2**

Información de la empresa: **Fecha de Generación:** 03/02/2025 **Año de Gestión: 2025**

Nombre de la Empresa	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	**Tipo Doc.**	NI	**Nro. Doc.**	72042502

Información de la sucursal:

Nombre de la Sucursal	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	**Departamento**	ATLÁNTICO	**Municipio**	BARRANQUILLA (Distrito)

PLAN BASICO - PROGRAMA ESTRUCTURA EMPRESARIAL

ACOMPAÑA	No. Act	Unidad	Ejecutante	Sucursal	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Observación
Asesoría y acompañamiento Ejecutivo Integral del Servicio "POSITIVA TE ACOMPAÑA"	11	HORA	EMPRESA	ATLÁNTICO	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

PLAN BASICO - PROGRAMA PREPARACIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIA

EDUCA	No. Act	Unidad	Ejecutante	Sucursal	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Observación
Capacitación teórica específica en emergencias por tipo de brigada.	2	HORA	PROVEEDOR	ATLÁNTICO	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	uso del extintor tipoK,

PLAN BASICO - PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

EDUCA	No. Act	Unidad	Ejecutante	Sucursal	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Observación
Formación en protección colectiva e individual	6	HORA	PROVEEDOR	ATLÁNTICO	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	Orden y aseo en la cocina industrial, áreas de lavado, desinfección y almacenamiento, prevecnion de acidentes en cocina, uso obligatorio de la cofia, guantes, delantan, tapabocas (enfocado en BPM),

PLAN AVANZADO - PROGRAMA GESTIÓN EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES PROFESIONALES

ACOMPAÑA	No. Act	Unidad	Ejecutante	Sucursal	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Observación
Asesoría y Asistencia Técnica POSITIVAMENTE MAS Promoción y Prevención de Otros Factores Psicosociales	4	HORA	PROVEEDOR	ATLÁNTICO	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	autocuidado enfocado en fortalecimiento de mi SER, comunicacion asertiva, relaciones interpersonales con los clientes y entre compañeros,

2. SEMANA DEL 13 AL 18 DE ENERO DEL AÑO 2025 ADECUACIONES LOCATIVAS EN AREA DE LAVADO Y DESINFECCION.

Se realiza adecuación locativa, en el área de lavado, enfocado a la correcta desinfección de platos y cubiertos, cumpliendo con las condiciones de higiene y aseo en el área de seguridad y salud en el trabajo.









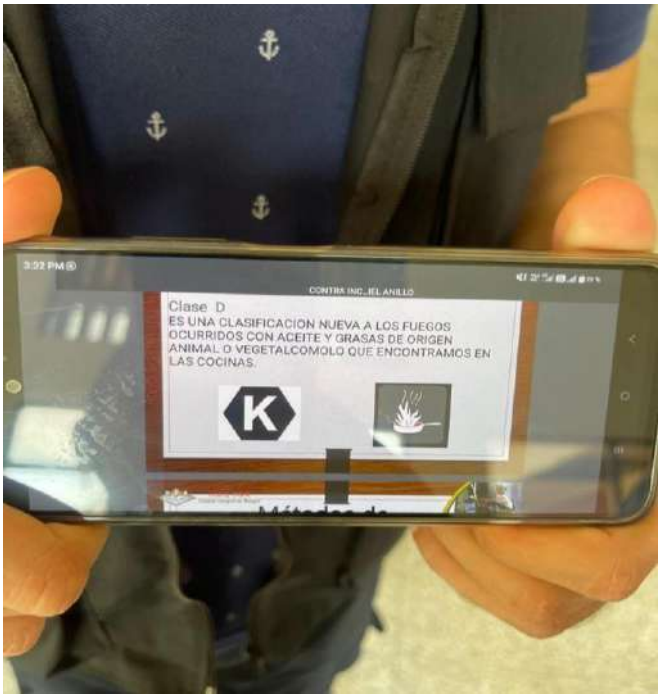
3. SEMANA DEL 20 AL 25 DE ENERO DEL AÑO 2025

Se realiza capacitación con la ARL POSITIVA, para el uso adecuado de extintores, como usarlos en caso de una emergencia dentro de la cocina, los tipo K, con todo el personal operartivo.

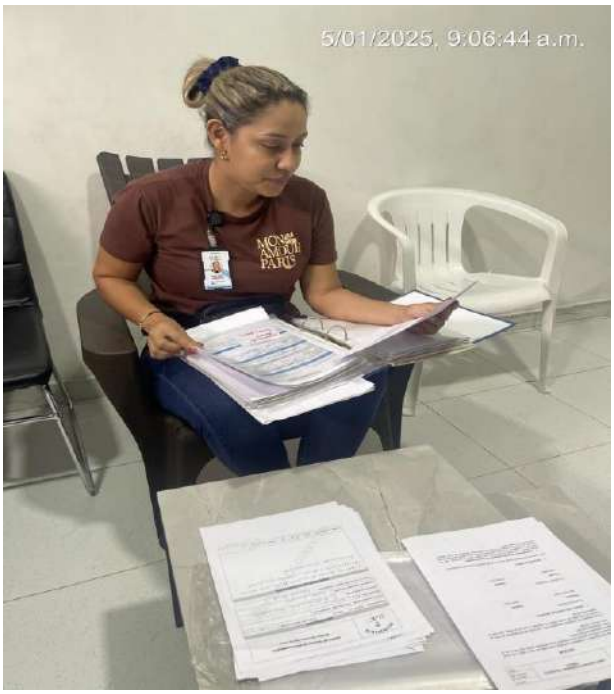








4. **SEMANA DEL 27 AL 31 DE ENERO DEL AÑO 2025.** Se revisa plan de trabajo anual del presente año, con los cuatro ciclos a cumplir del SGSST, actualización de políticas, presupuesto, capacitaciones durante el primer semestre, con apoyo de nuestro auxiliar SST.









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 enero 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	Garancia

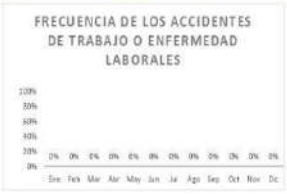
FUENTE DE INFORMACION	FORMULA DE CALCULO
Matriz de Accidentalidad	(N°. De AT que se presentaron en el mes /N° de trabajadores en el mes) x 100

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

(ENERO 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






RESTAURANTE DUK´S	INFORME DE BPM	
	PERIODO 1 AL 31 DE ENERO 2025	

FUMIGACIÓN

Se realizó la visita periódica del mes (ENERO), 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 ENERO 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: ENERO 23 DE 2025

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

PRODUCTOS UTILIZADOS: DE ACUERDO FICHAS TECNICAS ADJUNTAS

DOSIFICACION: DE ACUERDO CON FICHA TECNICA

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR: 1 MESES
FECHA CERTIFICADO: 23 ENERO DE 2025
CERTIFICADO DE TRABAJO: 016
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD No: 0403

_____
MAURICIO ZAMORA URREGO
GERENTE ADMINISTRATIVO
Cel: 3233998125 - 3213553582

REALIZACIÓN DE CAPACITACION

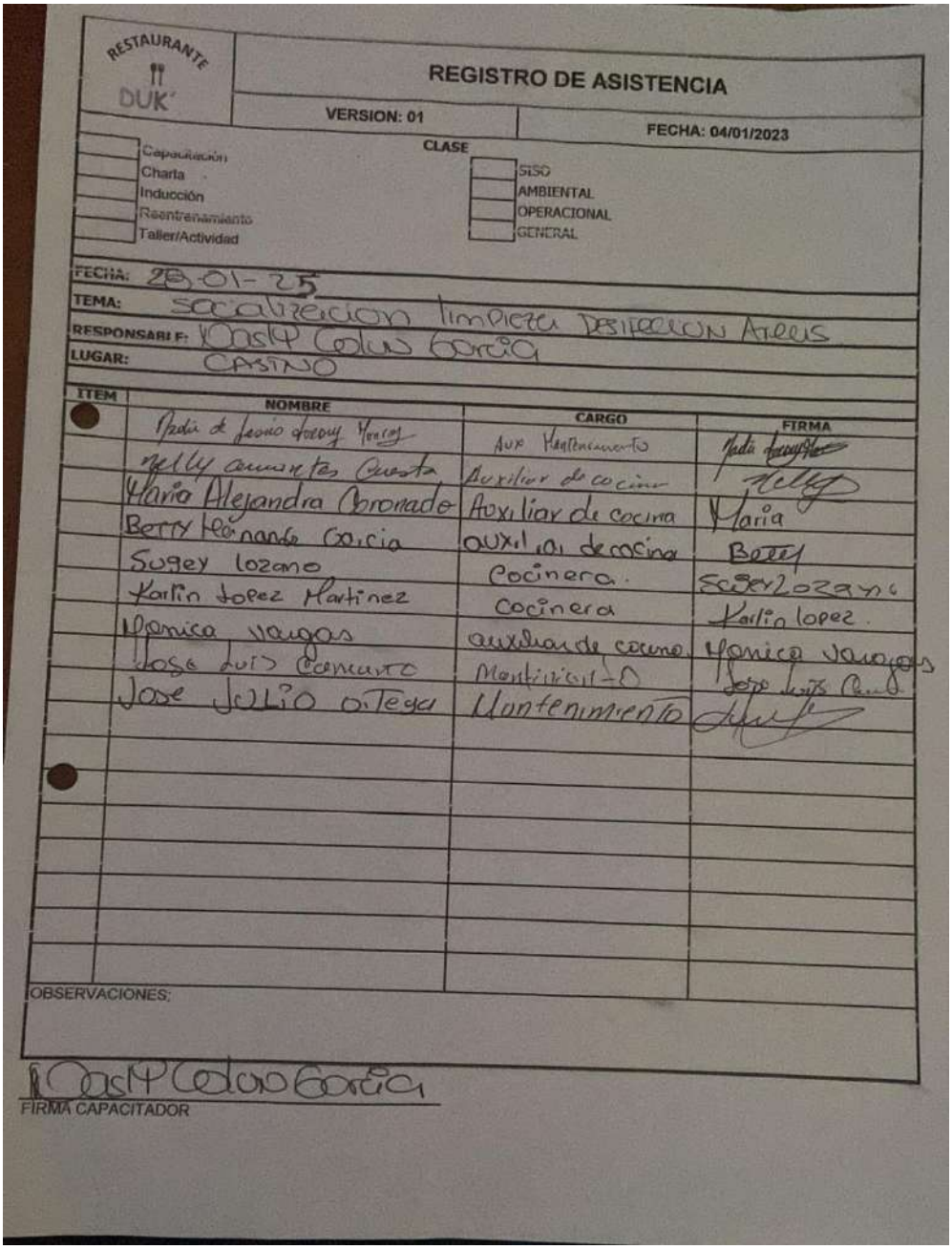
TEMA: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Como parte de nuestro compromiso con la excelencia, en ENERO 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: 28-01-25

TEMA: socializacion limpieza desinfeccion Aseos

RESPONSABLE: Oscar Cotes Garcia

LUGAR: CASINO

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
	Yeidi Lucia Lozano Monsalvo	Aux Mantenimiento	Yeidi Lucia
	Nelly Amaretas Acosta	Auxiliar de cocina	Nelly
	Maria Alejandra Coronado	Auxiliar de cocina	Maria
	Betty Fernanda Garcia	auxiliar de cocina	Betty
	Sugey Lozano	Cocinera	Sugey Lozano
	Karlin Lopez Martinez	Cocinera	Karlin Lopez
	Monica Vargas	auxiliar de cocina	Monica Vargas
	Jose Luis Coronado	Mantenimiento	Jose Luis Coronado
	Jose Julio Ortega	Mantenimiento	

OBSERVACIONES:

Oscar Cotes Garcia
FIRMA CAPACITADOR

TEMA: DILIGENCIAMIENTO ADECUADO DE FORMATOS

Se llevó a cabo una charla para asegurar el diligenciamiento adecuado de los formatos, garantizando el cumplimiento de los estándares establecidos y la correcta documentación de los procesos.



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









MEJORAS: REESTRUCTURACIÓN DE CUARTO DE LAVADO

Se realizó una mejora en la estructura del cuarto de lavado, cumpliendo con el compromiso establecido en el nuevo contrato. Esta actualización garantiza un espacio más funcional, seguro y eficiente, optimizando las condiciones para su uso diario.







CERT. DE ACEITE VEGETAL

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

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN
Aceite Vegetal Usado

ISCC

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
NIT: 900.629.775-5

Recoleccion
299013

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

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

INFORMACION DEL CLIENTE

Generado	2025-02-05 09:45	**NIT**	72042502
Razon Social:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	**Telefono:**	300600042
Nombre Punto:	Restaurante Duk's	**Conductor:**	JOSE IGNACIO TORRES
Dirección:	Av circunvalar #45 300 Escuela de Policía Antonio Nariño	**Precio Neg.:**	$0
Contacto:	José ardillas		

INFORMACIÓN DE RECOLECCIÓN

Unidad de Recolección	Kg	**Precio por Kg**	$0
Recipientes vacios entregados	0	**Forma de Pago**	Donación
Cantidad de Kg recolectada	102 Kg	**Pago Total**	$ 0
Fecha Recolección	2025-02-05 09:45		

OBSERVACIONES:

Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

Cra 7A No. 123 - 24 Ofc 502 | Bogotá/Colombia | 601 9278889 | +(57) 3167425850
NIT: 900.629.775-5
greenfuel.com.co | @greenfuelco
servicioalcliente@greenfuel.com.co

Carlos Jubiz Palis

Chef International

Barranquilla, 01 de febrero 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:

- Realización apropiada de los deberes
- Menú adecuado y balanceado
- Modernizar el servicio de servida de los alimentos
- Cumplimiento del horario estipulado por la escuela
- Higiene idónea de los vegetales y otros,
- Utilización de antioxidantes necesarios para la erradicación de bacterias y gérmenes.
- Correcto manejo de gramaje en las proteínas de las minutas diarias.

Locación:

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

Manejo excelente de lavados de utensilios, platería entre otros.

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

Adiestramiento continuo del personal para la mejor manipulación e higiene de los alimentos.

Equipos:

Los equipos a utilizar se encuentran en estados optimo.

Buen uso de los uniformes del personal que labora en la cocina

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

Todas las proteínas se siguen controlando en cuartos fríos a temperaturas adecuada para las

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

diferentes proteínas garantizando así el buen producto que sale de la cocina

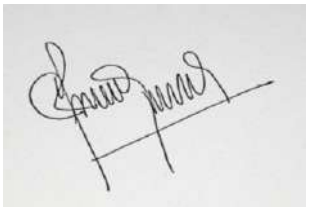
Variedad en la preparación en guisos, asados, fritos entre otros, siempre teniendo en cuenta transformar el menú todos los días

Continuar con variedad en los acompañamientos

Se elaboran jugos naturales y granos con buen estándar de productos a servir

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

Atentamente,



Carlos de Jesús Jubiz Palis
Chef International
Cc.: 8.747.111

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

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL RESTAURANTE DUK´S EN EL MES DE ENERO 2025

DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo	Análisis nutricional de los menús actuales sugiriendo cambios para mejorar la calidad nutricional de los platos. Desarrollo de menús saludables y equilibrados, ajustados a las necesidades nutricionales de los comensales. 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	Enero de 2025
Cumplimiento de la minuta	• Se realiza actualización de los menús periódicamente • Se cumple con el menú diseñado para el mes de enero.

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

	• 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.
Comité de Alimentos	• En el mes de enero se realizó comité de alimentos con el personal administrativo de la escuela de policía y realizamos acuerdo de cambios en la minuta a realizar en el mes de febrero con el fin de mejorar la aceptación dentro de los estudiantes de la escuela.

VICTORIA MERIÑO

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

MENÚ MES DE ENERO

SEMANA 1								
DESAYUNO								
COMPONENTE	**MENU 1**	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**	**MENU 6**	**MENU 7**	**MENU 8**
BEBIDA 250 ML	TE FRIO	CAFÉ CON LECHE	CHICHA DE PIÑA	CHOCOLISTO	CHOCOLATE CALIENTE	AVENA	CAFÉ CON LECHE	AVENA
PROTEÍNA 100 GR	PASTELA DE ARROZ CON CERDO Y POLLO	QUESO RALLADO	HUEVOS PERICO	HUEVOS COCIDOS	SALCHICHON CON AHOGADO	HUEVOS CON VERDURAS	SALCHICHON FRITO	QUESO
VEGETALES	MIX DE VERDURAS		TOMATE Y CEBOLLA		TOMATE Y CEBOLLA			
CEREAL ACOMPAÑANTE 150 GR	ARROZ AMARILLO	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	PAN MOGOLLA	ARROZ	ARROZ DE VERDURAS	PAN	ARROZ DE FIDEOS
TUBERCULOS Y RAICES		TAJADAS	TAJADAS		PAPA COCIDA	PAPA CHORREADA		YUCA COCIDA
ALMUERZO								
SOPA 250 CC						SOPA		
PROTEINA 100 GR	CARNE MOLIDA	CARNE EN GOULASH	ALBONDIGAS DE CERDO	CARNE DESMECHADA	MIX DE CARNE	CARNE EN POSTA	HIGADO EN BISTEC	CARNE EN GOULASH
CEREAL 150GR	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ
GRANOS	LENTEJAS		ARVEJAS	ZARAGOZA			LENTEJAS	
ACOMPAÑANTE 60 G						TAJADAS MADURAS		
VERDURA 100 G	TOMATE , CEBOLLA Y PIMENTON	VEGETALES CALIENTES	TOMATE, CEBOLLA , CILANTRO	TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	PIMENTON, CEBOLLA CEBOLLIN	TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA COCIDA
BEBIDA 250 ML	AGUA DE PANELA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	REFRESCO	JUGO DE COROZO	JUGO DE PIÑA
CENA								
PROETINA 100 GR	ASADO CARNE Y POLLO	CHULETA ASADA	MUSLOS DE POLLO FRITO	POLLO CERDO SALCHICHON	CERDO ENCEBOLLADO	CARNE MOLIDA	CARNE POLLO, SALCHICHA , CERDO	BOFE
CEREAL 120 G	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ TRIFASICO	ARROZ DE PIMENTON	PASTAS	ARROZ WOK DUKS	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	BANANO	YUCA	PAPA COCIDA	BANANO	PALITOS DE PLATANO	PAN	BANANO	YUCA COCIDA
VERDURA 100 G		CEBOLLA		ZANAHORIA, CEBOLLA, PIMENTON, APIO CILANTRO	PIMENTON CEBOLLA	TOMATE Y CEBOLLA		
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	JUGO DE GUAYABA	TE FRIO	JUGO DE TOMATE	JUGO DE GUAYABA	REFRESCO	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA

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	REFRESCO EN LECHE	AGUA DE ARROZ	CHOCOLISTO FRIO	CHOCOLATE CALIENTE	AVENA	CAFÉ CON LECHE	REFRESCO EN LECHE	CAFÉ CON LECHE
PROTEINA 100GR	SALCHICHA ASADA	HUEVO CON SALCHICHA	BASTONES DE SALCHICHON	HUEVO TIBIO	QUESO	HUEVOS TIBIO	SALCHICHAS GUISADAS	HUEVOS CON VERDURAS
VERDURA 100 G							TOMATE Y CEBOLLA	TOMATE, CEBOLLA , PIMENTON
CERELAES	ARROZ DE VERDURAS	ARROZ	ARROZ	PAN	ARROZ DE FIDEOS	PAN	ARROZ	ARROZ
TUBERCULOS /RAICES	TAJADAS	MONEDITAS VERDES	TAJADAS		PLATANO COCIDO		TAJADAS MADURAS	YUCA
ALMUERZO								
SOPA 250 CC			SOPA					
PROTEINA 100 GR	CERDO AL HORNO EN SALSA	ALBONDIGAS DE CERDO	CALLOS A LA MADRILEÑA	CARNE DESMECHADA	CERDO ASADO	MIX DE CARNES	CERDO EN JULIANA CON VERDURAS	CARNE ASADA
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ PERLADO	ARROZ
GRANOS	PALOMITOS	ZARAGOZA		ARVEJA			PALOMITOS	
ACOMPAÑANTE 60 G			TAJADAS MADURAS				PAPA GUISADA	
VERDURA 100 G	TOMATE Y CEBOLLA			VERDURAS GUISO	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA CON TOMATE Y CEBOLLA		VERDURAS CALIENTES
BEBIDA 250 ML	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE COROZO	JUGO DE COROZO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA
CENA								
PROTEINA 100 GR	CARNE	CHULETA ASADA	CARNE, POLLO , CERDO	CARNE MOLIDA	CHORIZO ASADO	CARNE MOLIDA	ALITAS A LA BROASTER	CERDO, CARNE , POLLO ,CHORIZO
CEREAL 150 GR	ARROZ DE CARNE	ARROZ	ARROZ TRIFASICO	PASTA	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ WOK DUKS
ACOMPAÑANTE 60 G	PAN	PAPA COCIDA	PAN	PAN	PAPA AL VAPOR	YUCA	PAPA COCIDA	PAN
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	AGUA DE PANELA	TE FRIO	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE MARACUYA	AGUA DE PANELA	JUGO DE MARACUYA

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	CHOCOLISTO	AGUA DE ARROZ	CHOCOLATE	CHOCOLISTO	AVENA	REFRESCO	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CALIENTE
PROTEINA 100 GR	BUTIFARRA CON CHORIZO	HUEVOS PERICO	HUEVOS REVUELTOS	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVOS CON SALCHICHA	SALCHICHON CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVOS TIBIOS	HUEVOS PERICO
VERDURAS	TOMATE Y CEBOLLA	TOMATE Y CEBOLLA		TOMATE Y CEBOLLA		TOMATE Y CEBOLLA		TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL	ARROZ	PAN	AREPA DE. MAIZ	ARROZ DE VERDURAS	PAN	ARROZ	ARROZ DE VERDURAS	ARROZ
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	PAPA AL VAPOR					MONEDITAS VERDES	PLATANO COCIDO	PAPA COCIDA
ALMUERZO								
SOPA 250 CC					SOPAS			
PROTEINA 100 GR	PECHUGA GUISADA	CARNE GULASH	CARNE ASADA	CHULETA DE CERDO ASADA	ALBONDIGAS DE CERDO	CALLOS A LA MADRILEÑA	CARNE DESMECHADA	CARN E GUISADA
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
GRANOS	LENTEJAS			LENTEJAS		ZARAGOZA	PALOMITOS	
ACOMPAÑANTE 60 G	PAPA COCIDA				TAJADAS	PAPA COCIDA		
VERDURA 100 G		ENSALADA COCIDA	ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE Y CEBOLLA					VEGETALES SALTEADOS
BEBIDA 250 ML	AGUA DE PANELLA	JUGO DE MORA	JUGO DE COROZO	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE COROZO	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA
CENA								
PROTEINA 100 GR	CERDO EN SALSA BBQ	CHORIZO	MIX DE CARNES	CARNE MOLIDA	PECHUGA CON VERDURAS	CERDO EN SALSA BBQ	CERDO Y POLLO	CHULETA ASADA
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	PASTAS	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ MIXTO	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAPAS CHIP	YUCA	PAN	PAPA COCIDA	PAPAS CHIPS	PAPA COCIDA	PAN.	YUCA COCIDA
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	TE FRIO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE MORA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	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

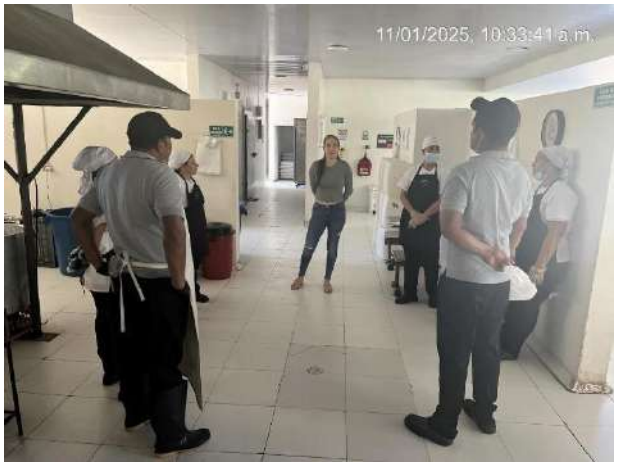
SEMANA 4				
DESAYUNO				
COMPONENTE	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	CHOCOLISTO	AVENA	REFRESCO EN LECHE	AVENA
PROTEINA 100 GR	CHORIZO /BUTIFARRA	QUESO	HUEVOS REVUELTOS	QUESO
VERDURAS				
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS /YUCA
CEREAL ACOMPAÑANTE	TAJADAS	PLATANO COCIDO	PAPA CHORREADA	
ALMUERZO				
SOPA 250 CC				
PROTEINA 100 GR	CERDO ENCEBOLLADO	CARNE EN POSTA	CARNE GUISADA	MUSLO AL HORNO
CEREAL 150 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE CILANTRO
GRANOS	ARVEJAS	ZARAGOZA		
ACOMPAÑANTE 60 G				
VERDURA 100 G			ENSALADA VERDE	ENSALADA DE PAYASO
BEBIDA 250 ML	JUGO DE TOMATE	JUGO DE COROZO	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA
CENA				
PROTEINA 100GR	BOFE	HIGADO EN BISTEC	ALITAS A LA BROASTER	CARNE MOLIDA
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	YUCA	YUCA FRITA	TAJADAS	PALITOS DE PLATANO
VERDURA 100 G				
BEBIDA 250 ML	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	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 AÑO Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

Victoria Meriño
Nutricionista - Dietista
MND 01782
Cel :3005605171

	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL	
	PERIODO 1 AL 31 DE ENERO 2025	

RESTAURANTE DUKS



INFORME MENSUAL AMBIENTAL

2025

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 enero de 2025, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Tema: Divulgación Plan de Manejo Ambiental.

Fecha: 11 de enero de 2025.

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA	ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Enero 2025		9	Divulgación plan de manejo ambiental.



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 enero de 2025.

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

- Cartón: 52 kg
- Plegadiza: 54 kg
- Pasta: 7 kg
- Chatarra: 6 kg



Ilustración 4. Recolección de residuos aprovechables

En el anexo B, se comparte el certificado de aprovechamiento del mes de enero de 2025

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 119

Kg de residuos aprovechables generados: 119

$$\frac{119}{119}\ x\ 100 : 100\%$$

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 enero 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.

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



Ilustración 6. Señalizaciones de aseo y limpieza.

- **Manejo de Residuos Peligrosos y Especiales**

Se cuenta con un gestor para el manejo de residuos peligrosos, es importante aclarar que los residuos generados como lámparas, envases de productos de aseo, aún no han sido entregados al gestor 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.



Ilustración 7. Fumigación mes de enero

En el anexo C, se comparte el certificado del mes de enero.

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 enero 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.

En el periodo del informe se contó con la compañía SEPPSA (Especialistas en Protección y Saneamiento Ambiental) para la limpieza de las trampas de grasas, en el anexo D, se comparte el certificado emitido por el gestor.

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 enero: Etiquetar productos químicos utilizados en el periodo.

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIONES.

ANEXO B. CERTIFICADO DE RESIDUOS APROVECHABLES.

ANEXO C. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.

ANEXO D. CERTIFICADO LIMPIEZA TRAMPAS DE GRASA.

Elaborado por:

Laura Escorcia

Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

RESTAURANTE DUK´S	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL	
	PERIODO 1 AL 31 DE ENERO 2025	

RESTAURANTE DUK´

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01	FECHA: 04/01/2023

CLASE

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

FECHA: 17 de Enero 2025

TEMA: Implementación PMA Año 2025.

RESPONSABLE: Laura Escorcia Bolivar

LUGAR: Comedor

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Maria coronado	Aux Cocina	Maria Coronado
2	marinelcy mercado	Aux cocina	Marinelcy Mercado
3	Jose carmaño	mantenimiento	Jose L. Carmaño
4	Carmelo Sierra	mantenimiento	GSE
5	Nellys cervantes	Aux cocina	
6	Yerelin cantillo	Aux cocina	Yerelys Cantillo.
7	yuranis mosquera	cocinera	Yuranis Mosquera
8	Nellys cervantes	Aux cocina	Nellys Cervantes
9	Daniel Urrutia	Aux SST.	

OBSERVACIONES:

Laura Escorcia Bolivar

FIRMA CAPACITADOR

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

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

En conformidad con la autorización otorgada por la Superintendencia de Servicios Públicos según RUPS N° **20201132233377234 De 09/3/2020 ID 32233**, en cumplimiento del Decreto nacional de aprovechamiento 596 de abril de 2016, Resolución CRA 720 de 2015, AUTO 275 de 201, la **ASOCIACION DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO** con **NIT: 802.013.146-2** y su representante legal **KAROL JOHANNA GUTIERREZ SANCHEZ** identificada con cedula de ciudadanía **Nº 1.045.669.308** de Barranquilla, certifica que en el mes de **ENERO 2025** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 119Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
CARTÓN	52	100	5.200
PLEGADIZA	54	50	2.600
CHATARRA	6	500	3.000
PASTA	7	400	2.800

La venta de estos materiales suma un total de $13.600 son comercializados con la industria para su disposición final: el archivo y el periódico con, el cartón y la plegadiza con **FIBRAS Y PAPELES DE COLOMBIA S.A.S**, la chatarra con **RECUPERADORA LA MANO DE DIOS** el Pet con **Ekored**, la madera con **ESTIBAS POR LA PAZ**, la pasta **COMERCIALIZADORA DE MATERIALES PLASTICOS** el vidrio con **RAFAEL MENDOZA POLO** el plástico se le realiza un proceso de pele tizado para la fabricación de Bolsa. El personal cuenta con certificación de Competencias Laborales- SENA- 220201033, 220201034. **El presente certificado es válido solamente por el ingreso del material señalado.**

Se expide la presente certificación a los (08) días del mes de FEBRERO del 2025

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

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

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

BENEFICIOS DE RECICLAR

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

BENEFICIOS SOCIALES

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

DESARROLLO SOSTENIBLE



Atentamente,

KAROL GUTIERREZ SANCHEZ
Representante Legal

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

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

ALIANZA GLOBAL DE RECICLADORES
LATINOAMERICANA DE RECICLADORES
Asociación Nacional de Recicladores
PACTO GREMIAL RECICLADOR
PREMIO AMBIENTAL
THE GOLDMAN ENVIRONMENTAL PRIZE
NOHRA PADILLA HERRERA MODEL AMBIENTAL ALTERNATIVO 2013 CENTRO Y SUR AMERICA
ISO 9001 icontec SC-CER366 27
CERTIFIED LRQA
Vigilado Superservicios

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: ENERO 23 DE 2025

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

PRODUCTOS UTILIZADOS: DE ACUERDO FICHAS TECNICAS ADJUNTAS

DOSIFICACION: DE ACUERDO CON FICHA TECNICA

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR: 1 MESES
FECHA CERTIFICADO: 23 ENERO DE 2025
CERTIFICADO DE TRABAJO: 016
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD No: 0403

MAURICIO ZAMORA URREGO
GERENTE ADMINISTRATIVO
Cel: 3233998125 - 3213553582

SEPPSA
ESPECIALISTAS EN PROTECCIÓN Y SANEAMIENTO AMBIENTAL

CERTIFICADO DE SUCCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICIÓN DE AGUAS RESIDUALES PROVENIENTES DE TRAMPAS DE GRASA

SEPPSA FUMIESPECIAL S.A.S. sociedad comercial existente, dedicada a la succión, transporte y disposición de desechos líquidos provenientes de baños portátiles, pozas sépticas y trampas de grasa, mediante el uso de camiones con equipos vactor (vacío) para no producir contaminación ni malos olores y debidamente autorizados por La resolución 0720-2023 de Barranquilla verde, mediante la cual se hizo seguimiento a las actividades de SEPPSA FUMIESPECIAL S.A.S., esta resolución nos habilita actualmente para desempeñar operaciones de recolección y transporte de aguas residuales..

CERTIFICA

La succión de 3 m3 (metros cúbicos) de aguas residuales provenientes de trampas de grasa de la empresa DUQUE ALZATE JUAN GABRIEL -RESTAURANTE DUCKS., identificada con NIT 72042502, ubicada en la conjunto park 84, Carrera 42h, Norte Centro Historico, Barranquilla, Atlántico, Colombia, municipio BARRANQUILLA. Esta actividad se realizó el 13-01-2025 en cumplimiento de la normatividad que rige: Decreto 1594/84, Resolución 1362/07, Decreto 4741/05, Ley 1609/02, Ley 430/98, Ley 252/08.

Para constancia se expide la anterior certificación a los 21-01-2025, por solicitud del cliente en cumplimiento de la resolución 043/07.

SEPPSA
ESPECIALISTAS EN PROTECCION Y SANEAMIENTO AMBIENTAL

Carrera 53 No. 46-69 Teléfono 3600856 Telefax: 3600856 Celular: 317-3687483
e-mail: contacto@seppsa.com
Barranquilla - Colombia

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
5 de febrero de 2025

CUS
1245025937

¿Cuánto?
$ 8.868.700.00

Factura de comercio
32383274

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:	2025-02-05
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-02-05
FECHA DE PAGO:	2025-02-05
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2025-01
PERÍODO SALUD:	2025-02
NÚMERO PLANILLA:	32383274
TOTAL COTIZANTES:	26
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	32383274
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	5	$ 0	$ 0	$ 200	$ 188.100	$ 188.300
EPS005	800251440	SANITAS	4	$ 0	$ 0	$ 200	$ 253.000	$ 253.200
EPS010	800088702	EPS SURA	5	$ 0	$ 0	$ 100	$ 138.700	$ 138.800
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	$ 0	$ 0	$ 100	$ 57.000	$ 57.100
EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	2	$ 0	$ 0	$ 100	$ 102.600	$ 102.700
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	5	$ 0	$ 0	$ 200	$ 256.500	$ 256.700
ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	4	$ 0	$ 0	$ 100	$ 140.600	$ 140.700
Subtotal Salud		7	26	$ 0	$ 0	$ 1.000	$ 1.136.500	$ 1.137.500
230201	800229739	PROTECCION	5	$ 0	$ 0	$ 500	$ 721.400	$ 721.900
230301	800224808	PORVENIR	14	$ 0	$ 0	$ 1.600	$ 2.378.600	$ 2.380.200
231001	800227940	COLFONDOS	1	$ 0	$ 0	$ 200	$ 227.800	$ 228.000
25-14	900336004	COLPENSIONES	6	$ 0	$ 0	$ 900	$ 1.215.000	$ 1.215.900
Subtotal Pensión		4	26	$ 0	$ 0	$ 3.200	$ 4.542.800	$ 4.546.000
14-23	860011153	POSITIVA	26	$ 0	$ 0	$ 1.400	$ 1.976.800	$ 1.978.200
Subtotal ARL		1	26	$ 0	$ 0	$ 1.400	$ 1.976.800	$ 1.978.200
CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	26	$ 0	$ 0	$ 800	$ 1.206.200	$ 1.207.000
Subtotal CCF		1	26	$ 0	$ 0	$ 800	$ 1.206.200	$ 1.207.000
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 6.400	$ 8.862.300	$ 8.868.700

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	04/03/2025

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:	2025-01	25-14	900336004	COLPENSIONES	6	1	1.215.000	900	1.215.900
Período salud:	2025-02	231001	800227940	COLFONDOS	1	1	227.800	200	228.000
Planilla Nro.:	32383274 Tipo E	230201	800229739	PROTECCION	5	1	721.400	500	721.900
Clase de aportante:	B	230301	800224808	PORVENIR	14	1	2.378.600	1.600	2.380.200
Fecha transacción:	2025-02-05	EPS005	800251440	SANITAS	4	1	253.000	200	253.200
Banco:	1507	EPS002	800130907	SALUD TOTAL	5	1	188.100	200	188.300
Transacción:	1245025937	EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	2	1	102.600	100	102.700
		EPS010	800088702	EPS SURA	5	1	138.700	100	138.800
		ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	4	1	140.600	100	140.700
		ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	5	1	256.500	200	256.700
		EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	1	57.000	100	57.100
		14-23	860011153	POSITIVA	26	1	1.976.800	1.400	1.978.200
		CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	26	1	1.206.200	800	1.207.000
		PASENA	899999034	SENA	0	1	0	0	0
		PAICBF	899999239	ICBF	0	1	0	0	0
		PAESAP	899999054	ESAP	0	1	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	1	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 8.868.700

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
2025-01	2025-02	32383274	E	2025-02-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	8.868.700	6.400	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
26	32383274	2025-02-04	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 8767692	VILLADIEGO MAURY RICARDO ENRIQUE	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	EPS SURA-EPS010	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
2	CC 15704892	SIERRA ESPAÑA CARMELO	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
3	CC 22464192	VARGAS MORENO MONICA PATRICIA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
4	CC 32853691	MERCADO VASQUEZ MARINELSY	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
5	CC 32870500	ALVAREZ GARAY DEISY BERLEIDYS	1.423.500	F		X														0			2	2	2	2	PORVENIR-230301	94.900	15.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	94.900	3.800	COMBARRANQUILLA-CCF06	604.988	24.200	94.900	6.700	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	49.900	S	5842301
6	CC 44154895	CERVANTES CUESTA NELLYS ESTHER	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
7	CC 55242447	MOSQUERA GARZON YURANI PAOLA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
8	CC 55248903	ROJAS MOLINARES ANA MARIA	1.423.500	F		X														0			3	3	3	3	PROTECCION-230201	142.350	22.800	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	142.350	5.700	COMBARRANQUILLA-CCF06	195.731	7.900	142.350	10.000	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	46.400	S	5842301
9	CC 56082988	PEÑARANDA PEREZ NOHELIS BEATRIZ	1.423.500	F		X														0			2	2	2	2	PROTECCION-230201	94.900	15.200	0	0	EPS SURA-EPS010	94.900	3.800	COMBARRANQUILLA-CCF06	597.079	23.900	94.900	6.700	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	49.600	S	5842301
10	CC 1001856929	OROZCO RIVILLAS DANIEL DE JESUS	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
11	CC 1001914846	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	SANITAS-EPS005	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
12	CC 1002132264	PACHECO SOTO YAJAIRA MILENA	1.423.500	F	X															0			11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	521.950	20.900	COMBARRANQUILLA-CCF06	521.950	20.900	521.950	36.400	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	161.800	S	5842301
13	CC 1004188955	OROZCO RODRIGUEZ DANIELA ALEJANDRA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	SANITAS-EPS005	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
14	CC 1042247243	DUQUE VARGAS JUAN	1.423.500	F		X														0			10	10	10	10	COLPENSION ES-25-14	474.500	76.000	0	0	SANITAS-EPS005	474.500	19.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	604.988	24.200	474.500	33.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	152.300	S	5842301
15	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.423.500	227.800	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
16	CC 1042437771	DIAZ MORA DIANA CAROLINA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.423.500	227.800	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
17	CC 1042461616	DE LEON ARO INES MARIA	1.423.500	F	X	X														0			4	4	4	4	PORVENIR-230301	189.800	30.400	0	0	EPS SURA-EPS010	189.800	7.600	COMBARRANQUILLA-CCF06	197.800	8.000	189.800	13.300	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	59.300	S	5842301
18	CC 1045687604	HERNANDEZ GARCIA BETTY LUZ	1.423.500	F	X															0			7	7	7	7	PORVENIR-230301	332.150	53.200	0	0	EPS SURA-EPS010	332.150	13.300	COMBARRANQUILLA-CCF06	332.150	13.300	332.150	23.200	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	103.000	S	5842301
19	CC 1045761390	CANTILLO ESCAÑO JERELYN MARIA	1.423.500	F		X														0			24	24	24	24	PORVENIR-230301	1.138.800	182.300	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.138.800	45.600	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.674.590	67.000	1.138.800	79.300	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	374.200	S	5842301
20	CC 1048941435	JULIO ORTEGA JOSE GREGORIO	1.423.500	F	X															0			15	15	15	15	PORVENIR-230301	711.750	113.900	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	711.750	28.500	COMBARRANQUILLA-CCF06	711.750	28.500	711.750	49.600	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	220.500	S	5842301
21	CC 1053820534	VALENCIA LOPEZ PAULA ANDREA	1.423.500	F	X															0			7	7	7	7	PORVENIR-230301	332.150	53.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	332.150	13.300	COMBARRANQUILLA-CCF06	332.150	13.300	332.150	23.200	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	103.000	S	5842301
22	CC 1065374852	CAMAÑO ESPAÑA JOSE LUIS	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
23	CC 1124063614	LOPEZ MARTINEZ KARLIN CAROLINA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301

24	CC 1129493906	LOZANO HERNANDEZ SUGEY	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
25	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
26	CC 1140887772	MOLINA MEZA JOSE LUIS	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.423.500	227.800	0	0	EPS SURA-EPS010	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	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
2025-01	2025-02	32383274	E	2025-02-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	8.868.700	6.400	NEQUI
Nº AFILIADOS	**REF. DE PAGO (PIN)**	**FECHA LÍMITE PAGO**	**ESTADO PLANILLA**							
26	32383274	2025-02-04	Pagada							

TOTALES IBC

IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
28.385.750	28.385.750	28.385.750	30.125.676	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				26	4.542.800	0	3.200	0	4.546.000
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	6	1.215.000	0	900	0	1.215.900
COLFONDOS	231001	800227940	6	1	227.800	0	200	0	228.000
PROTECCION	230201	800229739	0	5	721.400	0	500	0	721.900
PORVENIR	230301	800224808	8	14	2.378.600	0	1.600	0	2.380.200
EPS(Administradoras: 7)				26	1.136.500	0	1.000	0	1.137.500
SANITAS	EPS005	800251440	6	4	253.000	0	200	0	253.200
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	5	188.100	0	200	0	188.300
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	2	102.600	0	100	0	102.700
EPS SURA	EPS010	800088702	2	5	138.700	0	100	0	138.800
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	4	140.600	0	100	0	140.700
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	5	256.500	0	200	0	256.700
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	57.000	0	100	0	57.100
ARP(Administradoras: 1)				26	1.976.800	0	1.400	0	1.978.200
POSITIVA	14-23	860011153	6	26	1.976.800	0	1.400	0	1.978.200
CCF(Administradoras: 1)				26	1.206.200	0	800	0	1.207.000
COMBARRANQUILLA	CCF06	890102002	2	26	1.206.200	0	800	0	1.207.000
Gran Total					8.862.300	0	6.400	0	8.868.700

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
5 de febrero de 2025

CUS
1245053522

¿Cuánto?
$ 2.554.200,00

Factura de comercio
32163718

Tu plata salió de:

Disponible

Listo

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
2025-01	2025-01	32163718	I	2025-02-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	2.554.200	2.000	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	32163718	2025-02-04	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES															DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.					
1	CC 72042502	DUQUE ALZATE JUAN GABRIEL	7.000.000																	0			30	30	0	30	COLPENSIONES-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
2025-01	2025-01	32163718	I	2025-02-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	2.554.200	2.000	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	32163718	2025-02-04	Pagada							

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

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	1.190.000	0	1.000	0	1.191.000
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	1.190.000	0	1.000	0	1.191.000
EPS(Administradoras: 1)				1	875.000	0	600	0	875.600
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	875.000	0	600	0	875.600
ARP(Administradoras: 1)				1	487.200	0	400	0	487.600
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	487.200	0	400	0	487.600
Gran Total					2.552.200	0	2.000	0	2.554.200

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:	2025-01	25-14	900336004	COLPENSIONES	1	1	1.190.000	1.000	1.191.000
Período salud:	2025-01	EPS005	800251440	SANITAS	1	1	875.000	600	875.600
Planilla Nro.:	32163718 Tipo I	14-23	860011153	POSITIVA	1	1	487.200	400	487.600
Clase de aportante:	I	SINCCF	0	SIN CCF	1	1	0	0	0
Fecha transacción:	2025-02-05	PASENA	899999034	SENA	0	1	0	0	0
Banco:	1507	PAICBF	899999239	ICBF	0	1	0	0	0
Transacción:	1245053522	PAESAP	899999054	ESAP	0	1	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	1	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 2.554.200

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:	2025-02-05
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-02-05
FECHA DE PAGO:	2025-02-05
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2025-01
PERÍODO SALUD:	2025-01
NÚMERO PLANILLA:	32163718
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	32163718
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	$ 600	$ 875.000	$ 875.600
25-14	900336004	COLPENSIONES	1	$ 7.000.000	$ 35.000	$ 35.000	$ 1.000	$ 1.190.000	$ 1.191.000
14-23	860011153	POSITIVA	1	$ 7.000.000	$ 0	$ 0	$ 400	$ 487.200	$ 487.600
				Total a pagar	$ 35.000	$ 35.000	$ 2.000	$ 2.552.200	$ 2.554.200

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	04/03/2025

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 38E#30-103	MUTUAL SER	POSTIVA	PROTECCION	SI	SI
2	Nelly Esther Cervantes Cuesta	44154895	24-abr-01	Carrera 15 #28-29	COOSALUD	POSTIVA	COLPENSION ES	SI	SI
3	Lucia Margarita Gómez Jinete	1042431328	3-sep-07	Calle 69C 4D - 16	NUEVA EPS	POSTIVA	COLFONDOS	SI	SI
4	Sugey Lozano Hernández	1129493906	14-ene-05	Calle 98E # 7f-10	MUTUAL SER	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
5	Carmelo Sierra España	15704892	02-feb-01	Carrera 41d #43-03 El Parque	MUTUAL SER	POSTIVA	COLPENSION ES	SI	SI
6	José Luis Camaño España	1065374852	12-dic-06	Carrera 41d #43-03	SALUD TOTAL	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
7	Mónica Patricia Vargas Moreno	22464192	15-abr-96	calle 72 #17-57	SALUD TOTAL	POSTIVA	COLPENSIONES	SI	SI
8	María Alejandra Coronado Manotas	1042452156	16-Ene-14	Carrera 28 No 15 – 37	COOSALUD	POSIITVA	COLPENSIONES	SI	SI
9	Nadim de Jesús Lorduy Monroy	1001914846	17-jul-17	Calle 66 #1c-66	SANITAS S.A.S.	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
10	Yuranis Paola Mosquera garzón	55242447	16-jul-03	Carrera 30 #110-65	COOSALUD EPS S.A. -CM	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI

RESTAURANTE DUK´S

11	Diana Carolina Díaz Mora	1042437771	30-jun-09	Transversal 5c diagonal 77-31	NUEVA EPS S.A.	POSTIV A	PROTECCION	SI	SI
12	Marinelsy Mercado Vásquez	32853691	29-dic-98	Carrera 2E #41-51	MUTUAL SER	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
13	Karlin Carolina López Martínez	1124063614	8-oct-14	Carrera 4a 35-14 piso 2	SALUD TOTAL.	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
14	Yuleidis Paola Chamorro Martínez	1045688779	18-jun-08	Carrera 5D 88-43	SALUD TOTAL	POSTIV A	COLPENSIONES	SI	SI
15	José Gabriel Duque Rivillas	1140861155	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 Gregorio Julio Ortega	1048941435	29-Ago-19	Calle 94 Carrera 7B – 34	MUTUAL SER	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
19	Betty Luz Hernández García	1045687604	09-Abr-08	Calle 116 24 – 53	SURA	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
20	Yasleidis Tatiana Ortiz Jiménez	1002227482	11-Mar-21	Carrera 12C 59 - 39	SURA	POSITIVA	PROTECCION	SI	SI
21	Cristel Pimienta Avilas	1143431479	21-Abr-09	Carrera 7D 32-111	SANITAS	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
22	Yajaira Milena Pacheco soto	1002132264	05-Ene-12	Carrera 6M 97B - 32	COOSALUD	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI



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

23	Lisbeth Paola Acuña Hernández	1044425803	04 – Jul - 08	Carrera 25 24 - 03	CAJACOPI	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
24	Paula Andrea Valencia Lopez	1053820534	20-Ago-10	Calle 1E No 21 – 89 Torre 1 Apto 707	SALUD TOTAL	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