No. GS-2025 - 007181 **-ESANA- AGRUP 20.1**

Soledad, 25 de agosto de 2025

Señor coronel
OLESKYENIO ENRIQUE FLÓREZ RINCÓN
Director de Educación Policial
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	**14/07/2025**	**Hasta**	**13/08/2025**

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: 7**

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.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/01/2025 al 13/02/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-002167-ESANA del 17/03/2025.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/03/2025 al 13/04/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-002378-ESANA del 21/03/2025.

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/04/2025 al 13/05/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-003390-ESANA del 23/04/2025.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/04/2025 al 13/05/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-004455-ESANA del 24/05/2025.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/05/2025 al 13/06/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-005352-ESANA del 25/06/2025.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/06/2025 al 13/07/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-006768-ESANA del 08/08/2025.

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 comunicado GS-2025-006567-ESANA del 03/08/2025 realizó notificación al contratista del valor a pagar por el servicio público de gas para el periodo del 18/06/2025 al 16/07/2025 por un valor de $ 6.637.409

Mediante comunicado GS-2025-006568 del 11/07/2025 realizo notificación al contratista del valor a pagar por el servicio de energía para el periodo del 11/06/2025 al 11/07/2025 por un valor de $ 721.910

Mediante comunicado GS-2025-006863 del 12/08/2025 realizo notificación al contratista del valor a pagar por el servicio de agua y alcantarillado para el periodo del 13/06/2025 al 11/07/2025 por un valor de $ 554.916

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.

Mediante revista se verifico el pago de la planilla de seguridad social

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cumplir con el objeto contractual.	SI	Para el periodo informado 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 mediante planilla Nº 34253925 con fecha 04/08/2025

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.	SI	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 mediante pago Nº 98972 de fecha 10/07/2025 por un valor de 9.360.000
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 póliza extracontractual Nº 21-40-101245473 del 09/12/2024 y cumplimiento Nº 21-44-101459257 del 09/12/2025

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 como se evidencia en el informe anexo. Fumigación realizada el 23/07/2025
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° 00000098972 del 10/07/2025
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	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.

	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.		
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 en las fechas establecidas plasmadas en las obligaciones del contratista
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 del 15/01/2025
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 del 14/12/2024
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.
	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal	SI	Para el periodo informado el contratista cuenta con las

9	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.		Planillas de Pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 34253925 de fecha 04/08/2025, 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. 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.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue presentado en la etapa precontractual.
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
	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

16	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
21	**CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL ETAPA PRE – CONTRACTUAL** 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, adicional mes a mes se verifica que no se presente incumplimientos en materia de vertimientos de sustancias peligrosas
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	SI	El contratista durante la práctica de polígono fuera de las

	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.		instalaciones de la escuela elimino el uso de bolsas plásticas de un uso y garantizo la entrega de los alimentos conservando la inocuidad de los mismos.
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 23/07/2025 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 etapa precontractual, sin embargo mes ames se anexa el comprobante de la disposición final que se tiene con el aceite de cocina usado.
	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 respectivas instalaciones (dentro de sus propias instalaciones, en las que se designen por las partes y en las instalaciones del contratante).	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

	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 • Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
	ETAPA POST CONTRACTUAL		
	Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos: el interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos	N/A	Para el periodo el contrato se encuentra en ejecución.

<table>
<tr><td>35</td><td>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></td><td></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><td colspan="3">ESTUDIANTES A PATRULLERO Y AUXILIARES DE POLICIA</td></tr><tr><td>DESAYUNO</td><td>ALMUERZO</td><td>CENA</td></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>40</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>
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</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado</td></tr>
</table>

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

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

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

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

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

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

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN</th><th>ALIMENTOS</th><th>GRAMAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="8">DESAYUNO</td><td>Cereales y derivados</td><td>Arepa de maíz, bollo de limpio y bollo de mazorca verde.</td><td>100 gr</td></tr>
<tr><td>Leguminosas</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas con hueso</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas sin hueso</td><td>Huevo / queso / embutidos</td><td>135 gr</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td><td>Leche</td><td>250 cc</td></tr>
<tr><td>Frutas</td><td>Variadas (banano, mandarina, papaya, melón, sandía)</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Tomate y cebolla</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Tubérculos y raíces</td><td>Plátano, yuca , papa</td><td>60 gr</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN</th><th>ALIMENTOS</th><th>GRAMAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="4">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>
</table>
</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad</td></tr>
</table>

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

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

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA.

Se le recuerda al arrendatario la obligación que le asiste respecto del pago oportuno del canon de arrendamiento el cual deberá realizarse los 05 primeros días hábiles al inicio del contrato el cual inicio el día 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 (241) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato restando un total de (124) 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	$ 74.880.000,00	66,6%
Valor total facturado	$ 74.880.000,00	66,6%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 74.880.000,00	66,6%
Valor pendiente de entrega	$ 37.720.000,00	33,5%

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	9.360.000,00	14/01/2025 al 13/02/2025
03	00051966	04/02/2025	9.360.000,00	14/02/2025 al 13/03/2025
04	00069586	07/03/2025	9.360.000,00	14/03/2025 al 13/04/2025
05	0001233	17/04/2025	9.360.000,00	14/04/2025 al 13/05/2025
06	00061584	04/05/2025	9.360.000,00	14/05/2025 al 13/06/2025
07	00049965	14/06/2025	9.360.000,00	14/06/2025 al 13/07/2025
08	00098972	10/07/2025	9.360.000,00	14/07/2025 al 13/08/2025
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
03	FACTURA N° 95980233	1364945123	27/03/2025	$ 2.680.250	10/02/2025 al 11/03/2025
04	FACTURA N° 7951313	1461684683	06/05/2025	$ 3.660.070	11/03/2025 al 12/04/2025
05	FACTURA N° 99596957	1534895482	06/06/2025	$ 3.124.370	12/04/2025 al 13/05/2025
06	FACTURA N° 101476219	1617927519	10/07/2025	$ 1.853.160	13/05/2025 al 11/06/2025
07	FACTURA Nª 103339321	1676354582	04/08/2025	$ 721.910	11/06/2025 al 11/07/2025

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 14/01/2025
03	FACTURA N° 898888894	1321847050	08/03/2025	$ 7.296.434	15/01/2025 al 14/02/2025
04	FACTURA N° 2148153612	1364964108	27/03/2025	$ 9.373.793	15/02/2025 al 17/03/2025
05	FACTURA N° 2149653987	1461636404	06/05/2025	$ 6.309.075	18/03/2025 al 16/04/2025
06	FACTURA N° 903259380	1534868870	06/06/2025	$ 5.666.104	17/04/2025 al 18/05/2025
07	FACTURA N° 904596906	904596906	10/07/2025	$ 6.251.677	17/05/2025 al 16/06/2025
08	FACTURA Nª 906060096	1676435745	04/08/2025	$ 6.637.409	17/06/2025 al 17/07/2025

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
03	FACTURA N° 61416287	10526166	15/03/2025	$ 611.868	26/01/2025 al 25/02/2025
04	FACTURA N° 62141270	1415353362	16/04/2025	$ 564.969	25/02/2025 al 27/03/2025
05	FACTURA N° 62924788	1491452798	18/05/2025	$ 574.049	28/03/2025 al 29/04/2025
06	FACTURA N° 63726243	1557614619	16/06/2025	$ 574.472	28/04/2025 al 29/05/2025
07	FACTURA N° 64561294	1623148345	12/06/2025	$ 622.192	28/05/2025 al 29/06/2025
08	FACTURA Nª 65257430	11449035	15/08/2025	$ 554.916	30/06/2025 al 29/07/2025

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.palacios5349@correo.policia.gov.co


12:03
46%
¡Transferencia enviada!
¡Transferencia enviada!
Comprobante No. 0000098972
10 Jul 2025 - 12:03 p. m.
Tus transferencias a Nequi y cuentas Bancolombia no tienen costo.
A otros bancos te cuesta $7.300 + IVA cada una. Si tienes Plan Oro o Plan Pensión 035, tienes transferencias sin costo.
Descubre tu plan
Datos de la transferencia
Valor de la transferencia
$ 9.360.000
Producto destino
Fondos Especiales Diepo
Banco Popular
110018168864
Inicio
Transacciones
Explorar
Trámites y solicitudes
Ajustes

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO
AGRUPACION POLICIAL

No. GS-2025- - /ARACA– AGRUP– 20.1

Soledad, 03 de agosto de 2025

Señor
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante legal
Soledad-Atlántico

Asunto: notificación pago servicios públicos de gas

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30105-24 cuyo objeto es "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", me permito informar al arrendatario, que la factura de gas N° 6123647 periodo de factura de julio, emitida por la empresa Gases del Caribe por un valor de 6.637.409 la cual debe ser cancelada en la fecha indicada. Enviar soporte de pago al correo wiston.palacios5349@correo.policia.gov.co

Atentamente,

Mayor **WISTON PALACIOS PALACIOS**
Supervisor de contrato 80-1-30105-24

2057910326

Av. Circunvalar No. 45 – 300
3809161 - 3809150
esana.gurged@policia.gov.co
www.policia.gov.co

wiston.palacios wiston.palacios wiston.palacios

GS-2025-006567-ESANA

Anexo de factura

Gases del Caribe S.A. E.S.P.

NIT 890.101.691-2
REG. NUIR 2-8001000-4

Superservicios

N° de contrato:	6123647
Cupón para pago:	906060096
Fecha límite de pago:	13/08/2025
Total a pagar:	$ 6.637.409

Brilla
Creciendo contigo
Cupo disponible
$ 3,100,000

¡Ponte pilas!

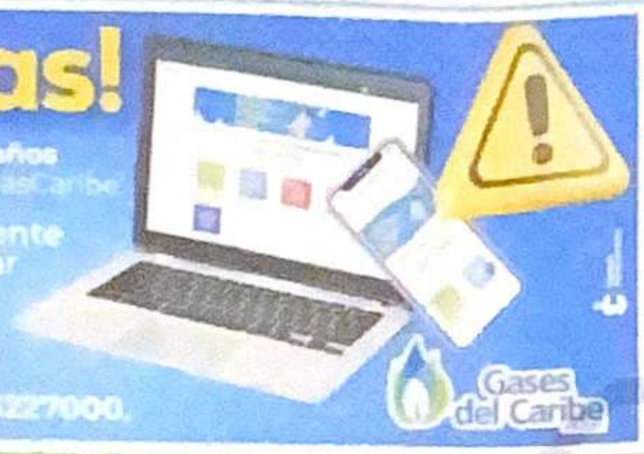
Ojo con los sitios falsos o links extraños al momento de pagar tu factura de GasCaribe.

Asegúrate de digitar directamente desde tu computador o celular

gascaribe.com

portal.gascaribe.com

Línea de atención al cliente **605 3227000.**



A partir del 1 de agosto de 2025 el valor a pagar por la prima del Seguro Deudores Brilla ofrecido por la aseguradora SEGUROS DE VIDA ALFA S.A. será de $2154 (doscientos quince pesos con cuatro centavos colombianos mensuales por cada $100.000 (cien mil pesos asegurados o su equivalente a prorrata). Este valor aplica para todos los créditos Brilla adquiridos con anterioridad y posterioridad a esta fecha, conforme a los términos y las condiciones acordadas entre las partes. Conoce más del Seguro de Vida Deudores Brilla Gases del Caribe en: www.brillagascaribe.com/seguros/seguro-de-vida-deudores

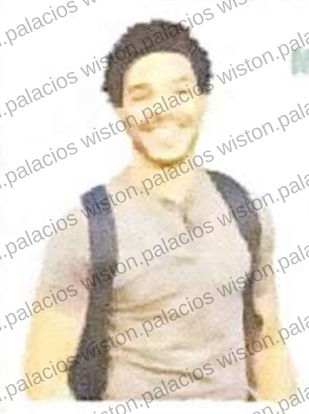
Línea de atención
(605) 322 7000
PARA CONSULTAS Y SOLICITUDES
164

Paga tu factura aquí portal.gascaribe.com

Puntos de pago

FARMATODO · OXXO · pse · Nequi · Carulla · Éxito · Dale · Aval · Bancolombia · Super Giros · Banco Caja Social · BBVA · Citibank · Olímpica · Itaú · Davivienda











Brilla
Creciendo contigo

Oficinas principales

Barranquilla
Carrera 54 # 59 - 146

Santa Marta
Av. El Libertador #21- 22

Valledupar
Calle 16a # 4 - 84

El inicio de vigencia de la factura de venta y la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada. Para el caso de [illegible] el servicio por mora [illegible] empresa. [illegible] Gases del Caribe S.A. E.S.P. [illegible] Carrera 54 # 59 - 146 [illegible] Gases del Caribe S.A. E.S.P. [illegible] Línea de atención (605) 322 7000

GS-2025-006567-ESANA

Gases del Caribe

NIT 890.101.691-2
REG. NUIR 2-8301069-4

N° de contrato	6123647
Cupón para pago	906060096
Fecha límite de pago	13/08/2025
Total a pagar	$ 6,637,409

Brilla
Crecimos contigo
Cupo disponible
$ 3,100,000

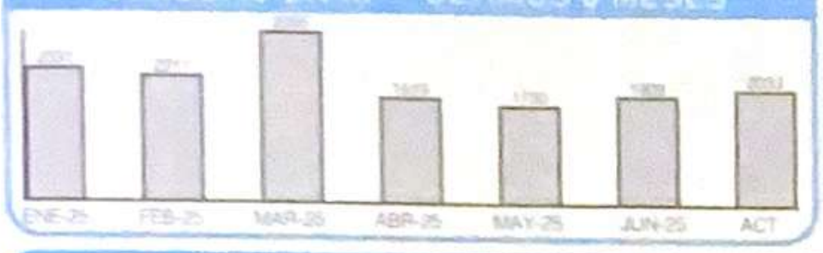
DATOS DEL CONTRATO

Nombre: ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO
Dirección: VIA CIRCUNVALAR CL 45 - 300 LOCAL 1
Localidad: SOLEDAD ATL
Uso del servicio: NO RESIDENCIAL
Doc. identidad:
Ciclo: 506
Estrato: UNICO

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA GCFR13258898

Fecha y hora de emisión: 24/JUL/2025 00:00:00
Forma de pago: CRÉDITO
Consecutivo interno: 2154118547
Periodo de factura: JULIO 2025
Aprobación DIAN: Fecha 24/7/2025 Hora 9:59:31
Representación gráfica del documento electrónico generado mediante Resolución DIAN 00085 del 26 de noviembre de 2024
Total factura electrónica: $ 6.094.95

CONSUMO EN m³ - ULTIMOS 6 MESES



LIQUIDACIÓN DEL CONSUMO

0 - 1000 1001 - MAS	2986 2985	1000 1033	2.998.000 3.093.836

DATOS DE CONSUMO

S-383229	31	Lectura Actual (m³)	Lectura Anterior	Factor de Corrección	Consumo Mes (m³)
17/JUN - 17/JUL	1 50				
LEC MEDIDOR	76.72	97.516	97.618	1.0713	2.030
	2.171				

QR DIAN

Item	Concepto	Unidad Item	Cant. Item	Valor unitario	CARGOS DEL MES Consumo	Intereses	Otros	PENDIENTES Capital	Intereses
	SERV.GAS (Serv.Susc.6123647)								
1	17 - CARGO FIJO MENSUAL		1	5,123	5,123	0	0		
	CONTRIBUCION(8.9% Cons + 8.9% C. Fij				442,451				
2	31 - CONSUMO DE GAS NATURAL	M3	1	6,089,835	6,089,835	0	0		
	Total Servicio				6,537,409	0	0	0	0
	TOTAL SERVICIOS				6,537,409	0	0	0	0

Este factura prestará mérito ejecutivo de acuerdo con lo señalado en el artículo 130 de la Ley 142 de 94. Artículo 130

CLIENTE

Fecha límite de pago: 13/08/2025
Fecha susp. por mora desde: 14/08/2025
2

Valor del último pago: $ 6,251,677
Fecha del último pago: 10/07/2025

Valor en reclamo:
Saldo a favor:

Gm = $1,174 Tm = $380 Dm = $761 Cr = $0 Cc = $0 Sm = $0

Valores calculados: DESCUENTO COMPENSACIÓN (0%)

Valores de referencia: DESCUENTO BÁSICO 100% APLICA

0.755 M3 Equivalen a 21062.21Kwh Factor 6 388.86 kwh

TU REVISIÓN PERIÓDICA

31 Diciembre 2035

El Cumplimiento de su Inspección esta Por Vencer, Mantenga su Hogar seguro y evite la Suspensi

Saldo anterior	Cargos del mes	Total a pagar
$ 0	$ 6,637,409	$ 6,637,409

Pague aquí

Número de contrato: 3087441608
Meses de deuda: 1
Ruta de reparto: 5065461050247200

CUFE: 1501fad92a5d738d5f196605ce09ff2d0f720d87a87e3b6f1bf64995cccb6f4ae5a63d4d8e0a70f432a0d9eb8000e2e55

Resolución 18764075087350 del 2024-07-15 al 2026-07-14 Rango GCFR 1 al 50000000

Duplicado
wiston.palacios wiston.palacios wiston.palacios

Bancolombia

Comprobante en línea

4 Ago 2025 10:25:52

Pago PSE

Pago exitoso

CUS 1676435745

Comercio
Gases del Caribe SA Empresa de Servicios Publicos Gascaribe ESP

Referencia 1
906060096

Fecha
4 Ago 2025 10:25:52

Referencia 2
0, SOLEDAD - ATL

Número de factura
3997416612

Referencia 3
72042502

Descripción del pago
Pago cupón #906060096

Valor del Pago
$6,637,409

Número de comprobante
TR1024545745

Costo de la transacción
$ 0

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

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO
AGRUPACION POLICIAL

No. GS-2025- - /ARACA– AGRUP– 20.1

Soledad, 03 de agosto de 2025

Señor
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante legal
Soledad-Atlántico

Asunto: notificación pago servicios públicos de energia

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30105-24 cuyo objeto es "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", me permito informar al arrendatario, que la factura de energía N° 7951313 periodo de factura de julio, emitida por la empresa Aire por un valor de 721,910 el cual debe ser cancelado en la fecha indicada. Enviar soporte de pago al correo wiston.palacios5349@correo.policia.gov.co

Atentamente,

Mayor **WISTON PALACIOS PALACIOS**
Supervisor de contrato 80-1-30105-24

Av. Circunvalar No. 45 – 300
3809161 - 3809150
esana.oficed@policia.gov.co
www.policia.gov.co

wiston.palacios wiston.palacios wiston.palacios

GS-2025-006568-ESANA

Air-e
INTERVENIDA SUPERSERVICIOS
ENERGÍA PARA LA VIDA

Operador de Red Air-e S.A.S. E.S.P.
Dirección de Correspondencia
Si tiene un hijo sordo, llame al 115 o al 605 3220316
Llame al 115 o al 605 3220316
313 430 0000 WhatsApp AVA
www.air-e.com
Alumbrado Público · Gases Energía · Gases Caribe

NIC: 7951313

Documento Equivalente Electrónico: 103339321
Fecha de Emisión: 23/07/2025
Fecha Oportuna de pago: 28/07/2025
Suspensión a partir de: 29/07/2025 | Saldo anterior: 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 40 - 300 LOC CAN1 CX6752
SOLEDAD
ATLÁNTICO

Periodo del Consumo: Jul.-25
ID de Cobro: 8086111154

Otros Servicios
Tarifa Bomberil Aseo
$0

Impuestos y Tasas (No Air-e)
Impuesto Alumbrado Público
Alcaldía de SOLEDAD
$88.656
Tasa de Seguridad
$0

TOTAL A PAGAR
$721.910
Suspensión a partir de
29/07/2025

Energía
Energía Mes: $633.254 + Estado de Cuenta: $0
EMPRESAS GENERADORAS + EMPRESAS TRANSMISIÓN, REDES Y MACRO + Air-e

Total Mes: $721.910
Total Mes sin Tasa: $721.910

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

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.

Calidad del Servicio

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

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

Consumo Últimos 6 Meses (kWh)

Ene.-25	Feb.-25	Mar.-25	Abr.-25	May.-25	Jun.-25	Consumo actual
3093	2913	2492	3403	2988	1723	675

Información del Consumo y Lectura

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

Lectura ACTUAL	Lectura Anterior	Factor Multiplicador	Consumo MES
3926	− 3251	× 1	= 675,00

0.0 vs 2,869
Comparación Promedio Últimos meses

-1.048,00 Variación mes anterior
22,50 Consumo Diario

Consumo Calculado: REAL
Medido en Local
Se registró un consumo Bajo fuera de rango
Fecha Lectura Anterior: 11/06/2025
Fecha Lectura Actual: 11/07/2025
Días de consumo: 30
Tipo Energía: ENERGÍA ACTIVA
Número de Medidor: 34024621
Itinerario 2740 de la ruta 116083

Pago oportuno: 28/07/2025
NIC: 7951313

IMPRESO POR RICOH COLOMBIA S.A.S.

Total mes sin tasa de alumbrado: $721.910
ID 8086111154

Total mes: $721.910
ID 8086111154

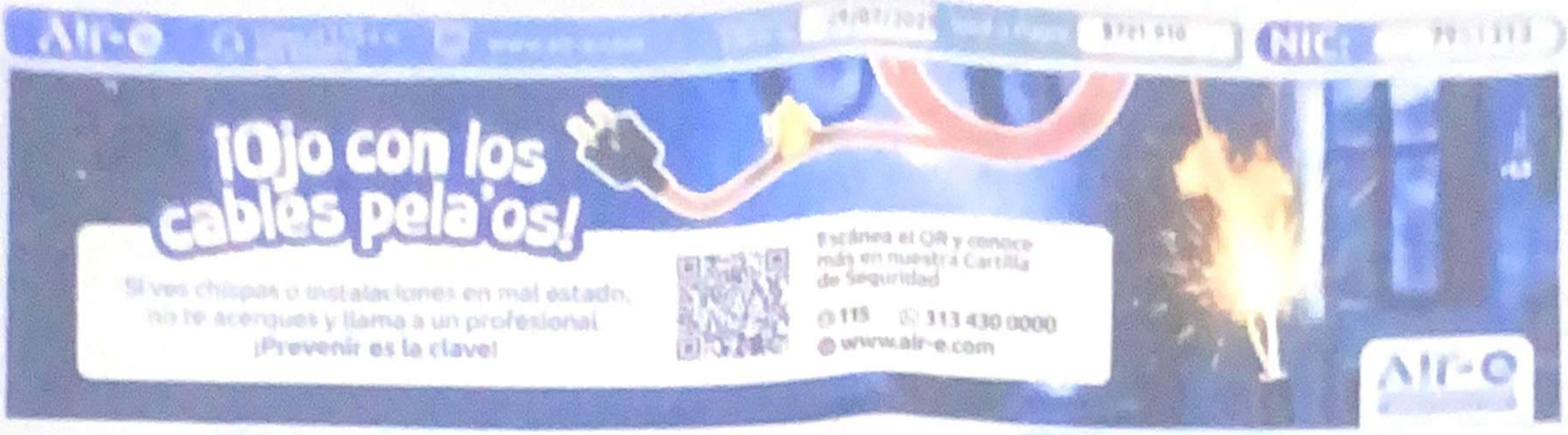
Documentos vencidos: 0
Total a pagar: $721.910
ID 8086111154

CUPON 1
CUPON 2
CUPON 3

Representante Legal

wiston.palacios wiston.palacios wiston.palacios

GS-2025-006568-ESANA



Detalle Otros Conceptos

ASEO

TOTAL MES: $0

Acuerdo Municipal: ACUERDO 000211 DE 2014/RESOLUCION 00012
Contacto: Tel: 3206671 Correo Electrónico: Pagina Web: www.tuaseoenpesosmgp.com

ALUMBRADO PUBLICO

Detalle	Sub Total
Impuesto Alumbrado Público	$88.656,00

TOTAL MES: $88.656

SEGURIDAD

TOTAL MES: $0

Detalle Energía

Concepto	Tarifa ($/kWh)	Consumo (kWh)	Valor ($)
Consumo activa	938,1592	475,00	$633.257,44

Consumo activa	$633.257,44
AJUSTE MONETARIO	-$3,50

$633.254

Pasa por mes vigente:	[illegible]	Monto Deuda Reclamada:	$0
Fecha último pago:	10/07/2025		
Valor última pago:	$1.853.010		
Saldo a favor:	$0		
Financiaciones pendientes:	0		
Monto Deuda Financiada:	$0	Documentos vencidos:	0
Documentos en reclamo:	0	Monto deuda vencida:	$0

PUNTOS DE PAGO

Bancos y Corresponsales
BANCOLOMBIA
BANCO DE BOGOTA
DAVIVIENDA
BBVA
BANCO GNB SUDAMERIS
AV VILLAS
CAJA SOCIAL
Portal de pagos AIR-E
PSE
Tarjeta de crédito VISA y MasterCard
Puntos de pago Air-e habilitados en Cadena Comercial
Para pagos con cheque girado a Fiduciaria White Air-e SAS NIT 830816019
Pagos con tarjeta de crédito en canales de pago Air-e

Red Bancaria
SUPERGIROS
EFECTY
REFACIL
DAVIVIENDA
PUNTO RED
SUPEREFECTIVO
Billeteras
Daviplata
Nequi
Rapi-Pay

INFORMACION REGULATORIA

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

INFORMACION DE INTERÉS

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

INFORMACION DIAN

La facturación electrónica llegó para quedarse. La DIAN exige su uso según la Resolución 1147 del 30 de julio del 2024. Pronto podrás recibir la factura Air-e en tu correo. ¡Nos estamos preparando para ti!

TARIFA DE ENERGIA

Generación:	415,3818
Trasmisión:	54,6881
Restricciones:	100,1021
Pérdidas:	99,3435
Distribución:	116,0226
Comercialización:	140,2741
CU:	824,8242
PR+COT:	938,1592

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

COT: Costo de prestación tarifaria
Art. 5.8 de la CREG 101 028 de 2023

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



wiston.palacios wiston.palacios wiston.palacios

Bancolombia

Comprobante en línea

4 Ago 2025 10:09:16

Pago PSE

Pago exitoso

CUS 1676354582

Comercio
FIDEICOMISOS SOCIEDAD FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Referencia 1
191.95.16.211

Fecha
4 Ago 2025 10:09:16

Referencia 2
103339321

Número de factura
15910696

Referencia 3
72042502

Descripción del pago
pago factura 103339321

Valor del Pago
$721,910

Número de comprobante
TR1004394582

Costo de la transacción
$ 0

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

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONA
ESCUELA DE POLICIA ANTOÑIO NARIÑO
AGRUPACION POLICIAL

2057909706

No. GS-2025- - /ARACA– AGRUP– 20.1

Soledad, 12 de agosto de 2025

Señor
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante Legal
Soledad – Atlántico

Asunto: notificación pago servicios públicos de acueducto y alcantarillado

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30105-24 cuyo objeto es "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", me permito informar al arrendatario, que la factura del acueducto y alcantarillado N° 63726243 periodo de factura de agosto, emitida por la empresa AAA por un valor de 554,916, la cual debe ser cancelada en la fecha indicada. Enviar soporte de pago al correo wiston.palacios5349@correo.policia.gov.co

Atentamente,

Mayor, **WISTON PALACIOS PALACIOS**
Supervisor de contrato 80-1-30105-24

Av. Circunvalar No. 45 – 300
3809161 - 3809150
esana.guged@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2057909706

NIT 8001358131
BARRANQUILLA

116 TripleApp www.aaa.com.co @SomosTripleA

Kit-116

Póliza: 758880

DATOS DEL CLIENTE

Nombre del cliente:
COMEDOR DE ESTUDIANTES ESCUELA POLICIA ANTONIO N
Nit o CC:
222222222222
Dirección donde se presta el servicio:
CR 40 45 300
Ciclo de facturación / Barrio
05 - SO EL PARQUE
Recorrido:
3190784657
Dirección de envío de facturas:
CR 40 45 300
Factura electrónica de venta: FS29572778
Fecha y hora de aprobación Dian: Agosto 6-25 11:01:02

SERVICIOS FACTURADOS

No. de factura 85257430

SERVICIO DE ACUEDUCTO	$492,239
SERVICIO DE ALCANTARILLADO	$0
SERVICIO DE ASEO	$62,677
SERVICIO OTROS CONCEPTOS	$0
OTROS COBROS	$0
TOTAL FACTURA SERVICIOS DEL PERIODO	$554,916
TOTAL DEUDA	$0
TOTAL FACTURA A PAGAR	$554,916

CLASIFICACIÓN DEL PREDIO

Tipo de servicio	Clase de servicio	Estrato	Unidades
INDIVIDUAL	Oficial		1

INFORMACIÓN DE PAGO

Fecha y hora de emisión	Periodo facturado	Fecha de vencimiento
Agosto 6-25 10:38:36	Agosto-2025	Ago 16-25
Fecha último pago	**Último pago**	**Fecha de suspensión**
Julio 12-25	$622,192	Ago 17-25

DATOS DEL MEDIDOR

Marca	Serial	Fecha de instalación
VOL > 1/2" S	016-15BC005406-758880	29-03-2016

DATOS DEL CONSUMO ACUEDUCTO - ALCANTARILLADO

MES	FECHA DE LECTURA	LECTURA (m3)
Anterior	30-06-2025	13,341
Actual	29-07-2025	13,441
CONSUMO DEL MES:		100

PROMEDIO (m3): 110
DÍAS DE CONSUMO: 29
CONSUMO REAL/ESTIMADO: REAL

HISTORIAL DE SUMINISTROS (M3)



HISTORICO DE FACTURACIÓN POR CONSUMO ($)

MESES	Feb.-25	Mar.-25	Abr.-25	May.-25	Jun.-25	Jul.-25
TOTAL	$490,811	$488,642	$492,998	$501,919	$501,919	$554,916

DEUDA

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



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

QR DE PAGO

Total factura a pagar

CUPON DE PAGO	3461843731
PÓLIZA	758880
PERIODO	
TOTAL	$554,916

ESCANEA PARA PAGOS POR PSE

(415)7707241493549(8020)003461843731(3900)0000554916

2057909706

DATOS DEL CLIENTE

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

SUBSIDIOS / APORTE

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

OTROS COBROS

TOTAL OTROS COBROS $0

DATOS DEL CONSUMO DE ASEO

OPERADOR: Aseo Especial Soledad SAS ESP NIT 900011603-3
FRECUENCIA DE ASEO:
Actividad, cantidad, días en la semana
Recolección y Transporte 3 MA JU SA (diurno)
Actividad, cantidad, días en la semana
Barrido y Limpieza 3 LU-Mi-VI (nocturno)

HISTORIAL DE SUMINISTRO

ACT.	MED*	USO	Feb-26	Mar-26	Abr-26	May-26	Jun-26	Jul-26
TAFNA	Ton	O	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27
TRNA	Ton	O	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27
TRLU	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TAFA	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRBL	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRA	Ton	O	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
TOTAL(S)			$0	$0	$0	$0	$0	$62,677

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

Periodo de facturación: Jul-26

Esta factura genera un interes por mora del: 1.9%

Los valores contienen los valores de subsidio y aporte - Los otros estan sujetos al subsidio

SERVICIO DE ACUEDUCTO

Descripción Conceptos	Tarifa Referencia	Factor Sub/Apo	Precio	Cantidad/ metros	Valor a pagar
Cargo fijo Oficial	$9,349.00	0.00%	$9,349.00	1	$9,349
Consumo básico Oficial	$4,814.83	0.00%	$4,814.83	16	$77,037
Consumo complementario Oficial	$4,814.83	0.00%	$4,814.83	15	$72,037
Consumo suntuario Oficial	$4,814.83	0.00%	$4,814.83	26	$127,408
Tasa de uso básico Oficial	$14.07	0.00%	$14.07	16	$225
Tasa de uso mayor a básico Oficial	$14.07	0.00%	$14.07	84	$1,182

TOTAL ACUEDUCTO $492,239

SERVICIO DE ALCANTARILLADO

TOTAL ALCANTARILLADO $0

SERVICIO DE ASEO

Descripción Conceptos	Tarifa Referencia	Factor Sub/Apo	Precio Facturado	Precio Descontado	Unidades Ton	Valor a pagar
Cargo fijo Oficial	$15,948.05	0.00 %	$15,948.05	$0.00	1.0000	$15,948
Aseo Diario Oficial	$104,453.38	0.00 %	$104,453.38	$0.00	1.0000	$26,128
Disposición final Oficial	$44,508.14	0.00 %	$44,508.14	$0.00	1.0000	$11,985
Lavadero Oficial	$9,436.22	0.00 %	$9,436.22	$0.00	1.0000	$2,542
Valor base aprov Oficial	$182,559.41	0.00 %	$182,559.41	$0.00	1.0000	$1,009
Incentivo aprov gob Oficial	$11,388.00	0.00 %	$11,388.00	$0.00	1.0000	$3,067

TOTAL ASEO $62,677

SERVICIO OTROS CONCEPTOS

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

TOTAL OTROS CONCEPTOS $0



¡MÁS DIGITAL Y MÁS CERCA DE TI!
Vive una experiencia eficiente y ágil a través del Portal WEB de aseo diseñado pensado en tus necesidades

Comunícate con nosotros
www.aaa.com.co
316 900 6116
Desde tu celular o fijo
Línea 116
605 385 0376

Conoce los canales de atención Interaseo

Oficinas de Atención al Cliente
* Barranquilla Calle 53 No 46-178 CC Country Plaza
* Soledad Calle 30 No 25-331 LC 2
* Puerto Colombia Carrera 10 3-09
* Baranoa Carrera 19 NA 16 LC 3
* Santo Tomás Calle 7 11 Esquina
* Sabanagrande Calle 19 No 7-07
* Galapa Carrera 10 13-41 LC 2
* Sabanalarga Calle 19 No 7-07

Entidades Bancarias
Av Villas, Bancolombia, B. Caja Social Bogotá, Davivienda, Popular, GNB Sudameris, BBVA, Occidente, Caja AV Colmena, Bcsc, Exito y Surtimax, Carulla, Jumbo Cencosud, Supereferivo, Supergiros, Puntos de pago, Efecty

Pagos Electrónicos
Red de Cajeros ATH, Transapp, TC. Sedimanta, Servibanca, Redeban, RappiPay, TPAGA, NEQUI, PSE Colpatria, Davipata, Transferencias, TC. Olimpica

Pagos con cheque a nombre de
Fiduciaria Bancolombia S.A. Sociedad Fiduciaria

wiston.palacios wiston.palacios wiston.palacios

Estado de la transacción

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

Información del pago	
Fecha	15/08/2025 11:11:00 AM
Referencia del pago	11449035
Descripción del pago	65257430
Total pagado	**$554,916.00**

Información de la transacción	
Origen del pago	PSE
IP	179.19.150.197
Banco	NEQUI
Código único de seguimiento	1703173609

Tus datos	
Nombre y Apellido	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Identificación	720*****

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

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

RESTAURANTE DUK´S

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

Barranquilla, 17 de agosto 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 JULIO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE LUZ DEL MES DE JULIO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DEL AGUA DEL MES DE JULIO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO - CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 80-1-30105-24 DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO DEL MES DE JULIO DEL 2025. (14/08/2025 – 14/09/2025).
- 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 AGOSTO DE 2025.
- COPIA DE INFORME DE SISTEMA AMBIENTAL.

RESTAURANTE DUK'S

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

- FICHAS TÉCNICAS.
- CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.
- COPIA DE CERTIFICAIÓN DE MANTENIMIENTO DE ESTUFAS Y CAMPANAS.
- PLANILLAS DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL Y SOPORTE DE PAGO.
- COPIA DE RELACIÓN DE EMPLEADOS ACTUALIZADO, CON TELEFONOS Y DIRECCIONES.

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

Cordialmente,

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

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 31/07/2025
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

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

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

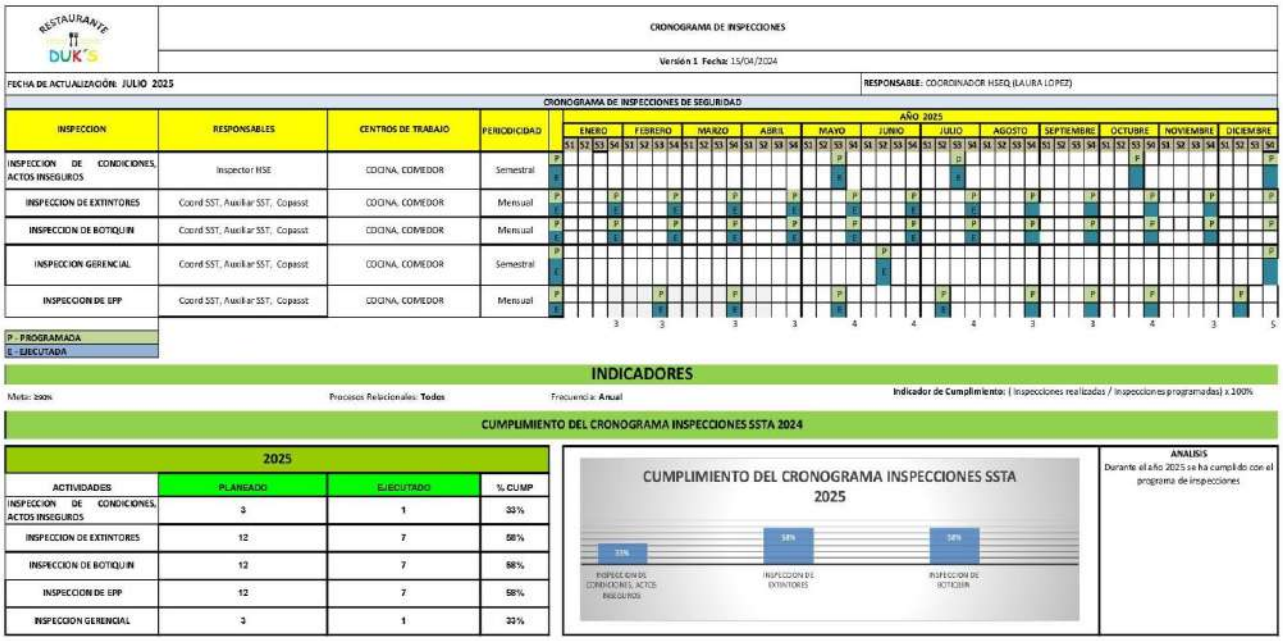
El **SG-SST de RESTAURANTE DUKS** es liderado e implementado con la participación de los trabajadores garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, 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 01 AL 06 DE JULIO 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.



RESTAURANTE DUK'S

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

Versión 1 Fecha: 15/04/2024

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: JULIO 2025

RESPONSABLE: COORDINADOR HSEQ (LAURA LOPEZ)

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

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

AÑO 2025: ENERO (S1 S2 S3 S4) FEBRERO (S1 S2 S3 S4) MARZO (S1 S2 S3 S4) ABRIL (S1 S2 S3 S4) MAYO (S1 S2 S3 S4) JUNIO (S1 S2 S3 S4) JULIO (S1 S2 S3 S4) AGOSTO (S1 S2 S3 S4) SEPTIEMBRE (S1 S2 S3 S4) OCTUBRE (S1 S2 S3 S4) NOVIEMBRE (S1 S2 S3 S4) DICIEMBRE (S1 S2 S3 S4)

P - PROGRAMADA
E - EJECUTADA

INDICADORES

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

CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA INSPECCIONES SSTA 2024

2025			
ACTIVIDADES	PLANEADO	EJECUTADO	% CUMP
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	3	1	33%
INSPECCION DE EXTINTORES	12	7	58%
INSPECCION DE BOTIQUIN	12	7	58%
INSPECCION DE EPP	12	7	58%
INSPECCION GERENCIAL	3	1	33%

ANALISIS

Durante el año 2025 se ha cumplido con el programa de inspecciones

2. SEMANA DEL 07 AL 13 DE JULIO DEL AÑO 2025 CHARLA EN USOS DE GUANTES.

Se realiza charla en uso obligatorio y seguro de guantes y la manipulación de alimentos.









3. SEMANA DEL 14 AL 20 JULIO DEL AÑO 2025 PAUSAS ACTIVAS E INSPECCIONES DE BOTIQUIN

Se realiza estiramiento muscular e inspección de extintor y camilla.









4. SEMANA DEL 21 AL 31 DE JULIO DEL AÑO 2025 COMUNICACIÓN ASERTIVA CON ARL POSITIVA.

Se realiza capacitación el trabajo en equipo, comunicación asertiva y atención al cliente.





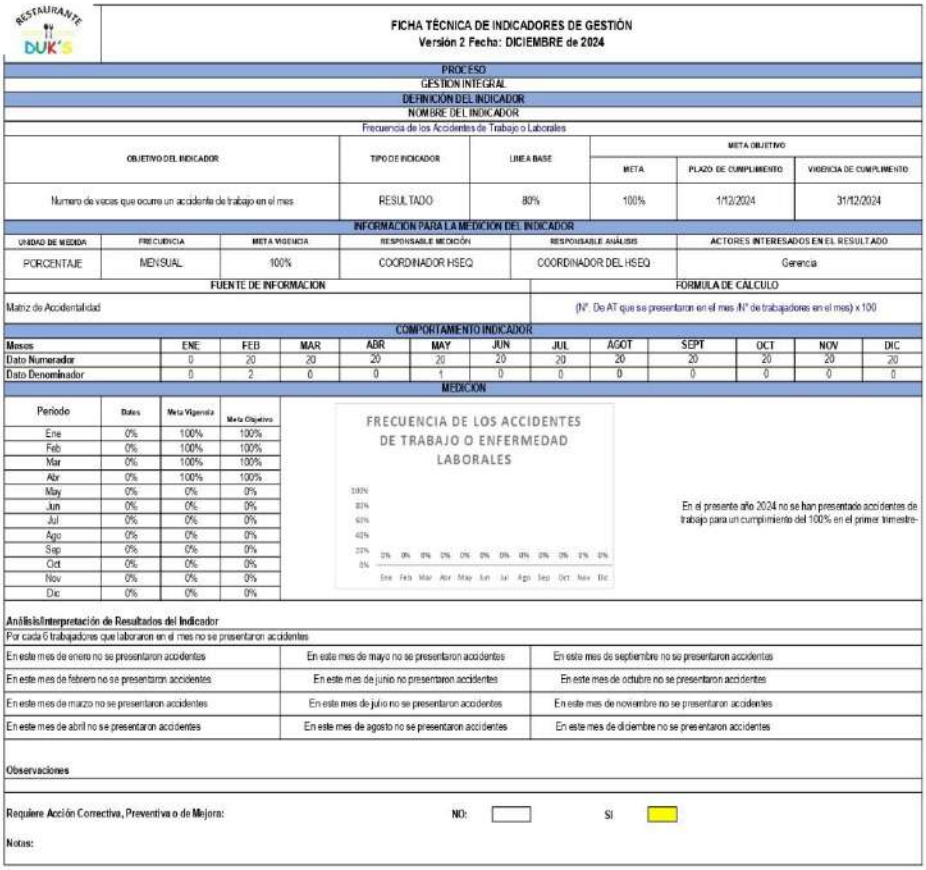




RESTAURANTE DUK´S	**RESTAURANTE DUK´S**	
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión de servicio mensual**		Versión: 02
		Revisión: 05/04/2021

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 julio ha sido de un 0% del presente año.



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

PROCESO					
GESTION INTEGRAL					
DEFINICION DEL INDICADOR					
NOMBRE DEL INDICADOR					
Frecuencia de los Accidentes de Trabajo o Laborales					
OBJETIVO DEL INDICADOR	TIPO DE INDICADOR	LINEA BASE	META OBJETIVO		
			META	PLAZO DE CUMPLIMIENTO	VIGENCIA DE CUMPLIMIENTO
Numero de veces que ocurre un accidente de trabajo en el mes	RESULTADO	80%	100%	1/12/2024	31/12/2024

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

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

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

MEDICION

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

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

Análisis/interpretación de Resultados del Indicador

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

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

Observaciones

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

Notas:

Atentamente,

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

	INFORME DE BPM	
	PERIODO 1 AL 31 DE JULIO 2025	

RESTAURANTES

DUK´S

INFORME MENSUAL BPM

(JULIO 2025)

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 implementado procedimientos específicos de limpieza y desinfección para cada área de trabajo, con el objetivo de garantizar que las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y herramientas de limpieza permanezcan en condiciones higiénicas adecuadas.

Evidencia Fotográfica





LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA

La trampa de grasa ha sido sometida a un proceso de limpieza profunda y profesional. Esta actividad realizada garantiza la remoción efectiva de residuos y la prevención de obstrucciones, asegurando el adecuado funcionamiento del sistema de drenaje y el cumplimiento de los estándares de higiene en las áreas de preparación de alimentos.



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
325463

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	2025-07-04 15:24	**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 Policia Antonio Nariño	**Precio Neg.:**	$0
Contacto:	José tomas		

INFORMACIÓN DE RECOLECCIÓN

Unidad de Recolección	Kg	**Precio por Kg**	$0
Recipientes vacios entregados	0	**Forma de Pago**	Donación
Cantidad de Kg recolectada	37 Kg	**Pago Total**	$ 0
Fecha Recolección	2025-07-04 15:24		

OBSERVACIONES:

Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

El residuo entregado consiste completamente en Aceite Vegetal Usado (AVU/UCO) y no está mezclado con aceite fresco/nuevo. El AVU/UCO es totalmente de origen vegetal. El formato de Autodeclaración de aceite y grasas de cocina usado (AVU/UCO) para la producción de biocombustibles de acuerdo con la directiva 2009/28/CE1 sometida a ISCC UE, puede ser revisado en greenfuel.com.co

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

Restaurante Duk´s

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

FUMIGACIÓN

Se realizó la visita periódica correspondiente al mes de para la inspección, manejo y control de plagas, con el fin de garantizar una presencia mínima de insectos. Esta actividad queda documentada en el formato correspondiente a la lista de chequeo del control integrado de plagas.

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: Julio 23 DE 2025

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

DOSIFICACION: DE ACUERDO CON FICHA TECNICA

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR: 1 MESES
FECHA CERTIFICADO: 23 Julio DE 2025
CERTIFICADO DE TRABAJO: 020
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD No: 0551

GERENTE ADMINISTRATIVO

FORMATO: CONTROL DE RECIBO DE M.P. E INSUMOS

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	BPM
	CONTROL DE RECIBO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	

IDENTIFICACIÓN						NO CUMPLE: NC CUMPLE: C NO APLICA: NA CARACTERÍSTICAS DE INSPECCIÓN								
PRODUCTO	FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD UNID KG	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CONDICIONES DEL TRANSPORTE	EMPAQUE	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OLOR	COLOR	REF: 0 a 4° C CON: -18 °+/-3C	DEVOLUCIÓN CANTIDAD (UNIDAD)	CAUSA DEVOLUCIÓN /CORRECCIÓN	RESPONSABLE
Boticharos	29-07-25	la bodega	110,6	29-07-25	/	C	C	C	C	C	C	/	/	/
Ajos	30-07-25	la bodega	239,3	30-07-25	/	C	C	C	C	C	C	/	/	/
cloc. 205	31-07-25	la bodega	106.6	31-07-25	/	C	C	C	C	C	C	/	/	/
molejas	31-07-25	la bodega	69,4	31-07-25	/	C	C	C	C	C	C	/	/	/

Verificado Por: Danpel OSORIO R.

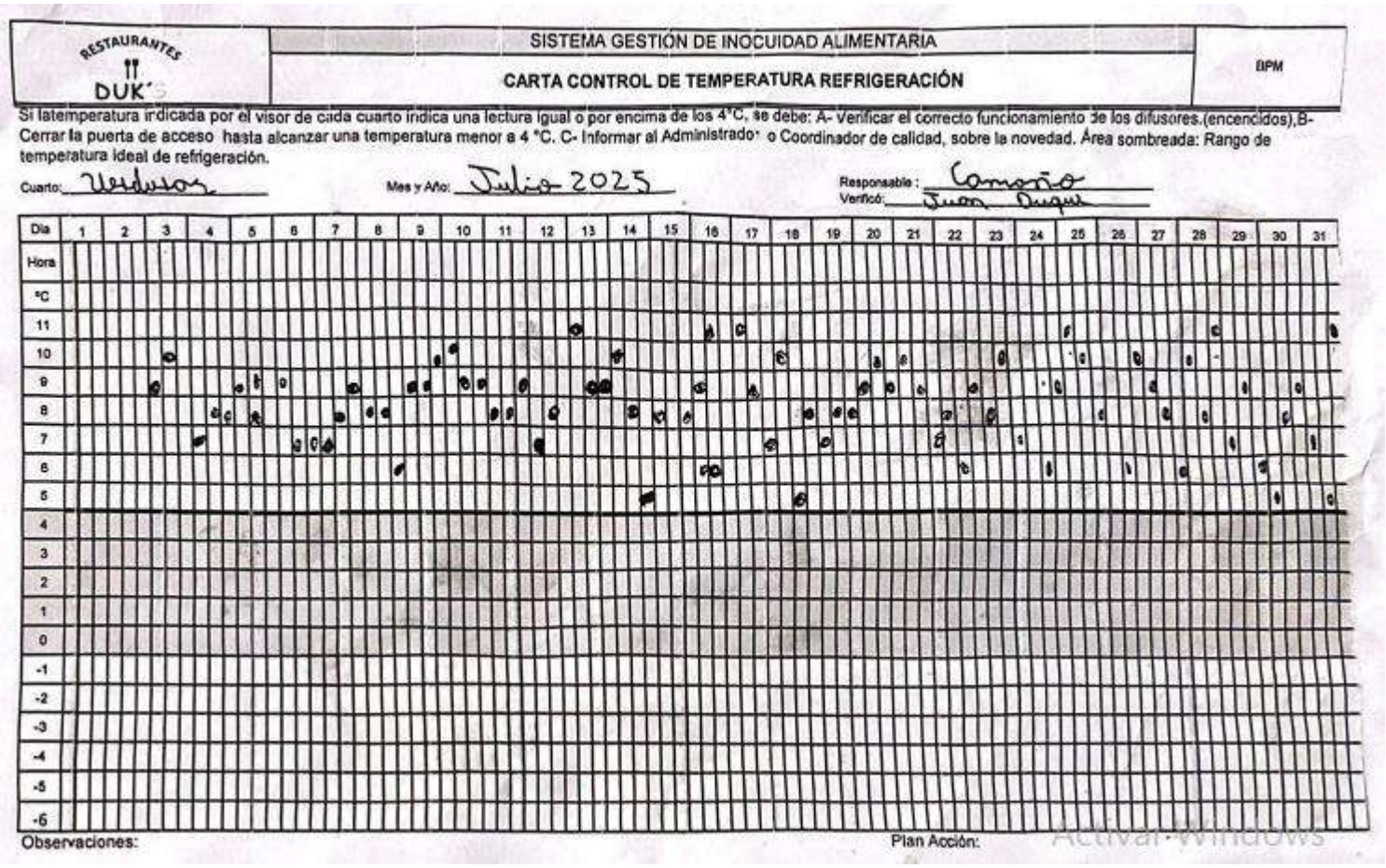
Activar Windows
Ve a Configuración para act

FORMATO: CONTROL DE PRACTICAS HIGIENICAS DE LOSMANIPULADORES

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD FORMATO CONTROL PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULADORES	BPM

FECHA	NOMBRE DEL OPERARIO	DOTACIÓN				PRESENTACIÓN				NO CONFORMIDADES	CORRECCIÓN	RESPONSABLE
		UNIFORME	BOTAS	TAPABOCAS	GORRO	UÑAS	JOYAS	MAQUILLAJE	AFEITADO			
27-07-2025	DANIEL DE JESÚS OROZCO RIVILLAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓			
	JOSÉ LUIS CAMAÑO ESPAÑA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓			
	NADIM DE JESÚS LORDUY MONROY	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓			
	CARMELO SIERRA ESPAÑA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓			
	JOSE GREGORIO JULIO ORTEGA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓			
	NELLY ESTHER CERVANTES CUESTA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA			
	LUCIA MARGARITA GÓMEZ JINETE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA			
	SUGEY LOZANO HERNÁNDEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA			
	YAZMIN BARRIOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA			
	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTÍNEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA			
	MARÍA ALEJANDRA CORONADO MANOTAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA			
	MÓNICA PATRICIA VARGAS MORENO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA			
	JUAN GABRIEL DUQUE VARGAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓			
	YURY FERRER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA			

FORMATO: CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACION DE VERDURAS



SISTEMA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

CARTA CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACIÓN

BPM

Si latemperatura indicada por el visor de cada cuarto indica una lectura igual o por encima de los 4°C, se debe: A- Verificar el correcto funcionamiento de los difusores.(encendidos),B- Cerrar la puerta de acceso hasta alcanzar una temperatura menor a 4 °C. C- Informar al Administrador o Coordinador de calidad, sobre la novedad. Área sombreada: Rango de temperatura ideal de refrigeración.

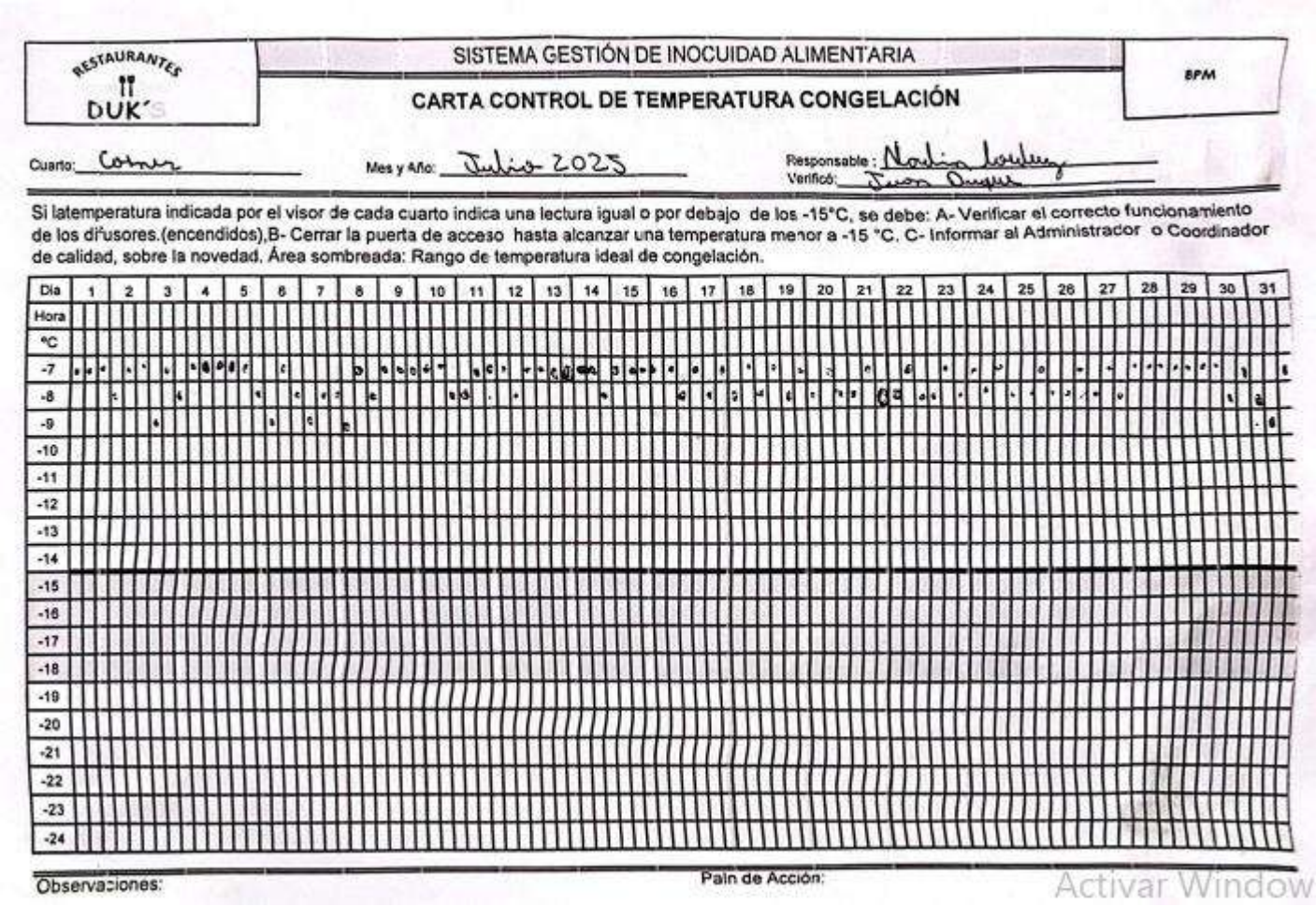
Cuarto: Verduras Mes y Año: Julio 2025 Responsable: Camacho Verificó: Juan Duque

Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Hora																															
°C																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															

Observaciones: Plan Acción:

Activar Windows

FORMATO: CONTROL DE TEMPERATURA REFRIGERACION DE CARNES



SISTEMA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

BPM

CARTA CONTROL DE TEMPERATURA CONGELACIÓN

Cuarto: Cavas Mes y Año: Julio 2025 Responsable: Nadia Lobeiz Verificó: Juan Duque

Si latemperatura indicada por el visor de cada cuarto indica una lectura igual o por debajo de los -15°C, se debe: A- Verificar el correcto funcionamiento de los difusores.(encendidos),B- Cerrar la puerta de acceso hasta alcanzar una temperatura menor a -15 °C. C- Informar al Administrador o Coordinador de calidad, sobre la novedad. Área sombreada: Rango de temperatura ideal de congelación.

Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Hora																															
°C																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															

Observaciones: Plan de Acción:

Activar Window

F.T. DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO

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

1. ASPECTOS GENERALES

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

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

CONTENIDO NETO: 4 y 20 Litros.

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

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

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

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

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:

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

BENEFICIOS:

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

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

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

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:

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

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE

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

5. ALMACENAMIENTO

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

6. DATOS DEL FABRICANTE:

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

Carlos Jubiz Palis
Chef International

Barranquilla, 5 de agosto de 2.025.-

INFORME GENERAL DE COCINA

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

Objetivo:

- Se cumple a cabalidad todos los deberes apropiados para lograr un excelente trabajo
- Balanceamos las minutas en su totalidad
- Variedad de menú permanente para la satisfacción de los comensales
- Énfasis en la higiene de los vegetales, utilizando los antioxidantes necesarios para la erradicación de bacterias y gérmenes que tienen.
- Manejando balance y gramaje en las minutas diarias, para lograr un satisfactorio servicio
- Organización en las servidas de los alimentos, cumpliendo con el horario estipulado por la escuela

Locación:

Mantenemos en excelente estado físico toda la infraestructura de cocina, almacenamiento, refrigeración entre otras para brindar un excelente mantenimiento a los alimentos.

Espacio suficiente para laborar cómodamente, buena iluminación, excelente ventilación, agua 100% potable y acta para el uso de alimentos

Nos esmeramos en tener un excelente manejo del lavado en general de los utensilios, platería entre otros.

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

Seguimos capacitando a nuestros trabajadores mensualmente.

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

Carlos Jubiz Palis
Chef International

Equipos:

Todos nuestros equipos que se utilizan en cocina se encuentran en perfectos estados.

Mejoramos a diario el servicio de buffet.

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

El personal de mantenimiento y aseo usa el uniforme apropiado para dicho servicio, haciendo cambios cada 3 meses de nuevos uniformes

Todas las proteínas se siguen controlando en cuartos fríos a temperaturas adecuada para cada cosa, garantizando así el buen producto que sale de la cocina

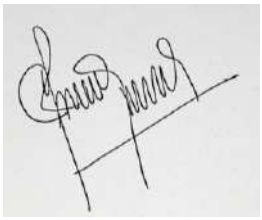
Variedad de preparación en guisos, asados, fritos entre otros, siempre teniendo en cuenta transformar todos los días

Los acompañamientos lo mejoramos en variarlo todos los días

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

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

Atentamente,



Carlos de Jesús Jubiz Palis
Chef International
Cc.: 8.747.111

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

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL RESTAURANTE DUK´S EN EL MES DE JULIO 2025 PARA LA ESCUAELA ANTONIO NARIÑO DE BARRANQUILLA

DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo	Este informe presenta la evaluación del servicio de alimentación prestado en la Escuela de Policía Antonio Nariño correspondiente al periodo del mes de julio de 2025. Tenemos como propósito verificar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, higiénicos y operativos, asegurando una alimentación adecuada para el personal estudiantil de la Escuela Antonio Nariño de Barranquilla Realizamos análisis nutricional de la minuta patrón; sugiriendo cambios para mejorar la calidad nutricional de los alimentos servidos. Desarrollo de menús saludables y equilibrados, ajustados a las necesidades nutricionales de los estudiantes de la escuela. Se realiza análisis nutricional • Calorías :2500 por día • Proteínas: 15% • Carbohidratos: 55% • Grasas: 30%

	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 de desayuno, almuerzo y cena.
Periodo	Julio 2025
Cumplimiento de la minuta	• Se realiza actualización de los menús periódicamente • Se cumple con el menú diseñado para el mes de abril. • Se realiza acompañamiento y seguimiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, cumpliendo con las normativas por la persona encargada. • Se cumple con el aporte nutricional estipulado. • Cumplimos con el horario establecido para el servicio, según diferentes cambios que realiza la escuela por sus actividades.
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 áreas se encuentran señalizadas y publicadas en áreas visibles • Zona de manipulación y preparación de alimentos.
Bodegas y Cuartos fríos	• Contamos con dos cuartos fríos con el distanciamiento adecuado de paredes y pisos para el buen mantenimiento de la materia prima, contando con el desagüe 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 distanciamiento 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 fríos, 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 y realizamos actualización del menaje en el mes de marzo de 2025. • Área de lavado y sanitización de la vajilla, cucharas, y cubiertos cumple con las normas establecidas.
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. • Se realiza capacitación a nuevos operarios que ingresaron al servicio

Comité de Alimentos	• Pendiente

ANEXOS

SEMANA 1								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8
BEBIDA 250 ML	AVENA	CHOCOLATE	CHOCOLATE	AVENA FRIA	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE ARROZ	JUGO DE FRUTA
PROTEÍNA 100 GR	SALCHICHA GUISADA	HUEVO TIBIO	SALCHICHA CON AHOGADO	QUESO COSTEÑO	HUEVOS CON SALCHICHAS	QUESO	SALCHICHA ASADA	HUEVOS PERICO
VEGETALES	TOMATE Y CEBOLLA		TOMATE Y CEBOLLA				TOMATE Y CEBOLLA	TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL ACOMPAÑANTE 150 GR	ARROZ	PAN DE QUESO	ARROZ DE VERDURAS	ARROZ DE FIDEOS	AREPA	ARROZ DE FIDEOS	BOLLO DE MAIZ	PAN DE QUESO
TUBERCULOS Y RAICES	TAJADAS		TAJADAS	PLATANO COCIDO	TAJADAS VERDES	YUCA COCIDA		
ALMUERZO								
SOPA 250 CC					SOPA			
PROTEINA 100 GR	CERDO AL HORNO	CARNE GOULASH	CARNE DESMECHADA	CERDO CON VERDURAS	CALLOS DE MADRILEÑA	PECHUGA GUISADA	CARNE CON VERDURAS	CERDO AL HORNO
CEREAL 150GR	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ PERLADO	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE CILANTRO
GRANOS		ZARAGOZA	PALOMITO			ARVEJAS		LENTEJAS
ACOMPAÑANTE 60 G		PAPA COCIDA			TAJADAS			
VERDURA 100 G	ENSALADA DE PAYASO			ENSALADA DE PEPINO CON CEBOLLA			VEGETALES SALTEADOS (PIMENTON CEBOLLA Y ZANAHORIA)	
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRTUA	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTA	TE FRIO	JUGO DE FRUTA
CENA								
PROETINA 100 GR	CHORIZO	MOLLEJAS	ALITAS BBQ	CARNE MOLIDA	MUSLOS A LA BROASTEK	CHORIZO DE CERDO	CARNE MOLIDA	CERDO, CARNE, PECHUGA
CEREAL 120 G	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE MOLLEJAS	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	ARROZ DE ZANAHORIA	PASTAS	ARROZ TRIFASICO
ACOMPAÑANTE 60 G	YUCA	PAN	PALITOS DE YUCA	BANANO	PAPA COCIDO	YUCA COCIDA	PAN DE MOLDE	PAN DE MOLDE
VERDURA 100 G		MIX DE VEGETALES						
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRTUA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTA

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

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	AGUA DE ARROZ	CHOCOLATE	AVENA FRIA	AGUA DE ARROZ	CAFE CON LECHE	CHOCOLATE	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE
PROTEINA 100GR	SALCHICHA GUISADA	QUESO	HUEVOS A LA JARDINERA	MORTADELA /QUESO MOZARELA	CHORIZO CON BUTIFARRA GUISADOS	HUEVOS REVUELTOS	SALCHICHAS GUISADAS	HUEVOS COCIDOS
VERDURA 100 G	TOMATE Y CEBOLLA		TOMATE, CILANTRO , CEBOLLA				TOMATE Y CEBOLLA	
CERELAES	ARROZ	ARROZ	BOLLO DE MAIZ	PAN	ARROZ DE VERDURAS	PAN DE MOLDE	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ
TUBERCULOS /RAICES	TAJADAS	PALITOS DE YUCA			TAJADA VERDE		TAJADAS	PAPA CHORRIADA
ALMUERZO								
SOPA 250 CC					SOPAS			
PROTEINA 100 GR	CERDO CON VERDURAS	PECHUGA ENCEBOLLADA	CARNE DESMECHADA	CARNE EN POSTA	CALLOS A MA MADRILEÑA	PECHUGA GUISADA	CERDO ASADO	CERDO A LA PLANCHA
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	ARROZ DE PAPRIKA	ARROZ	ARROZ PERLADO
GRANOS		LENTEJAS					ARVEJAS	
ACOMPAÑANTE 60 G					TAJADAS			
VERDURA 100 G	ENSALADA DE PAYASO		ENSALADA DE PAPA CON ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE Y CEBOLLA		ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CON ZANAHORIA RALLADA		ENSALADA DE PAYASO
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTA
CENA								
PROTEINA 100 GR	CHORIZO DE CERDO	CARNE MOLIDA	CHULETA ASADA	QUESO	ALITAS BBQ	CARNE EN CUADRITOS	CERDO , POLLO , CHORIZO	BOFE
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ DE VERDURAS	ARROZ	PASTAS	ARROZ	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ MIXTO	ARROZ DE CILANTRO
ACOMPAÑANTE 60 G	PALITO DE YUCA	YUCA COCIDA	PAPAS CHIPS	PAN	MONEDITAS VERDES	PAPA CHORRIADA	PALITOS DE YUCA	YUCA COCIDA
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	TE FRIO	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA

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

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

SEMANA 3								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21	MENU 22	MENU 23	MENU 24
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	JUGO DE FRUTA	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE MAIZ	JUGO DE FRUTA	CHOCOLISTO FRIO	AGUA DE ARROZ	AGUA DE MAIZ	CAFÉ CECHE ON L
PROTEINA 100 GR	HUEVOS PERICOS	SALCHICHA ASADA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO RALLADO	QUESO MOZARELLA/ MORTADELA	SALCHICHA CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVOS TIBIOS	CHAORIZO /BUTIFARRA
VERDURAS	TOMATE Y CEBOLLA					TOMATE Y CEBOLLA		TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL	ARROZ	PAN	ARROZ DE VERDURAS	ARROZ	PAN DE MOLDE	ARROZ	BOLLO DE MAIZ	ARROZ
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	PAPA CHORRIADA		TAJADAS	PLATANO COCIDO		PAPAS CHIPS		MONEDITAS
ALMUERZO								
SOPA 250 CC			SOPAS					
PROTEINA 100 GR	CARNE GUISADO CON VERDURAS	CERDO GOULASH	CALLOS A LA MADRILEÑA	PECHUGA EN GOULASH	CARNE DESMECHADA	CERDO ASADO	PECHUGA GUISADA	CARNE GUISADA
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
GRANOS		FRIJOLES		LENTEJAS	PALOMITO			LENTEJAS
ACOMPAÑANTE 60 G								BANANO
VERDURA 100 G	ENSALADA DE PEPINO		ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE Y CEBOLLA			ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CON PEPINO	ENSALADA DE VEGETALES CALIENTE	
BEBIDA 250 ML	AGUA DE PANELLA	TE FRIO	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTA
CENA								
PROTEINA 100 GR	QUESO	CHULETA ASADA	CARNE CERDO POLLO	CHORIZO DE CERDO	POLLO CERDO , EMBUTIDO	ALITAS APANADAS	CARNE MOLIDA	CHORIZO ASADO
CEREAL 150 GR	PASTAS	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ TRIFASICO	ARROZ	ARROZ AL WOK DUK'S	ARROZ	ARROZ DE AJO	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAN	PALITOS DE YUCA	BANANO	PALITO DE YUCA	PAPAS CHIPS	PAPA COCIDA	TAJADAS	YUCA COCIDA Y/O FRITA
VERDURA 100 G								
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 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	MENU 29	MENU 30	MENU 31
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AGUA DE PANELA	AVENA	REFRESCO	AGUA DE MAIZ	JUGO DE FRUTA	AGUA DE ARROZ	CAFÉ CON LECHE
PROTEINA 100 GR	HUEVOS REVUELTOS	CHORIZO/BUTIFARRA	QUESO	HUEVOS CON SALCHICHA	HUEVOS TIBIO	SALCHICHA GUISADA	HUEVOS CON VERDURAS
VERDURAS						TOMATE Y CEBOLLA	
CEREAL 150 GR	PAN	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	BOLLO DE MAIZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
CEREAL ACOMPAÑANTE		PALITOS DE YUCA	PAPA CHORREADA			TAJADAS VERDES	PAPAS CHIPS
ALMUERZO							
SOPA 250 CC						SOPAS	
PROTEINA 100 GR	CARNE GUISADA	MUSLO GUISADO	CERDO ASADO	PECHUGA SALTEADA	CARNE MOLIDA	CALLOS A LA MADRILEÑA	CERDO EN SALSA
CEREAL 150 GR	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ	ARROZ	ARROZ DE CILANTRO	ARRO DE FIDEOS	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ
GRANOS	PALOMITOS		FRIJOLES			ARVEJAS	
ACOMPAÑANTE 60 G		PAPA CHORRIADA			PALITOS DE YUCA	BANANO	
VERDURA 100 G		ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA		ENSALADA DE ZANAHORIA CON HABICHUELAS			ENSALADA DE PEPINO CON ZANAHORIA Y TOMATE
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA
CENA							
PROTEINA 100GR	ALITAS A LA BROASTER	CARNE GUISADA	BOFE ASADO	CHORIZO CON BUTIFARRA GUISADO	CARNE , CERDO , SALCHICHON	QUESO	ALITAS BBQ
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ TRIFASICO	PASTAS	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	YUCA	YUCA FRITA	TAJADAS	PALITOS DE PLATANO	PAPAS CHIPS	PAN	MONEDITAS VERDES
VERDURA 100 G							
BEBIDA 250 ML	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA
NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIO 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





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





Victoria Meriño
Nutricionista - Dietista
MND 01782
Cel :3005605171

	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL	
	PERIODO 1 AL 31 DE JULIO 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 julio de 2025, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Tema: Importancia del Plan de Manejo Ambiental y matriz de aspectos e impactos ambientales.

Fecha: 26 de julio de 2025.

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA				ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Julio 2025					7	Importancia del PMA y de la matriz de aspectos e impactos





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 julio 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 julio 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.



Ilustración 3. Punto ecológico

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



Ilustración 4. Puntos Ecológicos

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

- Cartón: 54 kg
- Hierro: 18 kg
- PET: 4 kg
- Pasta: 22 kg



Ilustración 5. Recolección de residuos aprovechables.

En el anexo B, se comparte el certificado de aprovechamiento correspondiente al mes de julio de 2025.

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 98 kg

Kg de residuos aprovechables generados: 98 kg

$$\frac{98}{98}\ x\ 100 : 100\%$$

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



Ilustración 6. Actividades de limpieza.

Se ejecutó una jornada de orden y aseo en las oficinas administrativas del comedor.





Ilustración 7. Jornada de orden y aseo.

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

- **Manejo de Residuos Peligrosos y Especiales**

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

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

En el periodo se entregaron 37 kg de aceite vegetal usado a la empresa CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS, el cual es destinado para la producción de biocombustible. En e anexo C, se comparte el certificado de recolección.

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.



Figure 1. Fumigación.

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

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

Acciones Ejecutadas:

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

Se cuenta con la empresa SEPPSA (Especialistas en Protección y Saneamiento Ambiental) para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en óptimas condiciones. SEPPSA, cuenta con la Resolución 0720 del 28 de marzo de 2023, por medio de la cual se realiza seguimiento ambiental a las actividades de transporte de aguas y lodos de trampas de grasa y baños portátiles de la sociedad de servicios especiales de protección y prevención de saneamiento ambiental, otorgada por el Establecimiento Público Ambiental (EPA), Barranquilla Verde.

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 Julio: Etiquetar productos químicos utilizados en el periodo.

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIONES.

ANEXO B. CERTIFICADO DE RECICLAJE.

ANEXO C. CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN DE ACEITE Y FUMIGACIÓN.

Elaborado por:

Laura Escorcia

Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

RESTAURANTE DUK´S

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01	FECHA: 04/01/2023

CLASE

- [ ] Capacitación
- [x] Charla
- [ ] Inducción
- [ ] Reentrenamiento
- [ ] Taller/Actividad

- [ ] SISO
- [x] AMBIENTAL
- [ ] OPERACIONAL
- [ ] GENERAL

FECHA: 26 de Julio 2025.

TEMA: Plan de Manejo Ambiental y Matriz de Aspectos e Impactos Ambientale

RESPONSABLE: Laura Escorcia

LUGAR: Comedor

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Daniel orozco R	auxiliar admin	
2	Jose Angel.	Administrador	
3	Jose Luis Carreto	Mantenimiento	
4	Monica vargas	auxiliar de cocina	Monica vargas
5	IVETH cervantes Cuesta	Auxiliar De cocina	
6	Digna Diaz Vega	Auxiliar de Cocina	
7	Karlin Lopez M	cocinera	Karlin Lopez.

OBSERVACIONES:

Laura Escorcia B.

FIRMA CAPACITADOR

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

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

En conformidad con la autorización otorgada por la Superintendencia de Servicios Públicos según RUPS **N.º 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 **N.º 1.045.669.308** de Barranquilla, certifica que en el mes de **julio 2025** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 98Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUCK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
Cartón	54	100	5.400
Pasta	22	500	11.000
Pet	4	400	1.600
Hierro	18	500	9.000

La venta de estos materiales suma un total de $27.00 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 (04) días del mes de agosto 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

o **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: Julio 23 DE 2025

SERVICIO REALIZADO: CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS INSTALACIONES POR UN MES

DOSIFICACION: DE ACUERDO CON FICHA TECNICA

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR: 1 MESES
FECHA CERTIFICADO: 23 Julio DE 2025
CERTIFICADO DE TRABAJO: 020
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD No: 0551

GERENTE ADMINISTRATIVO



FICHA TECNICA

Blattanex® Gel Cucarachicida

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



1. INFORMACION GENERAL

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

2. INGREDIENTE ACTIVO

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

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

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

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

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

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

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

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

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

Aplicación:

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

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

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

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

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

Indicaciones:

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

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

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

Para mayor información consulte folleto informativo o inserto.

6. BENEFICIOS

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

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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

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

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

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

ELIMINACION DE RESIDUOS

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

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

DESTRUCCION DE ENVASES

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

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

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

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

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

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Tratamiento sintomático.

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

8. PRESENTACION:

Jeringa plástica x 5 gr.

9. INFORMACION DE CONTACTO:

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

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

1. ASPECTOS GENERALES

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

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

CONTENIDO NETO: 4 y 20 Litros.

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

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

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

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

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:

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

BENEFICIOS:

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

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

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

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:

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

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE

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

5. ALMACENAMIENTO

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

6. DATOS DEL FABRICANTE:

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



FICHA TECNICA

SOLFAC® EC050

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



1. INFORMACION GENERAL

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

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

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

CARACTERISTICAS GENERALES:

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

2. INGREDIENTE ACTIVO

INGREDIENTE ACTIVO: Cyfluthrin

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

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

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

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

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

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

DOSIFICACION Y APLICACIÓN:

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

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

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

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

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

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

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

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

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

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

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

APLICACION

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

ASPERSION

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

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

NEBULIZACION EN CALIENTE O FRIO:

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

PRINCIPALES LUGARES DE APLICACIÓN:

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

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

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

FORMA DE APLICACIÓN:

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

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

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

6. BENEFICIOS:

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

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

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

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

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

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

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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

ELIMINACION DE RESIDUOS

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

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

DESTRUCCION DE ENVASES

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

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

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

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

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

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS:

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

GUIA PARA EL MEDICO

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

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

RECOMENDACIONES:

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

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

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

10. PRESENTACION:

Frasco x 1 litro
Frasco x 30 ml

11. INFORMACION DE CONTACTO:

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

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

greenfuel

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

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN
Aceite Vegetal Usado

ISCC International Sustainability & Carbon Certification

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
NIT: 900.629.775-5

Recoleccion
325463

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	2025-07-04 15:24	**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 tomas		

INFORMACIÓN DE RECOLECCIÓN

Unidad de Recolección	Kg	**Precio por Kg**	$0
Recipientes vacios entregados	0	**Forma de Pago**	Donación
Cantidad de Kg recolectada	37 Kg	**Pago Total**	$ 0
Fecha Recolección	2025-07-04 15:24		

OBSERVACIONES:

Jose Tuns

Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

El residuo entregado consiste completamente en Aceite Vegetal Usado (AVU/UCO) y no está mezclado con aceite fresco/nuevo. El AVU/UCO es totalmente de origenvegetal. El formato de Autodeclaración de aceite y grasas de cocina usado (AVU/UCO) para la producción de biocombustibles de acuerdo con la directa 2009/28/CE1 sometida a ISCC UE, puede ser revisado en greenfuel.com.co

ALMACEN DE REPUESTOS Y SERVICIOS

NACHO`S

SOLUCIONES A SU ALCANCE

NIT. 70.287.947-6 REGIMEN SIMPLIFICADO

VENTA DE REPUESTOS AL POR MAYOR Y DETAL
REPARACIÓN DE ELECTRODOMESTICOS

Barranquilla, 08 agosto del 2025

Señor (es):

Juan Gabriel Duque Álzate

Barranquilla-Atlántico

Asunto: Certificado mantenimiento equipos de cocina.

Cordial saludo la presente es para informar y certificar, que nuestra empresa **ALMACEN DE RESPUESTOS Y SERVICIOS NACHO`S**. realiza actividades de mantenimiento preventivo y correctivos desde el día 03 de marzo del 2023 hasta la fecha actual, con una frecuencia de tres (3) meses entre mantenimientos, estas actividades de mantenimientos se realizan en los siguientes equipos de cocinas ubicados en las instalaciones de Escuela De Policía Antonio Nariño, comedor de estudiante, Barranquilla-Colombia.

- Campana extractora industrial
- Freidoras industriales
- Estufas 4 puestos industriales
- Vitrinas calentadoras industriales
- Equipo de baños de maría

Las actividades realizadas son las siguientes.

- Revisión y ajustes de las conexiones de gas
- Revisión y ajustes de las conexiones de los quemadores industriales
- Revisión y ajustes de las salidas del gas para evitar índices CO2
- Lavado y desengrasante de los equipos
- Pintureado altas temperatura para los equipos de gas
- Corrección y mantenimientos de válvulas de los equipos.

Atentamente,

ARISON SMITH HENAO ARANGO

CC# 1.007226.673

DIRECCIÓN CALLE 32 # 40-30 CEL 3008149979-3012646260
EMAIL: arinsonhenao16@gmail.com

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
ASOPAGOS

Fecha de solicitud
4 de agosto de 2025

CUS
1677617583

¿Cuánto?
$ 11.586.900,00

Factura de comercio
34253925

Tu plata salió de:

Disponible

Listo



CC 72042502 0
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Usuario: CC72042502
Señor usuario: Su último ingreso al

En convenio con JAIME TORRES

COMPROBANTE DE PAGO ELECTRÓNICO

Estimado(a) Aportante, a continuación se muestra el detalle del pago:

Nit de la Empresa:	72042502
Nombre de la Empresa:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Nombre del comercio:	ASOPAGOS S.A.

Valor del pago:	$11.586.900
Fecha Transacción:	2025-08-04 16:00
Estado Transacción:	APROBADA
Banco:	NEQUI
Nro. Transación - CUS:	1677617583
Número de Planilla:	34253925
Descripción:	Pago de seguridad Social Integrado
Dirección IP:	10.10.11.80

Indique la dirección de correo electrónico en la cual desea recibir el reporte en formato PDF

Enviar Datos

COMPROBANTE DE PAGO ELECTRÓNICO

Estimado(a) Aportante, a continuación se muestra el detalle del pago:

Nit de la Empresa:	72042502
Nombre de la Empresa:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Nombre del comercio:	ASOPAGOS S.A.

Valor del pago:	$11.586.900
Fecha Transacción:	2025-08-04 16:00
Estado Transacción:	APROBADA
Banco:	NEQUI
Nro. Transación - CUS:	1677617583
Número de Planilla:	34253925
Descripción:	Pago de seguridad Social Integrado
Dirección IP:	10.10.11.80

Indique la dirección de correo electrónico en la cual desea recibir el reporte en formato PDF

Enviar Datos

Imprimir Volver

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
2025-07	2025-08	34253925	E	2025-08-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	11.586.900	0	NEQUI

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
25	34253925	2025-08-04	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 32837548	OSORIO TURIZZO FLOR LIYEIRA	1.423.500	F	X															0			2	2	2	2	COLFONDOS-231001	94.900	15.200	0	0	EPS SURA-EPS010	94.900	3.800	COMBARRANQUILLA-CCF06	94.900	3.800	94.900	6.700	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	29.500	S	5842302
5	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
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 50879465	BARRIOS MORENO YASMIN PATRICIA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	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	3561101
8	CC 55237945	FERRER PAYARES YURI ANDREA	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	3561101
9	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
10	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
11	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
12	CC 1042247243	DUQUE VARGAS JUAN	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	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
13	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL SER-EPS048	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 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
15	CC 1042439801	DUQUE RIVILLAS JUAN JAVIER	3.000.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	3.000.000	480.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	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	3561101
16	CC 1042452156	CORONADO MANOTAS MARIA ALEJANDRA	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	3561101
17	CC 1048941435	JULIO ORTEGA JOSE GREGORIO	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
18	CC 1053820534	VALENCIA LOPEZ PAULA ANDREA	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
19	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
20	CC 1083034280	QUITIAN RUDAS DANIELA PAOLA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	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	5842302
21	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
22	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
23	CC 1140814848	RIPOLL MUÑOZ YESICA AMPARO	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	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	5842302

| | | |

COMPROBANTE DE PAGO ELECTRÓNICO

Estimado(a) Aportante, a continuación se muestra el detalle del pago:

Nit de la Empresa:	72042502
Nombre de la Empresa:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Nombre del comercio:	ASOPAGOS S.A.

Valor del pago:	$3.101.300
Fecha Transacción:	2025-08-05 10:42
Estado Transacción:	APROBADA
Banco:	BANCO DAVIVIENDA
Nro. Transación - CUS:	1679612810
Número de Planilla:	34287195
Descripción:	Pago de seguridad Social Integrado
Dirección IP:	10.10.11.80

Indique la dirección de correo electrónico en la cual desea recibir el reporte en formato PDF

DAVIVIENDA

Pago PSE

Resultado de su transacción

Código único CUS
1679612810

Destino de pago
ASOPAGOS

Motivo
Pago de seguridad Social Integrado

Fecha
05/08/2025

Número de aprobación
00612810

Dirección IP
181.204.65.26

Valor transacción
$ 3.101.300,00

Costo de la transacción
$ 0,00 IVA incluido

Referencia 1	Referencia 2	Referencia 3
10.10.11.80	CC	72042502

VIGILADO Banco Davivienda S.A. Todos los derechos reservados 2017. DAVIVIENDA

COMPROBANTE DE PAGO ELECTRÓNICO

Estimado(a) Aportante, a continuación se muestra el detalle del pago:

Nit de la Empresa:	72042502
Nombre de la Empresa:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Nombre del comercio:	ASOPAGOS S.A.

Valor del pago:	$3.101.300
Fecha Transacción:	2025-08-05 10:42
Estado Transacción:	APROBADA
Banco:	BANCO DAVIVIENDA
Nro. Transación - CUS:	1679612810
Número de Planilla:	34287195
Descripción:	Pago de seguridad Social Integrado
Dirección IP:	10.10.11.80

Indique la dirección de correo electrónico en la cual desea recibir el reporte en formato PDF

Enviar Datos

Imprimir Volver

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
2025-07	2025-07	34287195	I	2025-08-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	3.101.300	2.200	BANCO DAVIVIENDA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	34287195	2025-08-04	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	8.500.000																	0			30	30	0	30	COLPENSIONES-25-14	8.500.000	1.360.000	42.500	42.500	SANITAS-EPS005	8.500.000	1.062.500	SIN CCF-SINCCF	0	0	8.500.000	591.600	0,06960	0	0	0	0	0	57	0	3.099.100	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
2025-07	2025-07	34287195	I	2025-08-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	3.101.300	2.200	BANCO DAVIVIENDA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	34287195	2025-08-04	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
8.500.000	8.500.000	8.500.000	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	1.445.000	0	1.100	0	1.446.100
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	1.445.000	0	1.100	0	1.446.100
EPS(Administradoras: 1)				1	1.062.500	0	700	0	1.063.200
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	1.062.500	0	700	0	1.063.200
ARP(Administradoras: 1)				1	591.600	0	400	0	592.000
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	591.600	0	400	0	592.000
Gran Total					3.099.100	0	2.200	0	3.101.300

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

Barranquilla, 17 de agosto de 2025

RESTAURANTES DUKSNIT 72.042.502

CERTIFICA:

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, mayor de edad y vecino de la ciudad de Barranquilla, Atlántico, identificado como aparece al pie de mi correspondiente firma, propietario y representante legal de Restaurantes DUK´S, actuando como empleador del personal del comedor de estudiantes de la Escuela de Policía Antonio Nariño, el cual hemos operado desde el 2021, a través de la prestación de los servicios alimenticios de dicho comedor, con la presente me permito certificar que el siguiente personal han prestado dichos servicios, los cuales relaciono a continuación:

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	Flor Liyeira Osorio Turizo	32.837548	02-Abr-2002	CRA 18 b No. 55 - 12	SURA	POSTIV A	COLFONDOS	SI	SI

RESTAURANTE DUK'S

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

11	Karlin Carolina López Martínez	1124063614	8-oct-14	Carrera 4a 35-14 piso 2	SALUD TOTAL.	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
12	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
13	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
14	Ricardo Enrique Villadiego Maury	8767692	20-Oct-86	Calle 100 No 42f 100 Torre 2 Apto 502	SURA	POSITIVA	COLPENSIONES	SI	SI
15	José Gregorio Julio Ortega	1048941435	29-Ago-19	Calle 94 Carrera 7B – 34	MUTUAL SER	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
16	Yessica Amparo Ripoll Muñoz	1.140.814.848	02-mayo-06	Calle 116 24 – 53	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
17	Paula Andrea Valencia Lopez	1053820534	20-Ago-10	Calle 1E No 21 – 89 Torre 1 Apto 707	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
18	Sandra Patricia Camargo Meléndez	22735968	11-May-2001	Calle 56d #43 35	NUEVA EPS	POSITIVA	COLFONDOS	SI	SI
19	Yasmín Barrios Moreno	50.879.465	03-Feb-2000	Calle 50 CRA 24 - 99	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI



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