Nro.GS-2025-137775--**/SUCRI - GUINF**

Bogotá D.C, 12 de septiembre de 2025

Señor coronel
JUAN CARLOS SIERRA PINEDA
Director de Investigación Criminal e INTERPOL (E)
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión contrato Nro. 03-1-10045-24 mensual.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/08/2025	Hasta	31/08/2025

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 No. GS-2024-101156-DIJIN del 10/07/2024, la señora subteniente Mayra Alejandra Hernández Arias, obrando en calidad de jefe Grupo Contratos DIJIN, nombró como supervisor del presente contrato al señor intendente jefe Héctor José Álvarez Cuta jefe de Grupo Infraestructura de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

Nro. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 13

1. Informe de supervisión del mes de JULIO del periodo comprendido entre el 06/07/2024 al 31/07/2024.
2. Informe de supervisión del mes de AGOSTO del periodo comprendido entre el 01/08/2024 al 31/08/2024.
3. Informe de supervisión del mes de SEPTIEMBRE del periodo comprendido entre el 01/09/2024 al 30/09/2024.
4. Informe de supervisión del mes de OCTUBRE del periodo comprendido entre el 01/10/2024 al 31/10/2024.
5. Informe de supervisión del mes de NOVIEMBRE del periodo comprendido entre el 01/11/2024 al 30/11/2024.
6. Informe de supervisión del mes de DICIEMBRE del periodo comprendido entre el 01/12/2024 al 31/12/2024.
7. Informe de supervisión del mes de ENERO del periodo comprendido entre el 01/01/2025 al 31/01/2025.
8. Informe de supervisión del mes de FEBRERO del periodo comprendido entre el 01/02/2025 al 28/02/2025.

9. Informe de supervisión del mes de MARZO del periodo comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025.
10. Informe de supervisión del mes de ABRIL del periodo comprendido entre el 01/04/2025 al 30/04/2025.
11. Informe de supervisión del mes de MAYO del periodo comprendido entre el 01/05/2025 al 31/05/2025.
12. Informe de supervisión del mes de JUNIO del periodo comprendido entre el 01/06/2025 al 30/06/2025.
13. Informe de supervisión del mes de JULIO del periodo comprendido entre el 01/07/2025 al 30/07/2025.

INFORMACIÓN DEL CONTRATO

Contrato No. / Orden de compra No.	Nro. 03-1-10045-24
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	*"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BARRA DE CAFÉ".*
Contratista	LA EMPRESA BBI COLOMBIA S.A.S.,
Representante legal	MAURICIO OROZCO MORA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$14.275.291,08
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	$14.275.291,08
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de 12 meses contados a partir del perfeccionamiento del mismo.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	06/07/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	06/07/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	06/01/2026
Adiciones	No aplica
Modificatorios	001
Prorrogas	001
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

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.

- Verificación a las obligaciones contractuales
- Validación del pago de servicios públicos
- Validación del pago de canon de arrendamiento

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES

Los contratistas deberán diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la seguridad de la Información Contratistas o terceros".	SI	Se entregaron al inicio del contrato los formatos solicitados en el mismo.
Cumplir sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social, Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e ICBF).	SI	El contratista cumple con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social, Integral y Parafiscales.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES CONTRACTUALES

DOCUMENTOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS ESTABLECIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, INCLUYENDO LAS AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y OTROS.		
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**OBSERVACIÓN Y SOPORTES QUE EVIDENCIAN EL CUMPLIMIENTO.**
1	La atención al público será de domingo a domingo en forma continua y en el siguiente horario: LUNES A VIERNES: En la mañana el servicio deberá iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas. SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, con cierre a las 16:00 horas. NOTA: Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL (DIJIN).	No se ha presentado novedad
2	El arrendatario, deberá ofrecer productos de acuerdo a los siguientes componentes: • Deberá ofrecer bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, productos lácteos, confitería, postres, galletería entre otros. • Debe mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente, tales como (pasabocas, bebidas debidamente refrigerados si se requiere, entre otros). • Se debe ofrecer productos de primera calidad, nutrición completa y equilibrada incluyendo alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y guardando entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional; los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o microbiológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques, igualmente insumos de limpieza y desinfección que sean amables con el medio ambiente.	No se ha presentado ninguna novedad
3	Los precios de venta al público que maneje el arrendatario deben ser económicos y acordes al mercado y debe publicarlos en un lugar visible dentro de las instalaciones arrendadas.	No se ha presentado ninguna novedad

4	El arrendatario se comprometerá a remitir con la suscripción del contrato, los Certificados de Manipulación de Alimentos de los funcionarios con los cuales laborara, el cual debe estar vigente para el personal que presta el servicio, expedido por la Secretaria de Salud o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (1) año, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y la de los funcionarios de la Dirección de Investigación Criminal e Interpol	No se ha presentado ninguna novedad
5	Se deberá realizar control al personal, en examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, copro parasitológico, serología y demás disposiciones reglamentadas en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	No se ha presentado ninguna novedad
6	El arrendatario se obliga a que sus empleados, estén debidamente uniformados, con la dotación necesaria, con una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), cumplir con las exigencias de la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección (personal manipulador).	No se ha presentado ninguna novedad
7	El arrendatario se comprometerá a remitir al Supervisor del contrato, las hojas de vida del personal que laborará con él, para la prestación del servicio de Cafetería, con el fin de realizar el respectivo estudio por parte del Grupo de seguridad de Instalaciones Policiales de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.	No se ha presentado ninguna novedad
8	El arrendatario se comprometerá a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluidos salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993 "***POR LA CUAL SE CREA EL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES***".	No se ha presentado ninguna novedad
10	Presentarán una propuesta de productos a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio.	se realiza la actualización de precios de acuerdo con el incremento de costos producto de la inflación para la vigencia 2025.
11	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se efectuará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos, así mismo el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres se realizará bajo las normas establecidas para el transporte y entrega de los productos y alimentos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección.	No se ha presentado ninguna novedad
12	Se propenderá a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL de la Policía Nacional de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que se señalen, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan a su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	No se ha presentado ninguna novedad
13	Se ofrecerá los recursos necesarios y tomar acciones sobre la calidad del servicio que genere acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas del personal.	No se ha presentado ninguna novedad

14	No se podrá vender bebidas alcohólicas a los funcionarios en general, salvo en eventos especiales y para lo cual se le informara con previa antelación y autorización del mismo, así mismo no se podrá vender cigarrillos al por menor, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	No se ha presentado ninguna novedad
15	El arrendatario y sus empleados se compromete a mantener en reserva y no divulgar LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL revelada por LA POLICÍA NACIONAL o por terceros formalmente designados para el efecto, para lo cual diligenciara el formato 1DT-FR-0016–"*DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS*", debidamente firmado por el representante legal.	El contratista allega los formatos1DT-FR-0016 "*Declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros*" de cada uno de sus funcionarios.
16	Los contratistas que por el desempeño de la funciones conozcan de métodos, procedimientos, información, infraestructura, doctrina, medios, productos, entre otros que son propiedad de origen y/o proceso de la Policía Nacional y el ejercicio de sus actividades hayan visto, oído o comprendido están amparadas bajo la reserva legal, teniendo en cuenta los parámetros legales de la ley estatutaria 1581 del 2012 y la ley 1712 del 2014, en pro de contribuir a garantizar el respeto por los derechos fundamentales de la personas que son objeto de tratamiento como apoyo a la administración de la justicia en lucha contra la impunidad.	No se ha presentado ninguna novedad
17	Contratista debe tener implementado el sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo SGSST, de acuerdo con lo establecido en el decreto 1072 del 26 de mayo del 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y demás normas que lo complemente, o en su efecto el cumplimiento de lo establecido en la resolución 1111 del 27 de marzo del 2017, en donde se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.	El contratista tiene implementado y cumple con lo relacionado con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
18	El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato la matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos generados por las tareas a desarrollar dentro de las instalaciones policiales o centros de trabajo; así mismo, las medidas que se tendrán para controlar y minimizar el impacto que esos riesgos generen para sus trabajadores y subcontratistas, anexando copia de la licencia en seguridad y salud en el trabajo de quien la realiza.	No se ha presentado ninguna novedad.
19	En caso de presentarse un accidente de trabajo será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 15 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.	No se ha presentado ninguna novedad.
20	El contratista debe presentar un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias necesarias según las actividades que desarrollará y los riesgos asociados a las mismas dentro de la unidad policial o centros de trabajo, durante la ejecución del contrato (plan de emergencia y contingencia).	Documentación actualizada allegada por medio correo electrónico.
21	El contratista deberá presentar la matriz EPIS firmado por el responsable en seguridad y salud en el trabajo.	Documentación entregada por el arrendatario.
22	La empresa deberá presentar un certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal que ejecutará las actividades laborales.	El contratista entrega documentación correspondiente.

23	El contratista debe cumplir con lo establecido en la resolución No. 005109 del 29 de diciembre del 2005 "Por la Cual se Establece el Reglamento Técnico Sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado que Deben Cumplir los Alimentos Envasados y Materias Primas de Alimentos para Consumo Humano".	El contratista a llega documentación de manera física.
24	Se deberá mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Policía Nacional, para el servicio de cafetería, así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.	Se entrega planilla check list inspección presencia de plagas – aspersiones mesa sillas- control diario de limpieza y desinfección tienda y registro y control residuos solidos
25	Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 6 (literal 11) se deberá "Adquirir productos en cuyo proceso de elaboración no se utilicen químicos, ni tóxicos peligrosos". Por lo cual el contratista especificará si la empresa en el proceso de producción de los elementos, equipos y productos a emplear, utilizan químicos o tóxicos peligrosos. En caso afirmativo deberá demostrar que la gestión antes, durante y después del proceso de producción es ambiental y normativamente adecuado (contar con licencias ambientales, contar con actas de disposición final, plan de manejo ambiental, plan de emergencias y contingencias ante posibles accidentes – capacitación a su personal).	No se ha presentado ninguna novedad
26	Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 2): el contratista no se encuentra en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Y deberá mantenerse así durante la ejecución del referido contrato.	No se ha presentado ninguna novedad
27	Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 4): "El contratista deberá garantizar la aplicación de buenas prácticas ambientales, durante la ejecución del presente contrato", por lo que se deberá garantizar la existencia de por lo menos un (1) punto ecológico según el programa de gestión integral de residuos de la instalación; que permita fácil acceso y visibilidad para la disposición de los residuos que pudieran generarse de la actividad desarrollada o el servicio prestado.	No se ha presentado ninguna novedad
28	Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional" Nota 9 (Capítulo III, literal 5): "Es obligación del contratista 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 la periodicidad con que debe presentar informes".	No se ha presentado ninguna novedad
29	Según la Resolución 3957 de 2009 "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los Generación de Aguas Residuales Domésticas realizados a la red de alcantarillado público en el distrito capital. Obligación del contratista instalar unidad de pretratamiento en caso que viertan aguas residuales no domésticas y que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberá instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico a la misma.	No se ha presentado ninguna novedad

30	El arrendatario realizará desinfección general en las instalaciones relacionadas en el objeto, como mínimo tres (3) veces durante la vigencia del contrato con sus respectivas replicas, empleando personal entrenado para esta labor y los plaguicidas que cumplan con las normas y registros sanitarios establecidos, sin perjuicio a la salud y al medio ambiente, (presentar documento o plan de desinfección; así mismo el informe cada vez que ejecute la actividad).	No se ha presentado ninguna novedad
31	Teniendo en cuenta el Sistema de Gestión Ambiental implementado y certificado en la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, el personal que labore en el establecimiento deberá cumplir con las políticas y lineamientos ambientales, además de las buenas prácticas establecidas para el desarrollo del contrato.	No se ha presentado ninguna novedad
32	El contratista que tenga personal bajo su responsabilidad deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismo, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.	No se ha presentado ninguna novedad
33	Para la adquisición de productos alimentarios y en el contrato de arrendamiento de cafetería, incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufacturas - BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que lo modifique, adicione o reemplace.	No se ha presentado ninguna novedad
34	El proponente contratado para disposición final de residuos o desechos (*los cuales estarán ubicados en el espacio que determine el arrendatario al interior de la zona arrendar sin que infrinja norma alguna de salubridad*), deberá presentar las actas de disposición final o aprovechamiento según haya lugar, así mismo presentara las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, sean nacionales y extranjeras. Lo anterior en concordancia con los requisitos de ley ambientales vigentes o los que reemplacen y apliquen.	No se ha presentado ninguna novedad
35	El arrendatario, se comprometerá a acatar, lo establecido en el Instructivo 009/SUDIR-DIRAF-70, del 30 de septiembre de 2015" PAUTAS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", subtitulo "CUANDO LA POLICÍA NACIONAL ARRIENDA INMUEBLE O ESPACIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES POLICIALES" el cual contempla en el numeral 2: … "la zona a arrendar contara con un medidor derivado del medidor principal, correspondiéndole a la unidad hacer la instalación de las acometidas, de tal manera que el arrendatario proceda a conectar directamente cada medidor, el cual presentara al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a (8) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura de cada contador, una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio o metro cubico. La calibración de cada medidor se debe realizar por el arrendatario cada año, en el evento en que el término del contrato sea superior a este término. La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas por el recurso de mantenimiento, a su vez, el arrendatario cada mes en la cuenta de fondos especiales cancelará con el canon de arrendamiento, lo correspondiente a	No se ha presentado ninguna novedad

	los valores cobrados por concepto de servicios públicos, según las lecturas de los medidores"	
36	REAJUSTE DEL CANON: Para el presente contrato, el canon de arrendamiento será reajustado cada doce (12) meses de ejecución del contrato en proporción igual al incremento del índice de precios al consumidor IPC certificado por el DANE para el año inmediatamente anterior.	No Aplica
37	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble y equipamiento (*medidores de energía y agua*), entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, los cuales deberá responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	No se ha presentado ninguna novedad
38	El arrendatario se comprometerá a realizar las fumigaciones necesarias las cuales se deberán realizar una vez al año así mismo para el control de plagas y roedores por lo menos 1 vez al mes.	El contratista envía soportes de acuerdo con las planillas de control.
39	El arrendatario se comprometerá a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	No se ha presentado ninguna novedad
40	El arrendatario se comprometerá a pagar el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días hábiles que correspondan a la fecha de celebración del contrato y los servicios públicos domiciliarios a su cargo, agua, luz, gas.	El contratista envía soportes que confirmen el pago de los mismos
41	El arrendatario se comprometerá a cancelar los servicios públicos domiciliarios de gas natural, agua y luz, oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio debiendo presentar copia de las facturas canceladas ante el Grupo de Bienes Raíces de la Unidad.	el contratista envía soportes de pago de obligaciones, por medio de correo electrónico.
42	El arrendatario se comprometerá a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes y presentar informes mensualmente durante los primeros cinco (5) días hábiles después de la fecha de suscripción del contrato las planillas y certificados correspondientes, donde se incluya las fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos y sustancias utilizados para esta actividad, se debe realizar una limpieza profunda mínimo una (1) vez al mes.	No se ha presentado ninguna novedad
43	El arrendatario se comprometerá a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	No se ha presentado ninguna novedad
44	Los equipos extras que requiera el arrendatario, para la organización y producción, serán aportados por el mismo sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL de la Policía Nacional.	No se ha presentado ninguna novedad
45	El arrendatario se comprometerá a manejar un registro de limpieza y desinfección, temperatura de la nevera o refrigerador, en cada punto de almacenamiento.	Se anexa formato control temperatura refrigeradores.
46	El arrendatario se comprometerá a realizar el mantenimiento y calibración de los equipos asignados (*medidores de energía y agua*), con una entidad certificada por el ONAC, una (01) vez al año.	No se ha presentado ninguna novedad

47	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	No se ha presentado ninguna novedad
48	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos que se generan de acuerdo con el programa o lineamiento dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en la instalación. Además, deben realizar la clasificación en la fuente para la disposición final en el chut de basuras en bolsas de color acorde a los directrices establecidos por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	cuenta con un punto ecológico cumpliendo con la normatividad vigente
49	Utilizar elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones bajas de tensos activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato.	No se ha presentado ninguna novedad
50	El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.	No se ha presentado ninguna novedad
51	El arrendatario deberá realizar una caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería a través de un laboratorio acreditados ante el IDEAM, la cual se debe realizar 1 vez al año.	No aplica
52	El personal deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, participando en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	No se ha presentado ninguna novedad
53	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del servicio del arrendamiento del bien, serán asumidas como responsabilidad del contratista.	No se ha presentado ninguna novedad
54	El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, asimismo deberá llevar un control de la generación y la disposición generadas del mismo.	Registro y control residuos sólidos

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No aplica.

3 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del perfeccionamiento de este.

De acuerdo con la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (365) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato de arrendamiento, restando (0) días para que finalice el plazo de ejecución del contrato principal; de otra parte se prorroga el contrato por 6 meses transcurriendo 56 días y restando 124 días para su finalización, así las cosas, las demás cláusulas y condiciones no modificadas en el contrato principal permanecen incólumes y con la misma obligatoriedad para las partes.

Fecha inicio ejecución: 06/07/2024
Fecha finalización: 06/01/2026
Duración: 18 meses
Valor canon mensual incluido IVA: $1.189.607,59 + consumo servicios públicos.

Nuevo valor canon mensual ajustado IPC: $1.251.467,18 + consumo servicios públicos

HORARIO ESTABLECIDO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

La atención al público será de lunes a domingo en forma continua y en el siguiente horario:
LUNES A VIERNES: el servicio deberá iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas.
SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, con cierre a las 16:00 horas.

NOTA: igualmente, es días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la DIJIN.

Se reitera el cumplimiento del horario de atención al público, si llegará a presentarse una situación especial de las partes, informar de manera oportuna para concertar modificaciones para el día que por diferentes motivos se requiera.

OBLIGACIONES:

Frente a las obligaciones contractuales se constituyó *"ACTA_001_ ARLOF – GUINF - 2.25 QUE TRATA DE LAS OBLIGACIONES Y COMPROMISOS ADQUIRIDOS SEGÚN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIJIN Nro. 03-1-10045-24 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL Y BBI COLOMBIA S.A.S, CUYO OBJETO ES ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BARRA DE CAFÉ"*, suscrita entre la supervisión del contrato y los representantes de la empresa contratista, con la finalidad realizar seguimiento a la check list que se estableció para validar el cumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato.

COMPROMISOS

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Realizar el pago de manera oportuna por concepto de canon de arrendamiento y servicios públicos, descrita en el numeral 2.1 de la presente acta, remitiendo soporte y comprobante de pago. (CLAUSULA CUARTA).	Contratista BBI TOSTAO	Permanente
2. Remitir soportes de las lecturas de los medidores de servicios públicos (energía eléctrica y acueducto).	Supervisor PONAL – DIJIN	Mensual

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario realizará el pago por concepto de arrendamiento, en forma mensual los primeros cinco (5) días hábiles del mes siguiente lo correspondiente a la suma de UN MILLÓN CIENTO OCHENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SIETE PESOS CON CINCUENTA Y NUEVE CENTAVOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($1.189.607,59), los cuales deberán ser cancelados en la Cuenta Corriente Número 140001744 del Banco Popular, a favor de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, identificada con Nit. 800.141.338,

remitiendo copia del recibo de consignación a los supervisores del contrato al correo electrónico dijin.guinf@policia.gov.co.

Los servicios públicos se pagarán independientemente al canon de arrendamiento, tales como Acueducto (incluye alcantarillado) y Energía Eléctrica, los cuales deberán ser cancelados en la cuenta bancaria de cobro que determinen la entidad, de acuerdo a la liquidación periódica que haga el responsable de los Servicios Públicos e Impuesto Predial, funcionario adscrito al Grupo de Bienes Raíces de esta Dirección, los cuáles serán informados al contratista mediante la respetiva cuenta de cobro, la cual se realizará a través de los medios técnicos adecuados para ello conforme en el siguiente procedimiento: los valores de lectura de consumo mensuales de agua (M3) y energía (KW/H), serán tomados de los medidores instalados, estos porcentajes se multiplicaran por el valor del m³ para el servicio de agua, y por KW/H para el servicio de energía, así mismo se deberá realizar el pago oportuno por el servicio de Gas Natural (si llegasen a tener) en la cuenta bancaria de cobro que determine la entidad con las mismas condiciones arriba descritas; como soporte de ello, deberán presentar copia de las cuentas de cobro y/o facturas canceladas ante el Grupo Bienes Raíces de esta Dirección mediante el correo electrónico antes relacionado.

La cuenta de cobro 010 del 01/09/2025 se tramito por valor de 1.189.607,59 quedando pendiente un valor de 61.859,59 que se tramito mediante cuenta de cobro 011 el cual fue debidamente consignado por el contratista.

LUGAR DE ARRENDAMIENTO: El espacio arrendado se encuentra ubicado las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal E INTERPOL, Avenida el Dorado No 75-25 Modelia, en la ciudad de Bogotá D.C.

FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: La forma de ejecución del contrato a celebrar se ejecutará en forma total, en el inmueble ubicado en la dirección señalada de acuerdo con el lugar de arrendamiento.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se informa el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

CANON DE ARRENDAMIENTO										
Nro.	FECHA DE INICIO TRAMITE DE COBRO	FECHA DE NOTIFICACION COBRO A BBI	PERIODO DE PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO	PLAZO PARA EL CONTRATISTA	CUENTA DE COBRO	VALOR A PAGAR	COMPROBANTE DE PAGO	VALOR CONSIGNADO	DIFERENCIA
1	1/08/2024	1/08/2024	06/07/2024 AL 31/07/2024	5/08/2024	001/2024	$ 991.339,66	PAGOARRIENDO20240809	$ 991.340,00	$ 0,34
2	1/09/2024	1/09/2024	01/08/2024 AL 31/08/2024	5/09/2024	002/2024	$ 1.189.607,59	PAGOARRIENDOS20240904	$ 1.189.608,00	$ 0,41
3	1/10/2024	1/10/2024	01/09/2024 AL 30/09/2024	5/10/2024	003/2024	$ 1.189.607,59	PAGOARRIENDO20241017	$ 1.189.607,00	-$ 0,59
4	1/11/2024	1/11/2024	01/10/2024 AL 31/10/2024	5/11/2024	004/2024	$ 1.189.607,59	PAGOARRIENDOS2024511	$ 1.189.608,00	$ 0,41
5	1/12/2024	1/12/2024	01/11/2024 AL 30/11/2024	5/12/2024	005/2024	$ 1.189.607,59	PAGOARRIENDOS20241205	$ 1.189.608,00	$ 0,41
6	2/01/2025	2/01/2025	01/12/2024 AL 31/12/2024	5/01/2025	001/2025	$ 1.189.607,59	PAGOARRIENDOS20250110	$ 1.189.608,00	$ 0,41
7	2/02/2025	2/02/2025	01/01/2025 AL 31/01/2025	5/02/2025	002/2025	$ 1.189.607,59	PAGOARRIENDOS20250205	$ 1.189.608,00	$ 0,41
8	3/03/2025	3/03/2025	01/02/2025 AL 28/02/2025	5/03/2025	003/2025	$ 1.189.607,59	PAGOARRIENDOS20250305	$ 1.189.608,00	$ 0,41
9	31/03/2025	31/03/2025	1/03/2025 AL 31/03/2025	5/04/2025	004/2025	$ 1.189.607,59	ANT-00000033	$ 1.189.608,00	$ 0,41
10	30/04/2025	1/05/2025	01/04/2025 AL 30/04/2025	5/05/2025	005/2025	$ 1.189.607,59	ANT-00000036	$ 1.189.608,00	$ 0,41
11	1/06/2025	1/06/2025	01/05/2025 AL 31/05/2025	5/06/2025	006/2025	$ 1.189.607,59	ANT-00000129	$ 1.189.608,00	$ 0,41
12	1/07/2025	1/07/2025	01/06/2025 AL 30/06/2025	1/07/2025	007/2025	$ 1.189.607,59	ANT-00000047	$ 1.189.608,00	$ 0,41

13	7/07/2025	7/07/2025	01/07/2025 AL 06/07/2025	7/07/2025	008/2025	$ 198.267,93	ANT-00000052	$ 198.268,00	$	0,07
14	1/08/2025	1/08/2025	7/07/2025 AL 31/07/2025	1/08/2025	009/2025	$ 1.001.173,74	ANT-00000054	$ 1.001.174,00	$	0,26
15	1/09/2025	1/09/2025	01/08/2025 AL 31/08/2025	1/09/2025	010/2025	$ 1.189.607,59	ANT-00000061	$ 1.189.607,00	-$	0,59
16	1/09/2025	1/09/2025	01/08/2025 AL 31/08/2025	10/09/2025	011/2025	$ 61.859,59	ANT-00000063	$ 61.860,00	$	0,41
17	1/10/2025	1/10/2025	01/09/2025 AL 30/09/2025	1/10/2025	012/2025	$ 1.251.467,18				
18	1/11/2025	1/11/2025	01/10/2025 AL 31/10/2025	1/11/2025	013/2025	$ 1.251.467,18				
19	1/12/2025	1/12/2025	1/11/2025 AL 30/11/2025	1/12/2025	014/2025	$ 1.251.467,18				
20	1/01/2026	1/01/2026	01/12/2025 AL 31/12/2025	1/01/2026	015/2025	$ 1.251.467,18				
21	7/01/2026	7/01/2026	01/01/2026 AL 06/01/2026	7/01/2026	016/2025	$ 250.293,44				
TOTAL						**$ 21.784.094,16**		**$ 15.276.469,00**	**$**	**4,18**

ENERGIA ELECTRICA

Nro.	FECHA DE INICIO TRAMITE DE COBRO	FECHA DE NOTIFICACION COBRO A BBI	PERIODO CONSUMO ENERGIA ELECTRICA	CUENTA DE COBRO	VALOR A PAGAR	COMPROBANTE DE PAGO	VALOR CONSIGNADO	DIFERENCIA
1	1/08/2024	1/08/2024	06/07/2024 AL 31/07/2024	001/2024SPE	$ 531.836,55	REINTEGROS080924	$ 539.044,00	$ 7.207,45
2	1/09/2024	3/09/2024	01/08/2024 AL 31/08/2024	002/2024SPE	$ 974.368,10	REINTEGROS060924	$ 1.015.068,00	
3	1/10/2024	1/10/2024	01/09/2024 AL 30/09/2024	003/2024SPE	$ 1.203.702,50	REINTEGROS241018	$ 1.203.702,00	-$ 0,50
4	1/11/2024	1/11/2024	01/10/2024 AL 31/10/2024	004/2024SPE	$ 1.816.083,78	PAGOARRIENDOS20241106	$ 1.816.083,78	$ -
5	1/12/2024	1/12/2024	01/11/2024 AL 30/11/2024	005/2024SPE	$ 1.856.383,24	50192048	$ 1.856.383,24	$ -
6	2/01/2025	2/01/2025	01/12/2024 AL 31/12/2024	001/2025SPE	$ 1.596.577,50	REINTEGROS20250107	$ 1.596.577,50	$ -
7	2/02/2025	2/02/2025	01/01/2025 AL 31/01/2025	002/2025SPE	$ 1.775.494,90	FACTURA2025-0000003	$ 1.775.494,00	-$ 0,90
8	2/03/2025	3/03/2025	01/02/2025 AL 28/02/2025	003/2025SPE	$ 1.334.988,60	FACTURA2025-00000005	$ 1.334.989,00	$ 0,40
9	2/04/2025	3/04/2025	1/03/2025 AL 31/03/2025	004/2025SPE	$ 1.165.241,00	2025-00000007	$ 1.165.241,00	$ -
10	30/04/2025	1/05/2025	01/04/2025 AL 30/04/2025	005/2025SPE	$ 978.443,76	2025-00000009	$ 978.444,00	$ 0,24
11	1/06/2025	1/06/2025	01/05/2025 AL 31/05/2025	006/2025SPE	$ 708.694,56	2025-00000012	$ 708.695,00	$ 0,44
12	1/07/2025	1/07/2025	01/06/2025 AL 30/06/2025	007/2025SPE	$ 574.254,08	2025-00001314	$ 574.254,00	-$ 0,08
13	7/07/2025	7/07/2025	01/07/2025 AL 06/07/2025	008/2025SPE	$ 251.013,55	2025-00000015	$ 251.013,55	$ -
14	1/08/2025	1/08/2025	7/07/2025 AL 31/07/2025	009/2025SPE	$ 353.139,29	2025-00000016	$ 353.139,29	$ -
15	1/09/2025	1/09/2025	01/08/2025 AL 31/08/2025	010/2025SPE	$ 640.479,56	2025-00000017	$ 640.480,00	$ 0,44
16	1/10/2025	1/10/2025	01/09/2025 AL 30/09/2025	011/2025SPE				
17	1/11/2025	1/11/2025	01/10/2025 AL 31/10/2025	012/2025SPE				
18	1/12/2025	1/12/2025	1/11/2025 AL 30/11/2025	013/2025SPE				
19	1/01/2026	1/01/2026	01/12/2025 AL 31/12/2025	014/2025SPE				
20	7/01/2026	7/01/2026	01/01/2026 AL 06/01/2026	015/2025SPE				
TOTAL					**$ 15.760.700,97**			**$ 7.207,49**

AGUA POTABLE

Nro.	FECHA DE INICIO TRAMITE DE COBRO	FECHA DE NOTIFICACION COBRO A BBI	PERIODO CONSUMO SERVICIO DE AGUA	CUENTA DE COBRO	VALOR A PAGAR	COMPROBANTE DE PAGO	VALOR CONSIGNADO	DIFERENCIA
1	1/08/2024	1/08/2024	06/07/2024 AL 31/07/2024	001/2024SPA	$ 7.208,18	REINTEGROS080924	$ 7.207,45	-$ 0,73
2	1/09/2024	3/09/2024	01/08/2024 AL 31/08/2024	002/2024SPA	$ 40.700,22	REINTEGROS060924	$ 1.015.068,00	

3	1/10/2024	1/10/2024	01/09/2024 AL 30/09/2024	003/2024SPA	$ 21.647,31	REINTEGROS241018	$ 21.647,00	$	0,31
4	1/11/2024	1/11/2024	01/10/2024 AL 31/10/2024	004/2024SPA	$ 21.616,23	PAGOARRIENDOS20241106	$ 21.616,22	$	0,01
5	1/12/2024	1/12/2024	01/11/2024 AL 30/11/2024	005/2024SPA	$ 36.021,30	50192048,00	$ 26.020,76	$	10.000,54
6	2/01/2025	2/01/2025	01/12/2024 AL 31/12/2024	001/2025SPA	$ 14.544,92	REINTEGROS20250107	$ 14.502,92	$	42,00
7	2/02/2025	2/02/2025	01/01/2025 AL 31/01/2025	002/2025SPA	$ 29.089,84	FACTURA2025-0000003	$ 29.090,00	-$	0,16
8	2/03/2025	3/03/2025	01/02/2025 AL 28/02/2025	003/2025SPA	$ 14.560,66	FACTURA2025-00000005	$ 14.561,00	-$	0,34
9	31/03/2025	31/03/2025	1/03/2025 AL 31/03/2025	004/2025SPA	$ 21.843,99	2025-00000008	$ 21.844,00	-$	0,01
10	31/04/2025	31/04/2025	01/04/2025 AL 30/04/2025	005/2025SPA	$ 21.840,99	2025-00000009	$ 21.841,00	-$	0,01
11	1/06/2025	1/06/2025	01/05/2025 AL 31/05/2025	006/2025SPA	$ 22.442,76	2025-00000011	$ 22.443,00	-$	0,24
12	1/07/2025	1/07/2025	01/06/2025 AL 30/06/2025	007/2025SPA	$ 22.563,12	2025-00001314	$ 22.563,00	-$	0,12
13	7/07/2025	7/07/2025	01/07/2025 AL 06/07/2025	008/2025SPA	$ 7.521,04	2025-00000015	$ 7.521,45	$	0,00
14	1/08/2025	1/08/2025	7/07/2025 AL 31/07/2025	009/2025SPA	$ 15.039,34	2025-00000016	$ 14.976,34	$	63,00
15	1/09/2025	1/09/2025	01/08/2025 AL 31/08/2025	010/2025SPA	$ 22.558,17	2025-00000018	$ 22.558,00	$	0,17
16	1/10/2025	1/10/2025	01/09/2025 AL 30/09/2025	011/2025SPA					
17	1/11/2025	1/11/2025	01/10/2025 AL 31/10/2025	012/2025SPA					
18	1/12/2025	1/12/2025	1/11/2025 AL 30/11/2025	013/2025SPA					
19	1/01/2026	1/01/2026	01/12/2025 AL 31/12/2025	014/2025SPA					
20	7/01/2026	7/01/2026	01/01/2026 AL 06/01/2026	015/2025SPA					
TOTAL					$ 319.198,07			$	10.104,01

5 RECOMENDACIONES

Se exhorta a la empresa contratista a cumplir con las obligaciones contractuales, con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto del contrato.

6 CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

Firma_____

Intendente jefe **HÉCTOR JOSÉ ÁLVAREZ CUTA**
Jefe Grupo Infraestructura (E)
Supervisor Contrato No. 03-1-10045-24
dijin.guinf@policia.gov.co
No. Celular: 3232732195

TOSTAO'

BBI Colombia S.A.S.
NIT/RUT 9008602849

COMPROBANTE DE PAGO

PROVEEDOR: DIRECCION DE INVESTIGACION CRIMINAL E INTERPOL

ID: 8001413380

FECHA PAGO:	**04-sep-2025**
REFERENCIA:	-
BANCO / FORMA DE PAGO:	POPULAR

TOTAL PAGADO
$ 1,852,645.00

FACTURA NÚMERO:	**ANT-00000061**	VALOR FACTURA:	$ 0.00
FECHA FACTURA:	**01-sep-2025**	TOTAL IMPUESTOS:	$ 0.00
FECHA CONTABLE:	01-sep-2025	TOTAL RETENCIONES:	$ 0.00
FECHA DE PAGO PROGRAMADA:	**01-sep-2025**	**NETO A PAGAR:**	**$ -1,189,607.00**
FECHA VENCIMIENTO:	01-sep-2025		

OBSERVACIONES: Septiembre_2025_ANT 61_Anticipo canon de arrendamiento de Septiembre 2025 orden de pago 010/2025

FACTURA NÚMERO:	**2025-00000017**	VALOR FACTURA:	$ 640,480.00
FECHA FACTURA:	**01-sep-2025**	TOTAL IMPUESTOS:	$ 0.00
FECHA RADICACIÓN:	01-sep-2025	TOTAL RETENCIONES:	$ 0.00
FECHA CONTABLE:	01-sep-2025	**NETO A PAGAR:**	**$ 640,480.00**
FECHA DE PAGO PROGRAMADA:	**01-sep-2025**		
FECHA VENCIMIENTO:	02-sep-2025		

OBSERVACIONES: CONSUMO DEL_01/08/2025 AL 31/08/2025_Acueducto_DOC NUMERO_2025-18_REINTEGRO SERVICIOS PÃºBLICOS_LC_510-Dijin

FACTURA NÚMERO:	**2025-00000018**	VALOR FACTURA:	$ 22,558.00
FECHA FACTURA:	**01-sep-2025**	TOTAL IMPUESTOS:	$ 0.00
FECHA RADICACIÓN:	01-sep-2025	TOTAL RETENCIONES:	$ 0.00
FECHA CONTABLE:	01-sep-2025	**NETO A PAGAR:**	**$ 22,558.00**
FECHA DE PAGO PROGRAMADA:	**01-sep-2025**		
FECHA VENCIMIENTO:	02-sep-2025		

OBSERVACIONES: CONSUMO DEL_01/08/2025 AL 31/08/2025_Acueducto_DOC NUMERO_2025-18_REINTEGRO SERVICIOS PÃºBLICOS_LC_510-Dijin

⚠ Nota: La información obtenida en esta impresión a través de esta plataforma es de uso exclusivo para consulta por parte del proveedor registrado, no podrá ser empleada para fines diferentes al informativo y será responsabilidad del proveedor las consecuencias generadas por su uso indebido.

⚠ Nota: Este documento no constituye prueba de la retención practicada, para tal efecto deberá solicitar los certificados de impuestos o cualquier otro, studi con las retenciones practicadas al correo.

Fecha Generación
10-09-2025 17:03:53

TOSTAO'

BBI Colombia S.A.S.
NIT/RUT 9008602849

COMPROBANTE DE PAGO

PROVEEDOR: DIRECCION DE INVESTIGACION CRIMINAL E INTERPOL

ID: 8001413380

FECHA PAGO:	**12-sep-2025**
REFERENCIA:	-
BANCO / FORMA DE PAGO:	POPULAR

TOTAL PAGADO
$ 61,860.00

FACTURA NÚMERO:	**ANT-00000063**	VALOR FACTURA:	$ 0.00
FECHA FACTURA:	**12-sep-2025**	TOTAL IMPUESTOS:	$ 0.00
FECHA CONTABLE:	12-sep-2025	TOTAL RETENCIONES:	$ 0.00
FECHA DE PAGO PROGRAMADA:	**12-sep-2025**	**NETO A PAGAR:**	**$ -61,860.00**
FECHA VENCIMIENTO:	12-sep-2025		

OBSERVACIONES: Septiembre_2025_ANT 61_Anticipo canon de arrendamiento de Septiembre IPC 2025 orden de pago 010/2025

⚠ Nota: La información obtenida e impresa a través de esta plataforma es de uso exclusivo para consulta por parte del proveedor registrado, no podrá ser empleada para fines diferentes al informativo y será responsabilidad del proveedor las consecuencias generadas por su uso indebido.

⚠ Nota: Este documento no constituye prueba de la retención practicada, para tal efecto deberá solicitar los certificados de impuestos o cualquier inquietud con las retenciones practicadas al correo

Fecha Generación
15-09-2025 10:48:04

TOSTAO

Café & Pan

LIBRO DE CALIDAD

AÑO 2025

MES: AGOSTO

NOMBRE DE LA TIENDA: DJN

CeCo: 510

Scanned with CamScanner

COMPROMISOS DEL ENCARGADO Y COLABORADOR DE TIENDA

- Garantizo que conozco los formatos y entiendo que el llenado de los mismos es de mi entera responsabilidad, que debo hacerlos a tiempo y de acuerdo a la periodicidad que cada uno manda, para garantizar que sirvo un producto seguro y de calidad.

- Como encargado de la tienda, me comprometo a hacer seguimiento al llenado de este libro; en el caso de detectar omisión de dicho llenado, es mi deber reportar inmediatamente al Jefe de Zona.

- Encargado de tienda: Neyid Rodas
- Colaborador: Ingrid Yuyu
- Colaborador: Felipe Reyes
- Colaborador: _____
- Colaborador: _____
- Colaborador: _____
- Colaborador: _____
- Colaborador: _____

Scanned with CamScanner

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS	CODIGO	AMTI-FO-01
		VERSION	4
		FECHA	01/05/2024
			01/05/2024

Tienda: DIJIN Código: 570 Mes y año: AGOSTO

FECHA	HORA	RESPONSABLE	NUMERO DE BOLSAS			
			VERDE	TRANSPARENTE	BLANCO	NEGRA
1-8-25	7:00PM	Ingrid Yaid	0	0	2	0
2-8-25	4:00PM	Felipe Reyes	0	0	2	0
3-8-25	4:00PM	Ingrid Yaid	0	0	2	0
4-8-25	3:00PM	Felipe Reyes	0	0	1	1
5-8-25	8:00Pm	Felipe Reyes	0	0	1	1
6-8-25	8:00Pm	Felipe Reyes	0	0	1	0
7-8-25	3:40PM	Ingrid Yaid	0	0	4	0
8-8-25	8:00Pm	Felipe Reyes	0	0	1	1
9-8-25	4:00Pm	Felipe Reyes	0	0	0	3
10-8-25	3:40PM	Ingrid Yaid	0	0	1	2
11-8-25	07:00	Ingrid	0	0	1	2
12-8-25	07:00	Ingrid	0	0	1	2
13-8-25	07:00	Ingrid	0	0	1	2
14-8-25	07:00	Ingrid	0	0	1	2
15-8-25	7:00AM	Ingrid	0	0	0	1
16-8-25	7:00AM	Ingrid	0	0	1	0
17-8-25	07:00	Felipe	0	0	1	0
18-8-25	04:00	Felipe	0	0	0	1
19-8-25	7:00AM	Ingrid	0	0	1	1
20-8-25	07:00	Felipe	0	0	1	1
21-8-25	07:00Pm	Felipe	0	0	1	1
22-8-25	07:00Pm	Felipe	0	0	1	0
23-8-25	5:00PM	Ingrid	0	0	2	1
24-8-25	04:00Pm	Felipe	0	0	0	1
25-8-25	07:00PM	Ingrid	0	0	0	1
26-8-25	07:00	Ingrid	0	0	0	0
27-8-25	07:00	Ingrid	0	0	0	1
28-8-25	07:00	Ingrid	0	0	0	1
29-8-25	07:00	Ingrid				
30-8-25	07:00	Felipe	0	0	0	2

No conformidad:

Acciones a mejorar:

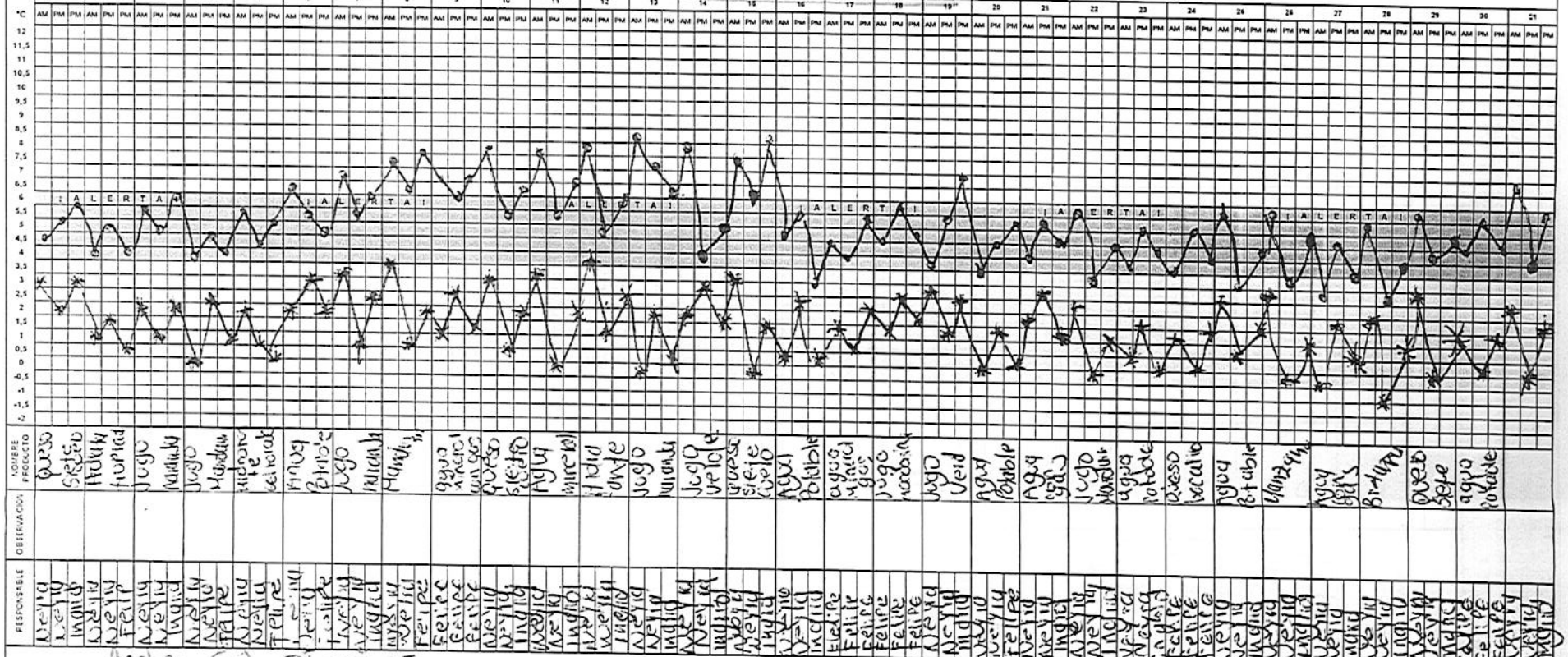
Verificado calidad: _____

TOSTAO'

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

CODIGO	CATHFO-001
VERSIÓN	2
FECHA	21/11/2022

Limite Critico: 0 a 6 °C Tienda: Dijivi Código: 510 Equipo: Autocontenida Mes y Año: AGOSTO 2025



	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
EQUIPO PRODUCTO	Queso Skeso	Helado Vainilla	Jugo Mandarina	Jugo Mandarina	Chocorramo	Bebida Energizante	Mango Biche	Jugo Mandarina	Mandarina	Agua Natural sin gas	Queso Skeso	Agua Natural	Jugo Mandarina	Jugo Verde	Queso Skeso	Agua Botella	Agua saborizada	Jugo Naranja	Jugo Verde	Agua Botella	Agua Saborizada	Jugo Mandarina	Agua botella	Queso Mozzarella	Agua Botella	Mantequilla	Jugo Naranja	Brahma	Queso Soya	Agua botella	
OBSERVACIÓN																															
RESPONSABLE	Nelly Nelly																															

Verificado calidad: Andrea Gil 01-09-25

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (0 a 6°C), se debe informar por medio de tickets en la plataforma de servicios de mantenimiento locativo y equipos sensibles, así como al analista.
En las observaciones se debe colocar la convencion determinada teniendo en cuenta la anomalia presentada por el equipo.

CONVENCIONES: Limpieza y desinfección (LD). Mantenimiento (MTTO). Defrost (DS). Transito de mercancia (TM).

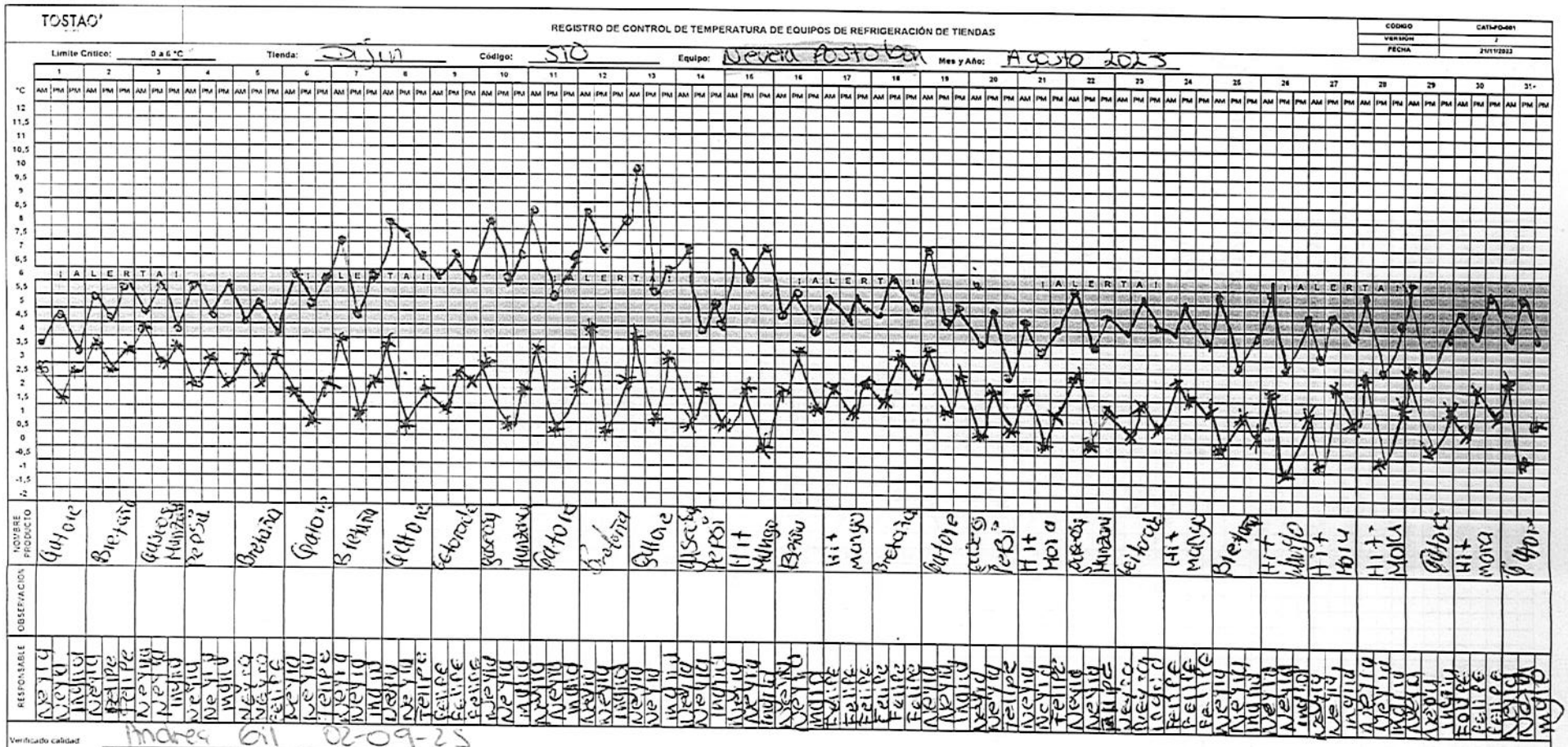
NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido sera usado para las 3 tomas del dia. Las 3 tomas del dias serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO'

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CAT-FO-001
VERSIÓN	7
FECHA	21/11/2022

Límite Crítico: 0 a 6 °C Tienda: Sajan Código: 510 Equipo: Nevera Asotolon Mes y Año: Agosto 2023



NOTA: Cualquier desviacion que se encuentre fuera del rango especificado (0 a 6°C), se debe informar por medio de tickets en la plataforma de servicios de mantenimiento locativo y equipos sensibles, asi como al analleta.
En las observaciones se debe colocar la convencion determinada teniendo en cuenta la anomalia presentada por el equipo.

CONVENCIONES: Limpieza y desinfección (LD), Mantenimiento (MTTO), Defrost (DS), Transito de mercancia (TM).

NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera. Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido sera usado para las 3 tomas del dia. Las 3 tomas del dias serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO'

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CATHFO-02
VERSIÓN	2
FECHA	21/11/2023

Límite Crítico: -18 a -25°C Tienda: DUIN Código: 510 Equipo: Nevera Exhibición Trastienda Mes y Año: AGOSTO 2025

°C	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
	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM
-11																															
-11,5																															
-12																															
-12,5																															
-13																															
-13,5																															
-14																															
-14,5																															
-15																															
-15,5																															
-16																															
-16,5																															
-17																															
-17,5																															
-18	¡ALERTA!					¡ALERTA!					¡ALERTA!																				
-18,5																															
-19																															
-19,5																															
-20																															
-20,5																															
-21																															
-21,5																															
-22																															
-22,5																															
-23																															
-23,5																															
-24																															
-24,5																															
-25																															
-25,5																															
-26																															

NOMBRE PRODUCTO	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
leche		Nelly
café tienda		Nelly
leche		Nelly
café cafetería		Nelly
leche		Nelly
café tienda		Nelly
leche		Nelly
café tienda		Nelly
café tienda		Felipe
leche		Felipe
café tienda		Nelly
leche		Nelly
café		Nelly
leche		Nelly
café tienda		Nelly
leche		Nelly
café tienda		Felipe
leche		Felipe
café tienda		Felipe
leche		Nelly
café tienda		Nelly
leche		Nelly
café tienda		Felipe
leche		Felipe
café tienda		Felipe
leche		Nelly
café		Nelly
leche		Nelly
café tienda		Felipe
leche		Felipe
café tienda		Felipe

Verificado calidad: Andrea Gil 02-09-25

formato no corresponde con los productos estas tomas deben de ir en formato de control de temperatura de equipos de refrigeración

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (-18 a -25 °C), se debe informar por medio de tickets en la plataforma de servicios de mantenimiento locativo y equipos sensibles, así como al analista. En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalía presentada por el equipo.

CONVENCIONES: Limpieza y desinfección (LD), Mantenimiento (MTTO), Daños (DS), Traslado de mercancía (TM).

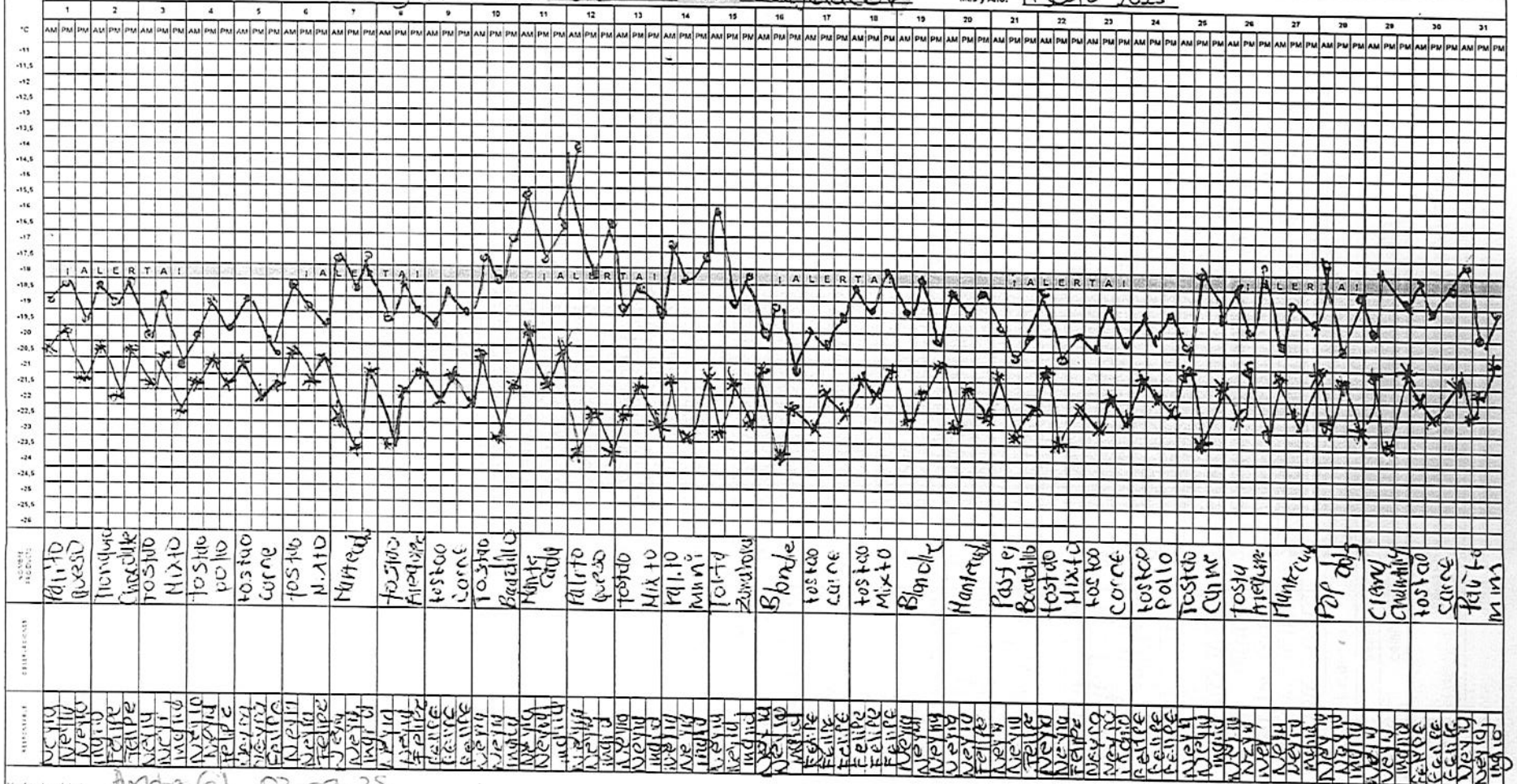
NOTA: En las cavas y neveras de refrigeración se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido será usado para las 3 tomas del día. Las 3 tomas del días serán: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO'

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN DE TIENDAS

CÓDIGO	CATAFO-02
VERSIÓN	2
FECHA	21/11/2023

Límite Crítico: -18 a -25°C Tienda: Plaza Código: 510 Equipo: Congelador Mes y Año: AGOSTO 2025



	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
PRODUCTO	Adulto Queso	Tamales Chocolate	Tostao Mixto	Tostao pollo	Tostao Carne	Tostao Mixto	Mixto	Tostao Fiambre	Tostao Carne	Tostao Bocadillo	Mantecada	Adulto Queso	Tostao Mixto	Pollo Guisado	Tostao Carne	Blonde	Tostao Carne	Tostao Mixto	Blonde	Mantecada	Pastel Bocadillo	Tostao Mixto	Tostao Carne	Tostao Pollo	Tostao Carne	Tostao Arequipe	Mantecada	Pop Ads	Crema Chantilly	Tostao Carne	Pollo Guisado
RESPONSABLE	Yeny Yeny Yeny Felipe Felipe Yeny Yeny Yeny Felipe Yeny Yeny Yeny Yeny Felipe Felipe Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny Felipe Felipe Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny Felipe Felipe Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny Yeny																															

Verificado calidad: Andrea Gil 02-09-25

NOTA: Cualquier desviación que se encuentre fuera del rango especificado (-18 a -25 °C), se debe informar por medio de tickets en la plataforma de servicios de mantenimiento locativo y equipos sensibles, así como al analista. En las observaciones se debe colocar la convención determinada teniendo en cuenta la anomalía presentada por el equipo.

CONVENCIONES: Limpieza y desinfección (LD), Mantenimiento (MTTO), Defrost (DS), Traslado de mercancía (TM).

NOTA: En las cavas y neveras de refrigeracion se tomaran las temperaturas de la siguiente manera: Una del producto y otra del equipo. Con un punto se marca la temperatura del equipo y con una X la temperatura de alguno de los productos almacenado en las cavas o neveras, elegido al azar.
El producto elegido sera usado para las 3 tomas del dia. Las 3 tomas del dias seran: AM Apertura, PM Cambio de turno y PM Cierre.

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	7
		FECHA	11/09/2024

Tienda: DUJAN Código: 510 Mes y año: AGOSTO 2025

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND)
1-8-25	6:00 AM	Pastel Mixto	8	E260525	28-10-25	Neyid Rojo	1-8-25	8:00 PM	0
1-8-25	6:00 AM	Pastel Pollo	8	A230625	5-11-25	Neyid Rojo	1-8-25	8:00 PM	0
1-8-25	6:00 AM	Pastel Carn	8	A032525	29-11-25	Neyid Rojo	1-8-25	8:00 PM	1
1-8-25	6:00 AM	Pan Salchicha	8	C210525	17-11-25	Neyid Rojo	1-8-25	8:00 PM	0
2-8-25	7:00 AM	Pastel Mixto	6	E260525	28-10-25	Felipe Reyes	2-8-25	4:00 PM	0
2-8-25	7:00 AM	Pastel Pollo	8	A230625	5-11-25	Felipe Reyes	2-8-25	4:00 PM	1
2-8-25	7:00 AM	Pastel Carne	6	A032525	29-11-25	Felipe Reyes	2-8-25	4:00 PM	0
2-8-25	7:00 AM	Pan Salchicha	4	C210525	17-11-25	Felipe Reyes	2-8-25	4:00 PM	0
3-8-25	7:00 AM	Pastel Mixto	4	E260525	28-11-25	Neyid Rojo	3-8-25	4:00 PM	0
3-8-25	7:00 AM	Pastel pollo	2	A230625	5-11-25	Neyid Rojo	3-8-25	4:00 PM	1
3-8-25	7:00 AM	Pastel Carne	4	A032525	29-11-25	Neyid Rojo	3-8-25	4:00 PM	2
3-8-25	7:00 AM	Pan Salchicha	6	C210525	17-11-25	Neyid Rojo	3-8-25	4:00 PM	0
3-8-25	7:00 AM	Baguette	10	C090725	31-12-25	Neyid Rojo	3-8-25	4:00 PM	0
4-8-25	7:00 AM	Pastel Mixto	6	E260525	28-10-25	Neyid Rojo	4-8-25	8:00 PM	0
4-8-25	7:00 AM	Pastel pollo	6	A230625	5-11-25	Neyid Rojo	4-8-25	8:00 PM	1
4-8-25	7:00 AM	Pastel Carne	6	A032525	29-11-25	Neyid Rojo	4-8-25	8:00 PM	0
4-8-25	7:00 AM	Pan Salchicha	6	C210525	17-11-25	Neyid Rojo	4-8-25	8:00 PM	2
4-8-25	7:00 AM	Baguette	10	C090725	31-12-25	Neyid Rojo	4-8-25	8:00 PM	1
4-8-25	7:00 AM	Sandwi Carne	3	E072505	5-10-25	Neyid Rojo	4-8-25	8:00 PM	0
4-8-25	7:00 AM	Sandwi Pollo	3	F070625	5-11-25	Neyid Rojo	4-8-25	8:00 PM	2
4-8-25	7:00 AM	Sandwi J y Q	3	C110625	9-10-25	Neyid Rojo	4-8-25	8:00 PM	0
5-8-25	7:00 AM	Tostao Mixto	10	E210525	28-10-25	Neyid Rojo	5-8-25	8:00 PM	0
5-8-25	7:00 AM	tostao pollo	10	A230625	5-11-25	Neyid Rojo	5-8-25	8:00 PM	0
5-8-25	7:00 AM	tostao Carne	8	A032525	29-11-25	Neyid Rojo	5-8-25	8:00 PM	0
5-8-25	7:00 AM	Pan Salchicha	8	C210525	17-11-25	Neyid Rojo	5-8-25	8:00 PM	0
6-8-25	7:00 AM	Tostao Mixto	10	E260525	28-10-25	Neyid Rojo	6-8-25	8:00 PM	0
6-8-25	7:00 AM	tostao Pollo	10	A230625	5-11-25	Neyid Rojo	6-8-25	8:00 PM	0
6-8-25	7:00 AM	tostao Carn	10	A032525	29-11-25	Neyid Rojo	6-8-25	8:00 PM	0
6-8-25	7:00 AM	tostao Pan S	8	C210525	17-11-25	Neyid Rojo	6-8-25	8:00 PM	0
6-8-25	7:00 AM	Baguette	10	C090725	31-11-25	Neyid Rojo	6-8-25	8:00 PM	0
6-8-25	7:00 AM	Sandwi Carn	3	E072505	31-12-25	Neyid Rojo	6-8-25	8:00 PM	1
6-8-25	7:00 AM	Sandwi Pollo	3	F070625	5-11-25	Neyid Rojo	6-8-25	8:00 PM	1
6-8-25	7:00 AM	Sandwi J y Q	3	C110625	9-10-25	Neyid Rojo	6-8-25	8:00 PM	2
7-8-25	7:00 AM	Pastel Mixto	6	E210525	9-10-25	Neyid Rojo	7-8-25	9:00 PM	0
7-8-25	7:00 AM	Pastel pollo	6	F070625	E072505	Neyid Rojo	7-8-25	9:00 PM	0
7-8-25	7:00 AM	Pastel Carne	6	A032525	29-11-25	Neyid Rojo	7-8-25	9:00 PM	1

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera
* Hielo 5 días

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Tostao de pollo
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne
* Malla Vegetal
* Palito de queso integral
* Palito integral mini
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake
* Baguette economico
* Palito de queso bocadillo

PRODUCTOS 24 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Palito de queso
* Palito de queso mini

No conformidad

Acciones a mejorar

Verificado calidad

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran líneas, casillas vacías, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	7
		FECHA	11/09/2024

Tienda: DUIN Código: 570 Mes y año: AGOSTO 2025

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND)
8-8-25	7:00AM	Tostado Mixto	8	E260825	29-10-25	Neyid ROJO	8-8-25	3:00PM	0
8-8-25	7:00AM	Tostado Carne	9	RD3 2525	29-11-25	Neyid ROJO	8-8-25	8:00PM	0
8-8-25	7:00AM	tostado pollo	9	A230625	5-11-25	Neyid ROJO	8-8-25	8:00PM	0
8-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	10	C210525	17-11-25	Neyid ROJO	8-8-25	8:00PM	0
8-8-25	7:00AM	Baguette	10	C0407 25	29-11-25	Neyid ROJO	8-8-25	8:00PM	2
8-8-25	7:00AM	Sandwi carne	3	C07-2505	31-12-25	Neyid ROJO	8-8-25	8:00PM	1
8-8-25	7:00AM	Sandwi huevo	9	A040825	9-8-25	Neyid ROJO	8-8-25	8:00PM	3
8-8-25	7:00AM	Croissant JyQ	3	C110625	9-10-25	Neyid ROJO	8-8-25	8:00PM	1
8-8-25	7:00AM	Pasto integral	3	C160725	7-02-26	Neyid ROJO	8-8-25	8:00PM	1
9-8-25	7:00am	Tostao carne	2	A032525	28-11-25	Andres Reyes	9-8-25	4:00 Pm	0
9-8-25	7:00am	tostao mixto	4	E260525	28-10-25	Andres Reyes	9-8-25	4:00 Pm	4
9-8-25	7:00am	Pan salchicha	2	C210525	17-11-25	Andres Reyes	9-8-25	4:00 Pm	0
9-8-25	7:00am	Sandwi Huevo	4	A040825	9-8-25	Andres Reyes	9-8-25	4:00 Pm	1
9-8-25	7:00am	Croissando Jyq	3	C110625	9-10-25	Andres Reyes	9-8-25	4:00 Pm	0
9-8-25	7:00am	Baguette	4	C040725	29-11-25	Andres Reyes	9-8-25	4:00 Pm	0
10-8-25	7:00AM	tostado Mixto	8	E260525	28-10-25	Neyid ROJO	10-8-25	4:00PM	0
10-8-25	7:00AM	Tostao Pollo	9	A032525	29-11-25	Neyid ROJO	10-8-25	4:00PM	0
10-8-25	7:00AM	tostao carne	8	A032225	5-11-25	Neyid ROJO	10-8-25	4:00PM	1
10-8-25	7:00AM	Pan salchicha	10	C210525	17-11-25	Neyid ROJO	10-8-25	4:00 PM	0
10-8-25	7:00AM	Baguette	10	C040725	17-11-25	Neyid ROJO	10-8-25	4:00 PM	0
11-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	10	E260525	28-10-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00PM	0
11-8-25	7:00AM	Pastel pollo	10	A230625	5-11-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00PM	0
11-8-25	7:00AM	Pastel carne	15	A032525	29-11-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00PM	0
11-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	15	C210525	17-11-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00PM	1
11-8-25	7:00AM	Baguette	20	C040725	29-11-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00PM	1
11-8-25	7:00AM	Sandwich carne	10	E072505	31-12-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00PM	0
11-8-25	7:00AM	Sandwi pollo	4	F07625	9-10-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00	0
11-8-25	7:00AM	Sandwi JyQ	3	C110625	9-10-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00PM	1
11-8-25	7:00AM	Sandwi huevo	3	A040825	9-8-25	Neyid ROJO	11-8-25	8:00PM	2
12-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	6	E260525	28-10-25	Neyid ROJO	12-8-25	8:00PM	0
12-8-25	7:00AM	Pastel Carne	10	A03225	29-11-25	Neyid ROJO	12-8-25	8:00PM	0
12-8-25	7:00AM	Pan salchicha	6	C210525	17-11-25	Neyid ROJO	12-8-25	8:00PM	1
12-8-25	7:00AM	Baguette	10	C040725	29-11-25	Neyid ROJO	12-8-25	8:00PM	0
12-8-25	7:00AM	Sandwi Pollo	3	F07625	9-10-25	Neyid ROJO	12-8-25	8:00PM	1
12-8-25	7:00AM	Sandwi carne	3	E072505	28-10-25	Neyid ROJO	12-8-25	8:00PM	0
12-8-25	7:00AM	Sandwi JyQ	3	C110625	9-10-25	Neyid ROJO	12-8-25	8:00PM	2

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera
* Helo 5 días

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Tostao de pollo
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne
* Malla Vegetal
* Palto de queso integral
* Palto integral mini
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake
* Baguette economico
* Palto de queso bocadillo

PRODUCTOS 24 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Palto de queso
* Palto de queso mini

No conformidad

Acciones a mejorar

Verificado calidad

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los dias.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	7
		FECHA	11/09/2024

Tienda: PLAZA Código: 510 Mes y año: Agosto 2025

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND)
13-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	E260523	28-10-25	10	Neyid Rojas	13-8-25	8:00PM	0
13-8-25	7:00AM	Pastel pollo	10	A032525	29-11-25	Neyid Rojas	13-8-25	8:00PM	0
13-8-25	7:00AM	Pastel Crema	10	A230625	5-11-25	Neyid Rojas	13-8-25	8:00PM	1
13-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	6	C210525	17-11-25	Neyid Rojas	13-8-25	8:00PM	
13-8-25	7:00AM	Baguette	10	C090725	29-11-25	Neyid Rojas	13-8-25	8:00 PM	1
13-8-25	7:00AM	Sandwic pollo	3	F071625	9-10-25	Neyid Rojas	13-8-25	8:00PM	0
13-8-25	7:00AM	Sandwic Crema	3	E072305	28-10-25	Neyid Rojas	13-8-25	8:00PM	1
13-8-25	7:00AM	Sandwic Jyq	6	C110625	9-10-25	Neyid Rojas	13-8-25	8:00PM	1
14-8-25	7:00AM	pastel Mixto	10	E260525	28-10-25	Neyid Rojas	14-8-25	8:00AM	0
14-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	10	A232525	29-11-25	Neyid Rojas	14-8-25	8:00PM	0
14-8-25	7:00AM	Pastel Crema	10	A230625	5-11-25	Neyid Rojas	14-8-25	8:00AM	1
14-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	8	C210525	17-11-25	Neyid Rojas	14-8-25	8:00PM	0
14-8-25	7:00AM	Baguette	10	C090725	29-11-25	Neyid Rojas	14-8-25	8:00PM	1
14-8-25	7:00AM	Sandwic Crema	3	E072505	28-10-25	Neyid Rojas	14-8-25	3:00PM	0
14-8-25	7:00AM	Sandwic pollo	3	F071625	9-10-25	Neyid Rojas	14-8-25	3:00PM	1
14-8-25	7:00AM	Sandwic Jyq	3	C110625	9-10-25	Neyid Rojas	14-8-25	3:00PM	0
15-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	6	E260525	28-10-25	Neyid Rojas	15-8-25	8:00PM	0
15-8-25	7:00AM	Pastel pollo	6	A032525	29-11-25	Neyid Rojas	15-8-25	8:00PM	0
15-8-25	7:00AM	Pastel Crema	6	A230625	17-11-25	Neyid Rojas	15-8-25	8:00PM	2
15-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	6	C210525	17-11-25	Neyid Rojas	15-8-25	8:00PM	0
15-8-25	7:00AM	Pan Baguette	10	C090725	29-11-25	Neyid Rojas	15-8-25	8:00PM	1
15-8-25	7:00AM	Sandwi Crema	3	E072505	28-10-25	Neyid Rojas	15-8-25	2:00PM	0
15-8-25	7:00AM	Sandwi pollo	3	F071625	9-10-25	Neyid Rojas	15-8-25	2:00PM	3
15-8-25	7:00AM	Sandwi Jyq	3	C110625	28-10-25	Neyid Rojas	15-8-25	2:00PM	0
16-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	4	E260525	28-10-25	Neyid Rojas	16-8-25	1:00PM	0
16-8-25	7:00AM	Pastel pollo	4	A032525	29-11-25	Neyid Rojas	16-8-25	1:00PM	0
16-8-25	7:00AM	Pastel Crema	4	A230625	5-11-25	Neyid Rojas	16-8-25	1:00PM	0
16-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	4	C210525	17-11-25	Neyid Rojas	16-8-25	1:00PM	0
16-8-25	7:00AM	Baguette	6	C090725	28-10-25	Neyid Rojas	16-8-25	4:00PM	1
16-8-25	7:00AM	Sandwi hawd	3	D140825	14-8-25	Neyid Rojas	16-8-25	4:00PM	2
17-8-25	7:00am	Tostao mixto	5	E260525	28-10-25	Andres Reyes	17-8-25	4:00PM	0
17-8-25	7:00am	Tostao carne	1	A230625	5-11-25	Andres Reyes	17-8-25	4:00 PM	0
17-8-25	7:00am	Tostao pollo	4	A032525	29-11-25	Andres Reyes	17-8-25	4:00 PM	0
17-8-25	7:00am	Pan salchicha	3	C210525	17-11-25	Andres Reyes	17-8-25	4:00 PM	2
17-8-25	7:00am	Sandwi pollo	3	F071625	5-10-25	Andres Reyes	17-8-25	2:00 PM	1
17-8-25	7:00am	Sandwi Hyq	1	D140825	14-8-25	Andres Reyes	17-8-25	2:00PM	2

VIDAS ÚTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera
* Hielo 5 días

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Tostao de pollo
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne
* Malla Vegetal
* Palito de queso integral
* Palito integral mini
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake
* Baguette economico
* Palito de queso bocadillo

PRODUCTOS 24 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Palito de queso
* Palito de queso mini

No conformidad

Acciones a mejorar

Verificado calidad

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	7
		FECHA	11/09/2024

Tienda: Divin Código: 510 Mes y año: Agosto 2025

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND)
17-8-25	7:00am	Sandwi Huevo	4	P1408 25	19-8-25	Andres Reyes	17-8-25	2:00PM	1
17-8-25	7:00am	Baguette	4	C070725	28-10-25	Andres Reyes	17-8-25	4:00PM	1
18-8-25	7:00am	Sandwi Jyq	2	C110625	4-10-25	Andres Reyes	18-8-25	2:00PM	0
18-8-25	7:00AM	Pan salchicha	6	C2105 25	28-10-25	Andie Reyes	18-8-25	4:00PM	1
18-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	6	E260525	28-10-25	Andres Reyes	18-8-25	4:00PM	0
18-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	6	A032525	5-11-25	Andres Reyes	18-8-25	4:00PM	2
19-8-25	7:00AM	Pasta Mixto	9	E260525	28-10-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	0
19-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	8	A232325	29-11-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	0
19-8-25	7:00AM	Pastel Caine	8	A230625	5-11-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	0
19-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	8	C2105 25	17-11-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	0
19-8-25	7:00AM	Baguette	10	C0407 25	29-11-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	0
19-8-25	7:00AM	Sandwic Caine	3	C250625	23-10-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	1
19-8-25	7:00AM	Sandwi huevo	4	D140825	19-8-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	0
19-8-25	7:00AM	Jamon Hyq	3	F170525	13-11-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	2
19-8-25	7:00AM	Sandwic Jamon y q	3	F290525	21-9-25	Neyla Rojas	19-8-25	8:00PM	1
20-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	8	E260525	28-10-25	Neyla Rojas	20-8-25	8:00PM	0
20-8-25	7:00AM	Pastel pollo	9	A032525	5-11-25	Neyla Rojas	20-8-25	8:00PM	0
20-8-25	7:00AM	Pastel caine	8	A230625	24-11-25	Neyla Rojas	20-8-25	8:00PM	0
20-8-25	7:00AM	Pan salchicha	8	C2105 25	17-11-25	Neyla Rojas	20-8-25	8:00PM	0
20-8-25	7:00AM	Baguette	10	C0407 25	29-11-25	Neyla Rojas	20-8-25	8:00PM	2
20-8-25	7:00AM	Sandwi Caine	3	C250625	23-10-25	Neyla Rojas	20-8-25	2:00PM	0
20-8-25	7:00AM	Sandwi pollo	3	E040725	1-11-25	Neyla Rojas	20-8-25	2:00PM	1
20-8-25	7:00AM	Sandwic Jyq	3	F290525	21-9-25	Neyla Rojas	20-8-25	2:00PM	0
20-8-25	7:00AM	Sandwic Penil	2	B050825	4-10-25	Neyla Rojas	20-8-25	2:00PM	2
21-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	8	E260525	13-11-25	Neyla Rojas	21-8-25	8:00PM	0
21-8-25	7:00AM	Pastel pollo	8	A032525	5-11-25	Neyla Rojas	21-8-25	8:00PM	0
21-8-25	7:00AM	Pastel Caine	8	A230625	24-11-25	Neyla Rojas	21-8-25	8:00PM	0
21-8-25	7:00AM	Pan salchicha	8	C2105 25	17-11-25	Neyla Rojas	21-8-25	8:00PM	0
21-8-25	7:00AM	Baguette T	10	C0407 25	1-11-25	Neyla Rojas	21-8-25	8:00PM	0
21-8-25	7:00AM	Sandwic pollo	3	C250625	23-10-25	Neyla Rojas	21-8-25	2:00PM	1
21-8-25	7:00AM	Sandwic Caine	3	E040725	1-11-25	Neyla Rojas	21-8-25	2:00PM	1
21-8-25	7:00AM	Sandwic Penil	2	B050825	4-10-25	Neyla Rojas	21-8-25	2:00PM	1
21-8-25	7:00AM	Sandwic Hyq	3	D140825	23-10-25	Neyla Rojas	21-8-25	2:00PM	0
21-8-25	7:00AM	Sandwic Jyq	3	F210525	9-10-25	Neyla Rojas	21-8-25	2:00PM	2

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera
* Hielo 5 días

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Tostao de pollo
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne
* Malla Vegetal
* Palito de queso integral
* Palito integral mini
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake
* Baguette economico
* Palito de queso bocadillo

PRODUCTOS 24 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Palito de queso
* Palito de queso mini

No conformidad

Acciones a mejorar

Verificado calidad

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran líneas, casillas vacías, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	7
		FECHA	11/09/2024

Tienda: _____ Código: _____ Mes y año: _____

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND)
22-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	8	E260525	13-11-25	Neyra Rojas	22-8-25	8:00 PM	0
22-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	8	A032525	5-11-25	Neyra Rojas	22-8-25	8:00PM	0
22-8-25	7:00AM	Pastel Crime	8	A25 0625	29-11-25	Neyra Rojs	22-8-25	8:00PM	0
22-8-25	7:00 AM	Pan salchicha	8	C210525	1-11-25	Neyra Rojas	22-8-25	8:00 PM	0
22-8-25	7:00AM	Baguette	10	C040725	23-10-25	Neyra Rojas	22-8-25	8:00 PM	2
22-8-25	7:00AM	Sandwich Hyp	3	F210525	9-10-25	Neyra Rojas	22-8-25	2:00PM	2
22-8-25	7:00AM	Sandwic Hyp	3	0140925	23-10-25	Neyra Rojas	22-8-25	2:00 PM	2
22-8-25	7:00AM	Sandwi crme	3	E041025	09-11-25	Neyra Rojas	22-8-25	2:00PM	2
22-8-25	7:00AM	Sandwi pollo	3	C250625	23-11-25	Neyra Rojas	22-8-25	2:00PM	2
23-8-25	7:00am	Pastel Mixto	4	E260525	13-11-25	Neyra Rojas	23-8-25	4:00PM	1
23-8-25	7:00am	Pastel Pollo	4	A032525	5-11-25	Neyra Rojas	23-8-25	4:00PM	0
23-8-25	7:00am	Pastel Crime	3	A250625	29-11-25	Neyra Rojas	23-8-25	4:00PM	2
23-8-25	7:00am	Pan salchicha	2	C210525	1-11-25	Neyra Rojas	23-8-25	4:00PM	3
23-8-25	7:00am	Baguette	8	C040725	23-10-25	Neyra Rojas	23-8-25	4:00PM	0
23-8-25	7:00am	Sandwic yq	2	F270525	9-10-25	Neyra Rojas	23-8-25	2:00PM	0
23-8-25	7:00am	Sandwic Hyq	2	P140525	23-10-25	Neyra Rojas	23-8-25	2:00PM	2
23-8-25	7:00am	Sandwic Pollo	3	C250625	23-11-25	Neyra Rojas	23-8-25	2:00PM	2
23-8-25	7:00am	Sandwic crme	3	E041025	09-11-25	Neyra Rojas	23-8-25	2:00PM	1
24-8-25	7:00am	Pan salchicha	2	C210525	1-11-25	Andres Reyes	24-8-25	4:00PM	0
24-8-25	7:00am	Pastel mixto	2	E260525	13-11-25	Andres Reyes	24-8-25	4:00PM	0
24-8-25	7:00am	Baguette	4	C040725	23-10-25	Andres Reyes	24-8-25	4:00PM	2
24-8-25	7:00am	Sandwic yq	2	F240525	29-9-25	Andres Reyes	24-8-25	2:00PM	1
24-8-25	7:00am	Sandwic Hyeq	1	P270825	26-8-25	Andres Reyes	24-8-25	2:00PM	0
24-8-25	7:00am	Sandwic crme	3	C250625	23-10-25	Andres Reyes	24-8-25	2:00PM	0
25-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	10	E260525	13-11-25	Neyra Rojas	25-8-25	8:00PM	1
25-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	8	A032525	5-11-25	Neyra Rojas	25-8-25	8:00PM	6
25-8-25	7:00AM	Pastel Crime	5	A250625	29-11-25	Neyra Rojas	25-8-25	8:00PM	1
25-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	8	C210525	1-11-25	Neyra Rojas	25-8-25	8:00PM	0
25-8-25	7:00AM	Baguette	10	C040725	23-10-25	Neyra Rojas	25-8-25	8:00PM	0
25-8-25	7:00AM	Sandwi crme	3	E041025	09-11-25	Neyra Rojas	25-8-25	2:00PM	1
25-8-25	7:00AM	Sandwi pollo	3	C250625	23-11-25	Neyra Rojas	25-8-25	2:00PM	1
26-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	6	E260525	13-11-25	Neyra Rojas	26-8-25	8:00PM	2
26-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	6	A032525	5-11-25	Neyra Rojas	26-8-25	8:00PM	1
26-8-25	7:00AM	Pastel Cri	6	A250625	29-11-25	Neyra Rojas	26-8-25	8:00 PM	0
26-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	5	C210525	1-11-25	Neyra Rojas	26-8-25	8:00 PM	0
26-8-25	7:00AM	Baguette	10	C040925	23-10-25	Neyra Rojas	26-8-25	8:00PM	1

VIDAS ÚTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera
* Hielo 5 días

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Tostao de pollo
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne
* Malla Vegetal
* Palito de queso integral
* Palito integral mini
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake
* Baguette economico
* Palito de queso bocadillo

PRODUCTOS 24 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Palito de queso
* Palito de queso mini

No conformidad

Acciones a mejorar

Verificado calidad

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

TOSTAO' Café & Pan

REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA

CÓDIGO	CAT-FO-05
VERSIÓN	6
FECHA	14/11/2023

Tienda: OLIVO Código: 510 Mes y año: AGOSTO 2025

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND) MERMA
28-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	8	E260325	28-10-25	Neyla ROJO	28-8-25	8:00PM	7
28-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	8	M230625	5-11-25	Neyla Rojo	28-8-25	8:00PM	7
28-8-25	7:00AM	Pastel Carne	6	A032525	29-11-25	Neyla Rojo	28-8-25	8:00PM	1
28-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	10	C210525	17-11-25	Neyla Rojo	28-8-25	8:00PM	0
28-8-25	7:00	Baguette	10	E040725	31-12-25	Neyla Rojo	28-8-25	8:00PM	2
29-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	10	E260525	28-10-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	1
29-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	10	A230625	5-11-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	0
29-8-25	7:00AM	Pastel Carne	8	A032525	29-11-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	0
29-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	8	C210525	17-11-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	1
29-8-25	7:00AM	Baguette	10	E040725	31-12-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	0
29-8-25	7:00AM	Sandwich carn	3	E072505	5-10-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	0
29-8-25	7:00AM	Sandwi pollo	3	F070625	5-10-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	1
29-8-25	7:00AM	Sandwi Jyq	3	C110625	9-10-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	0
29-8-25	7:00AM	Sandwi Huevo	3	A040825	9-9-25	Neyla Rojo	29-8-25	8:00PM	1
30-8-25	7:00 am	Tostao pollo	3	A230625	5-11-25	Andres Reyes	30-8-25	4:00 Pm	0
30-8-25	7:00 am	Tostao Carne	3	A032525	29-11-25	Andres Reyes	30-8-25	4:00 Pm	0
30-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	2	C210525	17-11-25	Andres Reyes	30-8-25	4:00 Pm	2
30-8-25	7:00 AM	Baguette	4	E040725	31-12-25	Andres Reyes	30-8-25	4:00 Pm	1
30-8-25	7:00AM	Sandwich Carne	3	C250625	23-10-25	Andres Reyes	30-8-25	2:00 Pm	0
30-8-25	7:00AM	Sandwich Huevo	2	P280825	2-9-25	Andres Reyes	30-8-25	2:00 Pm	2
30-8-25	7:00AM	Sandwich Hyq	2	P250525	23-10-25	Andres Reyes	30-8-25	2:00 Pm	2
30-8-25	7:00AM	Sandwich Jyq	2	C110625	9-10-25	Andres Reyes	30-8-25	2:00 Pm	0
31-8-25	7:00AM	Pastel Mixto	5	E260325	28-10-25	Neyla Rojo	31-8-25	9:00 PM	0
31-8-25	7:00AM	Pastel Pollo	5	A230625	5-11-25	Neyla Rojo	31-8-25	9:00 PM	0
31-8-25	7:00AM	Pastel Carne	5	A032525	29-11-25	Neyla Rojo	31-8-25	9:00PM	1
31-8-25	7:00AM	Pan Salchicha	5	C210525	17-11-25	Neyla Rojo	31-8-25	9:00PM	0
31-8-25	7:00AM	Baguette	4	E040725	31-12-25	Neyla Rojo	31-8-25	9:00PM	0
31-8-25	7:00AM	Sandwich carne	3	E072505	E072505	Neyla Rojo	31-8-25	4:00 PM	2
31-8-25	7:00AM	Sandwich huevo	3	D140525	9-10-25	Neyla Rojo	31-8-25	9:00PM	2

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición.
* Crema Chantilly 3 dias de vida útil en la sifonera.
* Hielo 5 dias.

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO):
* Tostao de pollo.
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne.
* Malla Vegetal
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake

No conformidad:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad: Andrea Gil 02-09-25

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los dias.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

H1E20

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	7
		FECHA	11/09/2024

Tienda: [illegible] Código: 520 Mes y año: AGOSTO 2025

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND)
3-8-25	7:00AM	H1E20	10 Bandeja	3CB2025	7-8-25	Neyla Rojas	7-8-25	7:00AM	0
4-8-25	9:00AM	H1E20	8 Bandeja	4CB2025	8-8-25	Neyla Rojas	8-8-25	10:00AM	0
6-8-25	7:00AM	H1E20	10 Bandeja	6CB2025	9-8-25	Neyla Rojas	9-8-25	3:00PM	0
10-8-25	7:00AM	H1E20	9 Bandeja	10CB25	14-8-25	Neyla Rojas	14-8-25	2:00PM	0
11-8-25	7:00AM	H1E20	10 Bandeja	11CB25	15-8-25	Neyla Rojas	15-8-25	5:00PM	0
13-8-25	11:00AM	H1E20	6 Bandeja	13CB25	17-8-25	Neyla Rojas	17-8-25	1:00PM	0
14-8-25	8:00AM	H1E20	8 Bandeja	14CB25	18-8-25	Neyla Rojas	18-8-25	2:00PM	0
16-8-25	7:00AM	H1E20	10 Bandeja	15CB25	19-8-25	Neyla Rojas	19-8-25	3:00PM	0
19-8-25	3:00PM	H1E20	15 Bandeja	19CB25	23-8-25	Neyla Rojas	23-8-25	15:00PM	0 ?
20-8-25	2:00PM	H1E20	8 Bandeja	20CB-25	21-8-25	Neyla Rojas	21-8-25	2:00PM	8
22-8-25	8:00AM	H1E20	10 Bandeja	22CB25	26-8-25	Neyla Rojas	26-8-25	5:00PM	8
25-8-25	7:00AM	H1E20	15 Bandeja	25CB25	29-8-25	Neyla Rojas	29-8-25	3:00PM	0
27-8-25	7:00AM	H1E20	10 Bandeja	27CB25	31-8-25	Neyla Rojas	31-8-25	2:00PM	0

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición
* Crema Chantilly 3 días de vida útil en la sifonera
* Hielo 5 días

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Tostao de pollo
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne
* Malla Vegetal
* Palito de queso integral
* Palito integral mini
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake
* Baguette economico
* Palito de queso bocadillo

PRODUCTOS 24 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Palito de queso
* Palito de queso mini

No conformidad

Acciones a mejorar

Verificado calidad Andrea Gil 02-09-25
Se esta dando menos vida útil ? 4 días

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los días.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran líneas, casillas vacías, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

CHANTILY

TOSTAO' Café & Pan	REGISTRO CONTROL PREPARACIÓN DE PRODUCTOS EN PUNTO DE VENTA	CÓDIGO	CATI-FO-05
		VERSIÓN	7
		FECHA	11/09/2024

Tienda: DIJIN Código: 570 Mes y año: AGOSTO 2025

PREPARACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO							RETIRO DE EXHIBICIÓN		
FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD (UND o LITRO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	FECHA	HORA	CANTIDAD (UND)
4-8-25	9:00AM	Crema Chantly	1 cdj	2901125	25-10-25	Neyla Rojas	7-8-25	6:00AM	0
7-8-25	5:00PM	Crema Chantly	1 cdj	39165168	17-6-26	Neyla Rojas	10-8-25	3:00PM	100g
10-8-25	2:00PM	Crema Chantly	1 cdj	39165168	13-6-26	Neyla Rojas	13-8-25	2:00PM	0
20-8-25	8:00AM	Crema Chantly	1 cdj	39165168	13-6-26	Neyla Rojas	23-8-25	7:00AM	100g
25-8-25	3:00PM	Crema Chantly	1 cdj	39165168	15-6-26	Neyla Rojas	28-8-25	7:00AM	0g
27-8-25	2:00PM	Crema Chantly	1 cdj	39165168	15-6-26	Neyla Rojas	30-8-25	2:00PM	700g

VIDAS UTILES EN EXHIBICIÓN:
* Sandwich todas las referencias 6 Horas en vitrina de exhibición
* Crema Chantily 3 días de vida útil en la sifonera
* Hielo 5 días.

PRODUCTOS 12 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Tostao de pollo
* Tostao de jamón y queso
* Tostao de carne
* Malla Vegetal
* Palito de queso integral
* Palito integral mini
* Hojaldre Salchicha
* Pastel Gouda
* Cheescake
* Baguette economico
* Palito de queso bocadillo

PRODUCTOS 24 HORAS (AHORA REPORTADOS EN EL PRESENTE FORMATO)
* Palito de queso
* Palito de queso mini

No conformidad

Acciones a mejorar

Verificado calidad Andrea G1 02-09-25
No hacer diferenciación este lo descongelado y preparación

NOTA: Este formato se debe diligenciar todos los dias.
Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS VIDAS ÚTILES DEL PLAN DE HORNEO

* 1 GTA descongelación
900 g Preparación
* Term Vencido ? Para la Preparación
* Formatos con tachones No es visible la información

TOSTAO' Café & Pan

CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA

Código:	CATI-FO-08
Versión:	4
Fecha:	14/11/2023

Tienda: DJIN Código: 570 Mes y Año: AGOSTO

FECHA DE RECIBO	HORA DE RECIBO	NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTO RECIBIDO	FECHA DE VENCIMIENTO (A RECIBIR)	LOTE N°	INSPECCIÓN DE RÓTULO	TEMPERATURA DEL TRANSPORTE °C	TEMPERATURA PRODUCTO °C	NOMBRE DEL CONDUCTOR	PLACA DEL VEHÍCULO	INSPECCION ORGANOLEPTICAS			RECIBIDO POR
											OLOR	COLOR	TEXTURA	
5-8-25	8:00AM	Jugo naranja	1 Paca	15-8-25	190825	C	-15°	4°	Eduado P	QRC 209	NA	C	C	Neyid
5-8-25	8:00AM	Relleno calne	3 un	9-10-25	C110625	C	-15°	-8°	EduardoP	QRC 208	NA	C	C	Neyid
5-8-25	8:00AM	Pan Chococinas	15 un	10-8-25	P170725	C	-15°	2°	EduardP	QRC 208	NA	C	C	Neyid
13-8-25	7:00AM	Jugo Hardarina	1 Paca	29-8-25	[illegible]	C	-15°	2°	Eduar P	QRC 208	NA	C	C	Neyid
13-8-25	7:00AM	Relleno huevo	2 un	13-11-25	F17058	C	-15°	-8	Eduar P	QRC 208	NA	C	C	Neyid
13-8-25	7:00AM	Jugo verde	1 Paca	8-10-25	170761	C	-15°	2°	Edua P	QRC 208	NA	C	C	Neyid
15-8-25	2:00PM	Crema Chantilly	2 cdju	21-7-26	391635	C	-15°	-10°	Sergio Jimene	TT2161	NA	C	C	Neyid
15-8-25	2:00 PM	Queso siete cuero	15 un	22-9-25	252201	C	-15°	4°	Sergio Jimenz	TT2161	NA	C	C	Neyid
15-8-25	2:00PM	Relleno pollo	2 un	17-10-25	010625	C	-15°	-5°	Sergio Jimenez	TT2161	NA	C	C	Neyid
21-8-25	1:00PM	Crema Chantilly	1 cdju	21-7-26	391635	C	-16°	-8°	Hamilton	KZ2729	NA	C	C	Neyid
21-8-25	1:00PM	Sandwi penil	7 unidad	27-9-25	B290725	C	-16°	-6	Hamilton	KZ2729	NA	C	C	Neyid
21-8-25	1:00PM	Queso siete cuero	10 un	22-09-25	225201	C	-16°	4°	Hamilton	KZ2729	NA	C	C	Neyid
26-8-25	9:00AM	Pan Chocha	12 Paquet	8-9-25	E150625	C	-19°	4°	Hamilton	KZ2729	NA	C	C	Neyid
26-8-25	9:00AM	Relleno pato	4 un	29-11-25	E010625	C	-19°	-8°	Hamilton	KZ2729	NA	C	C	Neyid
26-8-25	9:00AM	Stik Bocadillo	1 Paq	29-7-25	25301	C	-19°	6°	Hamilton	KZ2729	NA	C	C	Neyid
29-8-25	1:30 PM	Relleno Jamon	3 UN	9-10-25	C110625	C	-15°	-8	Sergio. G	TT2-161	NA	C	C	Felipe

No conformidades de recibo:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad:

Nota: *Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

RANGO TEMPERATURA °C	REFRIGERACIÓN: 0 a 4°C CONGELACIÓN: -18 a -25°C	C= CUMPLE NC = NO CUMPLE NA = NO APLICA Aplica para inspección organoleptica e inspección del rótulo.	Se debe tomar temperatura a un producto de refrigeración y uno de congelación. y uno seco

TOSTAO'

CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TIENDAS

CODIGO	CAT.FO-06
VERSION	1
FECHA	21/11/2023

Tienda: DIJIN Código: 570 Mes y Año: AGOSTO 2025

AREA	EQUIPO O ZONA	DIA 1 AM	1 PM	2 AM	2 PM	3 AM	3 PM	4 AM	4 PM	5 AM	5 PM	6 AM	6 PM	7 AM	7 PM	8 AM	8 PM	9 AM	9 PM	10 AM	10 PM	11 AM	11 PM	12 AM	12 PM	13 AM	13 PM	14 AM	14 PM	15 AM	15 PM	16 AM	16 PM	17 AM	17 PM	18 AM	18 PM	19 AM	19 PM	20 AM	20 PM	21 AM	21 PM	22 AM	22 PM	23 AM	23 PM	24 AM	24 PM	25 AM	25 PM	26 AM	26 PM	27 AM	27 PM	28 AM	28 PM	29 AM	29 PM	30 AM	30 PM	31 AM	31 PM
PUNTO DE VENTA	HORNO WISHEU / KOLB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TOSTADOR / HORNOS SARO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	WMF	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	HELERA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	LICUADORA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	MESONES Y EXHIBIDORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	NEVERA AUTOCONTENIDA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PARED DE LADRILLO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	LAMPARAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS-PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CANECAS DE BASURAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	SIFONERA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	EXTRACTORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	BAÑOS CLIENTES	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
PROCESOS	MESON Y LAVAPLATOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	NEVERAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESCRITORIO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CANECAS DE BASURA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	LOOKERS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	BAÑOS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARRITO ESCARILADERO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	MENAJE/UTENSILIOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CUARTO LIMPIEZA	POCETA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	PAREDES	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	PISOS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	MUEBLE DE QUIMICOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CANECAS DE BASURA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ALMACENAMIENTO	CANASTILLAS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	PISO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	CANASTILLAS BASE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	PAREDES	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
RESPONSABLE																																																																												

C = CUMPLE, NC = NO CUMPLE, N/A = NO APLICA

No conformidad:

Acción de mejora:

Firma calidad: Laura Bernal 92109115 El formato no es el actual, colocan varias inconformidades de limpieza en autocontenida y lamparas cual fue el plan de acción?

Nota: *Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.
* C: Cuando se le realiza limpieza al área o al equipo.
*NC: Cuando no se realiza correctamente LyD.
*NA: Cuando no cuentan con el equipo o el área y si no aplica aplica LyD ese dia.

TOSTAO
Café & Pan

CHECK LIST

INSPECCIÓN PRESENCIA DE PLAGAS

CÓDIGO	CATI-FO-09
VERSIÓN	3
FECHA	14/11/2023

Tienda: DIJIN Código: 510 Mes y Año: AGOSTO 2025

SECTOR	EVIDENCIA DE PLAGA																														
	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
Fachada	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Zona Clientes	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Muebles	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Vitrina	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
POS	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Trastienda	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Oficina	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Baño	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Cuarto Residuos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Equipos sensibles	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Accesorios control de plagas	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Canaletas de cableado	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
Productos	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP
RESPONSABLE	Neyid R	Felipe	Neyid R	Neyid R	Neyid Rojo	Neyid Rojo	Neyid Rojo	Neyid Rojo	Felipe	Neyid Rojo	Neyid Rojo	Neyid Rojo	Neyid Rojo	Neyid Rojo	Neyid Rojo	Neyid R	Felipe	Felipe	Neyid R	Neyid R	Neyid R	Neyid R	Neyid R	Andres R	Neyid R	Neyid	Neyid	Neyid R	Neyid	Andres R	Neyid R

CONVENCIONES EVIDENCIA DE PLAGA

Para diligenciar el formato se llenará el cuadro con la letra correspondiente, dependiendo de lo encontrado en la revisión:

SP	SIN PLAGA	C	CUCARACHA	R	ROEDOR	H	HORMIGA	M	MOSCA	NA	NO APLICA
		P	POLILLA	A	ARAÑAS	MO	MOSQUITO	O	OTRAS		

El formato se debe llenar en el transcurso del dia o al momento de observar o identificar una plaga

No conformidad:

~~No conformidad:~~

Revisado calidad: Andres Gil 02-09-25

No estamos registrando las novedades

Nota: *Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran líneas, casillas vacías, tachones y uso excesivo de corrector.

TOSTAO'

REGISTRO LAVADO DE MANOS

CÓDIGO	CATI-FO-07
VERSIÓN	4
FECHA	14/11/2023

TIENDA:

CÓDIGO: 510

MES Y AÑO: AGOSTO

Marque con una X el momento que realiza el lavado de manos.

HORA / DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
HORA DE LLEGADA																
7:00 a.m																
10:00 a.m																
1:00 p.m																
4:00 p.m																
7:00 p.m																
10:00 p.m																
1:00 a.m																
4:00 a.m																
NOMBRE DEL COLABORADOR	Ingrid Felipe Neyra	Neyra Felipe	Ingrid Neyra	Neyra Ingrid Felipe	Neyra Felipe Ingrid	Neyra Ingrid Felipe	Neyra Ingrid Felipe	Neyra Ingrid Felipe	Felipe	Neyra Ingrid	Neyra Felipe Ingrid	Neyra Felipe Ingrid	Neyra Felipe Ingrid	Neyra Felipe Ingrid	Neyra Felipe	Neyra Ingrid

TOSTAO'

REGISTRO LAVADO DE MANOS

CÓDIGO	CATI-FO-07
VERSIÓN	4
FECHA	14/11/2023

TIENDA:

CÓDIGO:

MES Y AÑO:

Marque con una X el momento que realiza el lavado de manos.

HORA / DÍA	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
HORA DE LLEGADA																
7:00 a.m																
10:00 a.m																
1:00 p.m																
4:00 p.m																
7:00 p.m																
10:00 p.m																
1:00 a.m																
4:00 a.m																
NOMBRE DEL COLABORADOR	Felipe	Felipe	Neyra Felipe	Neyra Ingrid Felipe	Neyra Ingrid Felipe	Neyra Ingrid Felipe	Neyra Ingrid	Felipe	Neyra Felipe	Neyra Felipe	Neyra Ingrid	Neyra Felipe	Neyra Felipe	Felipe	Ingrid	

TOSTAO' Café & Pan	CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA	Código:	CATI-FO-08
		Versión:	4
		Fecha:	14/11/2023

Tienda: _____ Código: _____ Mes y Año: _____

FECHA DE RECIBO	HORA DE RECIBO	NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTO RECIBIDO	FECHA DE VENCIMIENTO (A RECIBIR)	LOTE N°	INSPECCIÓN DE RÓTULO	TEMPERATURA DEL TRANSPORTE °C	TEMPERATURA PRODUCTO °C	NOMBRE DEL CONDUCTOR	PLACA DEL VEHÍCULO	INSPECCION ORGANOLEPTICAS			RECIBIDO POR
											OLOR	COLOR	TEXTURA	

No conformidades de recibo:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad:

Nota: *Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

RANGO TEMPERATURA °C	REFRIGERACIÓN: 0 a 4°C CONGELACIÓN: -18 a -25°C	C= CUMPLE NC = NO CUMPLE NA = NO APLICA Aplica para inspección organoleptica e inspección del rótulo.	Se debe tomar temperatura a un producto de refrigeración y uno de congelación. y uno seco

TOSTAO' Café & Pan	CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA	Código:	CATI-FO-08
		Versión:	4
		Fecha:	14/11/2023

Tienda: _____ Código: _____ Mes y Año: _____

FECHA DE RECIBO	HORA DE RECIBO	NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTO RECIBIDO	FECHA DE VENCIMIENTO (A RECIBIR)	LOTE N°	INSPECCIÓN DE RÓTULO	TEMPERATURA DEL TRANSPORTE °C	TEMPERATURA PRODUCTO °C	NOMBRE DEL CONDUCTOR	PLACA DEL VEHÍCULO	INSPECCION ORGANOLEPTICAS			RECIBIDO POR
											OLOR	COLOR	TEXTURA	

No conformidades de recibo:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad:

Nota: "Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

RANGO TEMPERATURA °C	REFRIGERACIÓN: 0 a 4°C CONGELACIÓN: -18 a -25°C	C= CUMPLE NC = NO CUMPLE NA = NO APLICA Aplica para inspección organoleptica e inspección del rótulo.	Se debe tomar temperatura a un producto de refrigeración y uno de congelación. y uno seco

TOSTAO' Café & Pan	CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN TIENDA	Código:	CATI-FO-08
		Versión:	4
		Fecha:	14/11/2023

Tienda: DIGIN Código: 570 Mes y Año: AGOSTO 2025

FECHA DE RECIBO	HORA DE RECIBO	NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTO RECIBIDO	FECHA DE VENCIMIENTO (A RECIBIR)	LOTE N°	INSPECCIÓN DE RÓTULO	TEMPERATURA DEL TRANSPORTE °C	TEMPERATURA PRODUCTO °C	NOMBRE DEL CONDUCTOR	PLACA DEL VEHÍCULO	INSPECCION ORGANOLEPTICAS			RECIBIDO POR
											OLOR	COLOR	TEXTURA	

No conformidades de recibo:

Acciones a mejorar:

Verificado calidad:

Nota: *Todas las casillas deben estar llenas, se penalizaran lineas, casillas vacias, tachones y uso excesivo de corrector.

RANGO TEMPERATURA °C	REFRIGERACIÓN: 0 a 4°C CONGELACIÓN: -18 a -25°C	C= CUMPLE NC = NO CUMPLE NA = NO APLICA Aplica para inspección organoleptica e inspección del rótulo.	Se debe tomar temperatura a un producto de refrigeración y uno de congelación. y uno seco