No. GS-2025 - 007960 **-ESANA- AGRUP 20.1**

Soledad, 17 de septiembre de 2025

Señor coronel
OLESKYENIO ENRIQUE FLÓREZ RINCÓN
Director de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**14/08/2025**	**Hasta**	**13/09/2025**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

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

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** MENSUAL

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 8**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/12/2024 al 13/01/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-001967-ESANA del 11/03/2025.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/01/2025 al 13/02/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-002167-ESANA del 17/03/2025.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/03/2025 al 13/04/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-002378-ESANA del 21/03/2025.

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/04/2025 al 13/05/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-003390-ESANA del 23/04/2025.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/04/2025 al 13/05/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-004455-ESANA del 24/05/2025.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/05/2025 al 13/06/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-005352-ESANA del 25/06/2025.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/06/2025 al 13/07/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-006768-ESANA del 08/08/2025.
8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/07/2025 al 13/08/2025, presentado mediante comunicación GS-2025-007181-ESANA del 25/08/2025.

Información del contrato u orden de compra

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

Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

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

Mediante comunicado GS-2025-007361-ESANA del 31/08/2025 realizó notificación al contratista del valor a pagar por el servicio público de gas para el periodo del 18/07/2025 al 15/08/2025 por un valor de $ 6.017.714

Mediante comunicado GS-2025-007764 del 11/09/2025 realizo notificación al contratista del valor a pagar por el servicio de energía para el periodo del 11/07/2025 al 13/08/2025 por un valor de $ 1.996.190

Mediante comunicado GS-2025-007763 del 11/09/2025 realizo notificación al contratista del valor a pagar por el servicio de agua y alcantarillado para el periodo del 29/07/2025 al 29/08/2025 por un valor de $ 1.791.105

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

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

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cumplir con el objeto contractual.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha cumplido con el objeto contractual.
2	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha obrado con lealtad y como resultado no se reportan trabas
3	Responder en los plazos que la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Para el periodo informado no se realizó requerimiento por parte de la dirección de educación policial
4	Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con sus obligaciones verificable en los

	ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.		anexos mediante planilla Nº 34301968 con fecha 10/09/2025
5	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Para el periodo informado se cumplió con esta obligación
6	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	No se ha manifestado hechos de peticiones o amenazas donde se tenga que informar de igual forma al contratista permanentemente se le recuerdan los compromisos como contratista
7	Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato	N/A	No se ha requerido en vista que la DIEPO no realiza pagos al contratista de acuerdo a lo estipulado en el contrato.
8	Restituir a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	N/A	No se han requerido los elementos puestos a disposición del contratista en lo que va de la ejecución del contrato.
9	Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	El contratista está a disponibilidad de la dirección de educación policial en el momento en que se requiera y cumplir con las demás obligaciones tal cual lo cita la obligación.
10	Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	Para este periodo el contratista ha cumplido con las condiciones técnicas
11	En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	N/A	Para este periodo no se ha realizado cambio del personal.
12	Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Para el periodo informado el arrendatario no reporta y tampoco evidencio infracciones ambientales
13	Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con sus obligaciones del pago de arrendamiento verificable en los anexos mediante pago Nº 004765 de fecha 04/08/2025 por un valor de 9.360.000
14	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha obrado con lealtad y como resultado no se reportan trabas
15	El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar.	SI	Para esta obligación el arrendatario es la persona con la que se suscribió el contrato.
16	Responder en los plazos que la Dirección de Educación policial de la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha obrado con lealtad y como resultado no se reportan trabas
17	Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única	SI	Para esta obligación el contratista cumple tal cual se evidencia en el aplicativo SECOP II póliza extracontractual Nº 21-40-

			101245473 del 09/12/2024 y cumplimiento Nº 21-44-101459257 del 09/12/2024
18	18) Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias.	SI	Para este periodo no se evidencian y reportan daños en los elementos asignados al contratista
19	El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01 de noviembre del 2013, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).	SI	Para este periodo el contratista cumple con la obligación como se puede observar en el anexo
20	Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias	SI	El contratista suministra alimentos tal cual lo indica el contrato de acuerdo con lo establecido en el Anexo Nro. 2 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
21	Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	El contratista tiene reserva de inventario para no afectar el funcionamiento del servicio si llegara a presentarse situaciones alternas.
22	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Para el periodo informado el contratista realizo fumigación y aplicación de cebos y actividades de control de plagas como se evidencia en el informe anexo. Fumigación realizada el 29/08/2025 realizado por la empresa MISTING SERVICE NIT 10424546081
23	Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo Condiciones Técnicas del Estudio previo.	SI	El arrendatario cumple con las condiciones

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	**CANON DE ARRENDAMIENTO**. El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2024-015824-DIEPO del 25-10-2024, se estableció en la suma de NUEVE MILLONES TRECIENTOS SESENTA MIL PESOS (9.360.000,00) M/CTE El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, ni tampoco gas natural los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores nuevos. Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de energía eléctrica, agua, alcantarillado, gas y aseo para lo cual se determinará en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.	SI	El arrendatario consigno el valor acordado en el presente contrato por valor de $ 9.360.000,00 mediante transferencia electrónica N° 0000004765 del 04/08/2025

2	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS** El ARRENDATARIO entregará el inmueble en igual condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces o quien funja como responsable en la Escuela de Policía Antonio Nariño, en coordinación con el supervisor del contrato. El ARRENDATARIO deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía, acueducto y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del ARRENDATARIO el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas.	SI	La entrega del inmueble se realizó mediante Acta N° AE-2024- 002376- ESANA El arrendatario presento los comprobantes de pago de cada uno de los servicios públicos.
3	El ARRENDATARIO compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones del comedor de Estudiantes y Auxiliares de policía a que haya lugar, con el fin de mantener en buenas condiciones, la presentación de las mismas y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizara el aseo y presentación de las zonas de cocina, espacio del comedor de estudiantes y auxiliares de policía (incluye sillas, mesas, paredes) de manera diaria al término de cada comida, aspectos que serán verificados a través de los servicios internos (oficial y suboficial de servicio, oficial de semana, régimen interno, estudiante fiscal, estudiante de escuela y de servicio).	SI	El arrendatario adelanta las labores y los trabajos pertinentes
4	El ARRENDATARIO se compromete a realizar mantenimiento preventivo y correctivo según sea el caso, de forma bimensual a las siguientes áreas cuartos fríos, neveras, extractores de aire, campanas, horno, licuadora industrial o cualquier otro elemento con el cual se lleven a cabo la preparación y suministro de alimentos.	SI	El mantenimiento se realiza con la empresa certificada para tal fin en las fechas establecidas plasmadas en las obligaciones del contratista
5	El ARRENDATARIO deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones	SI	El arrendatario cumple con los protocolos de seguridad exigidos a sus proveedores
6	En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, su numeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice “la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al ARRENDATARIO del mismo”. El ARRENDATARIO le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN MEBAR y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL MEBAR. **NOTA**: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN MEBAR y SIPOL MEBAR.	SI	Se realizaron las coordinaciones con SIPOL MEBAR mediante Comunicación Oficial N° GS-2025-000335 del 15/01/2025
7	El ARRENDATARIO recibirá por parte del responsable de activos fijos de la Escuela de Policía Antonio Nariño mediante acta de inventario, la cantidad de sillas y mesas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario en	SI	Se verifico el inventario que se encuentra en el comedor y fue asignado mediante Acta N° AE-2024- 002376- ESANA del 14/12/2024

	perfectas condiciones para su uso, al mismo tiempo al término del contrato realizara la entrega en igual condiciones en el que se le fue entregado.		
8	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo enviar sus empleados debidamente identificados, con sus elementos de seguridad industrial, previa coordinación con el supervisor del contrato; durante la ejecución del futuro contrato. Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible (cedula de ciudadanía) y presentar copia del carnet de afiliación a EPS y ARL.	SI	El personal cumple con el protocolo de seguridad establecido por el Grupo de Seguridad ESANA.
9	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del oferente incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.	SI	Para el periodo informado el contratista cuenta con las Planillas de Pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 34253925 de fecha 04/08/2025, la cual se anexan como soporte al presente informe
10	El ARRENDATARIO se compromete a mantener el inmueble motivo de arriendo en óptimas condiciones sanitarias para la preparación y suministro de la alimentación del personal de estudiantes, atendiendo lo dispuesto en la Ley 9 de 1979, así como los utensilios y elementos usados para preparar y distribuir la alimentación.	SI	El arrendatario cumple con las condiciones de higiene establecidas
11	El ARRENDATARIO deberá tener en su inventario, la cantidad de 10 mesas con su juego de sillas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario para su uso.	SI	El arrendatario cumple con el mobiliario adecuado para la operación.
12	**El Representante legal deberá entregar el siguiente texto impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los siguientes criterios, así**: Para **celebrar el contrato**, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá: Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 *"Responsabilidades de los trabajadores"*. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. Tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue presentado en la etapa precontractual.
13	Asignación de persona que diseñe y ejecute el SG-SST dentro de la empresa a contratar.	SI	El arrendatario cuenta con el personal idóneo que ejecuta el SG-SST en su empresa
14	Certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	El personal usa los elementos de seguridad y protección
15	Presentar al contratante el examen pre-ocupacional, acorde a los peligros y riesgos inherentes y asumidos durante la ejecución de la tarea contratada. Si la actividad está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctricas, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. **SOPORTE**	SI	El contratista cumple con lo requerido en la condición técnica, excepto que para ejecución del contrato No contempla actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctricas, sin embargo

	Lo Que Corresponde Certificado de ARL de cumplimiento del SGSST, % de cumplimiento mayor o igual al 95%		el proveedor tiene la certificación de riesgo 5 exigida para la ejecución del contrato
16	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riegos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolle la actividad.	SI	Se evidencian las capacitaciones, para prevenir la materialización de riesgos.
	Evidenciar la activa participación en las actividades que la Policía nacional o el contratante desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	SI	No se reportan incidentes o materialización de riesgos
	Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.	SI	Se evidencia el uso de elementos de protección por parte de los trabajadores durante el desarrollo de las actividades dentro de las instalaciones
	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollan las tareas.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
	Notificar a la mayor brevedad al supervisor del contrato las ocurrencias de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado de manera verbal y/o escrita
	Practicarse los exámenes ocupacionales que la policía nacional o el contratante programen al contratista durante la ejecución contractual.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado para la adjudicación y ejecución del contrato pactado
	Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía nacional o del contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
17	Plan anual de trabajo	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
18	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
19	Medidas de prevención y control frente a peligrosos/riesgos identificados. Lo anterior acorde a lo dispuesto en el Art. 3 de la resolución. 0312 de 2019.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado
20	Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá: Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente, el cumplimiento de las responsabilidades asignadas con contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema y Salud en el trabajo de la Policía Nacional.	N/A	Esta especificación técnica es requerida en la etapa post contractual, el contrato se encuentra en ejecución
21	**CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL ETAPA PRE – CONTRACTUAL**		
	En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 “Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 “Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014”, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así: 1.1 Estudios previos Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos,	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.

	concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista.		
22	El contratista se compromete a no realizar vertimientos de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual, adicional mes a mes se verifica que no se presente incumplimientos en materia de vertimientos de sustancias peligrosas
23	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", El contratista se comprometerá a eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.	SI	El contratista durante la práctica de polígono fuera de las instalaciones de la escuela elimino el uso de bolsas plásticas de un uso y garantizo la entrega de los alimentos conservando la inocuidad de los mismos.
24	El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos como neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
25	El contratista se compromete a garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
26	El contratista se compromete a efectuar fumigaciones mensuales y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo	SI	Con fecha 29/08/2025 el contratista a través de la empresa MISTING SERVICE NIT 1042454608-1 realiza la actividad
27	El contratista se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la eta precontractual.
28	El contratista se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones"	N/A	El contrato se encuentra en ejecución, este requisito fue cumplido por el arrendatario en la etapa precontractual, sin embargo, mes ames se anexa el comprobante de la disposición final que se tiene con el aceite de cocina usado.
ETAPA CONTRACTUAL			
29	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios El contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible”), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. El futuro contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o	SI	El presente contrato es contrato de arrendamiento no prestación de servicios, sin embargo, para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado de políticas y objetivos ambientales de la Policía Nacional

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

<table>
<tr><td>34</td><td>El contratista realizará e impartirá, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados.
• Uso de elementos de protección personal
• Manejo de sustancias químicas
• Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía)
• Normativa ambiental
• Saneamiento básico
• Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td colspan="4">ETAPA POST CONTRACTUAL</td></tr>
<tr><td>35</td><td>Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos: el interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio previo y el contrato, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.</td><td>N/A</td><td>Para el periodo el contrato se encuentra en ejecución.</td></tr>
<tr><td colspan="4">ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO</td></tr>
<tr><td>36</td><td>MENU Y GRAMAJE: el gramaje deberá permitir una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado el menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td>37</td><td>CAMBIO DE MINUTAS: el ARRENDATARIO se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de policía Antonio Nariño.</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td>38</td><td>COMIDA ESPECIAL: el ARRENDATARIO se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada en la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5, por el Ministerio de Defensa Nacional así:
<table><tr><th colspan="3">ESTUDIANTES A PATRULLERO Y AUXILIARES DE POLICIA</th></tr><tr><th>DESAYUNO</th><th>ALMUERZO</th><th>CENA</th></tr><tr><td>$6.080,00</td><td>$6.080,00</td><td>$6.080,00</td></tr><tr><td colspan="3">TOTAL: $18.240,00</td></tr></table></td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td>39</td><td>REFRIGERIO: conforme lo establece la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el ARRENDATARIO al personal de estudiantes en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana.

Nota: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc.) o aquellos que sean fabricados por el oferente).</td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido</td></tr>
<tr><td></td><td>Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el ARRENDATARIO cuente como mínimo con el siguiente personal:
<table><tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA GENERAL</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr></table></td><td>SI</td><td>Para el periodo informado el arrendatario cumple con el requisito solicitado</td></tr>
</table>

40	<table><tr><td>1</td><td>Asesor Nutricional</td><td>Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista**</td><td>Permanente del 10 %</td></tr><tr><td>1</td><td>Chef</td><td>Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia **mínima de un (1) año** como técnico profesional en gastronomía y/o ciencias afines</td><td>Permanente del 100%</td></tr><tr><td>1</td><td>Control de calidad</td><td>Técnico o superior en alimentos.</td><td>Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos</td><td>Permanente del 100%</td></tr><tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>Administrador de empresas</td><td>Experiencia mínima de 1 año como Administrador.</td><td>Permanente del 100%</td></tr><tr><td>6</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>N/A</td><td>Permanente del 100%</td></tr></table> Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto. • Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. • Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) • Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B • Contrato de trabajo En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía. **NOTA**: En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, su numeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice “la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo” **NOTA**: El ARRENDATARIO garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio.		
41	El ARRENDATARIO se compromete a garantizar la prestación del servicio, de manera permanente e ininterrumpida, de lunes a viernes en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 04:30 am hasta las 20:00 pm, con el fin de atender al personal de estudiantes y auxiliares de policía en su proceso de formación; Así mismo deberá permanecer después de la hora prevista anteriormente como mínimo un empleado, que esté atento a la preparación de los alimentos (de 21:00, 20:00 hasta las 04:00 o 04:30 horas). Igualmente, en los días atípicos tales como los servicios de apoyo, instrucción de operaciones rurales-urbanas y demás, se deberá coordinar con el supervisor del contrato la entrega de la alimentación en vehículos de su empresa en el horario para la atención del personal a las afuera de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido

	El ARRENDATARIO se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso. • Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. Por fuerza mayor o caso fortuito.		
42	El ARRENDATARIO se compromete que cuando el personal de estudiantes y auxiliares de policía se encuentre en prácticas de orden abierto, garantizara el transporte de la alimentación hasta el lugar donde se encuentran los mismos, en condiciones sanitarias y de higiene aptas (vehículo que cumpla con los requisitos establecidos por la ley para el transporte de alimentos).	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
43	El ARRENDATARIO se compromete a suministrar el menaje (platos, cubiertos, vasos, bandejas, entre otros, NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
44	En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el ARRENDATARIO se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavo de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
45	**DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS** Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
46	El ARRENDATARIO deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
47	El ARRENDATARIO debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con lo establecido
48	El ARRENDATARIO deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
49	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo ESANA.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

50	El ARRENDATARIO debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; las respectivas vacunas para el personal que trabaja en manipulación de alimentos.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
51	El ARRENDATARIO deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
52	El ARRENDATARIO deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
53	El ARRENDATARIO deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el DECRETO 539 DE 2014 resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
54	**CAPACIDAD OPERATIVA**: el ARRENDATARIO contar con un capital de trabajo suficiente para poder el objeto del presente proceso de contratación, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio incluyendo el traslado e instalaciones de algunos enseres que así lo requieran, del mismo modo, en caso que presente fallas con el equipo deberá hacer las gestiones necesarias de forma oportuna para continuar con su funcionamiento o el reemplazo del bien si así lo considera. • 1000 juegos de vajilla: plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo, cubiertos. • Cuatro ollas de alta capacidad • Dos congeladores de alta capacidad • Dos licuadoras industriales • Dos ollas tipo fondo • Dos ollas a presión • Dos Sartenes industriales • Maquinas dispensadora de jugos • Tres televisores de mínimo 50” • Dos estufas industriales.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

	Nota: en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.		
55	En razón a la Resolución 2674 de 2013-Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
56	En razón a la Resolución 2674 de 2013-Estado de Salud. Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
57	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL**: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el ARRENDATARIO debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

<table>
<tr><td></td><td>2016 “por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional”, el ARRENDATARIO deberá diligenciar el formato No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>58</td><td>Teniendo en cuenta la resolución 0958 del 26/03/2024, el ARRENDATARIO se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio así:
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN</th><th>ALIMENTOS</th><th>GRAMAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="8">DESAYUNO</td><td>Cereales y derivados</td><td>Arepa de maíz, bollo de limpio y bollo de mazorca verde.</td><td>100 gr</td></tr>
<tr><td>Leguminosas</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas con hueso</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas sin hueso</td><td>Huevo / queso / embutidos</td><td>135 gr</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td><td>Leche</td><td>250 cc</td></tr>
<tr><td>Frutas</td><td>Variadas (banano, mandarina, papaya, melón, sandía)</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Tomate y cebolla</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Tubérculos y raíces</td><td>Plátano, yuca , papa</td><td>60 gr</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN</th><th>ALIMENTOS</th><th>GRAMAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="9">ALMUERZO</td><td>Cereales y derivados</td><td>Arroz</td><td>150 gr</td></tr>
<tr><td>Leguminosas</td><td>Fríjoles, lentejas, Zaragoza, garbanzos</td><td>60 gr</td></tr>
<tr><td>Proteínas con hueso</td><td>Muslo de pollo, chuleta</td><td>155 gr</td></tr>
<tr><td>Proteínas sin hueso</td><td>Pulpa de cerdo, carne de res, pechuga de pollo</td><td>135 gr</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Frutas</td><td>Variada (banano, mandarina, papaya, melón, sandía)</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Mix de verduras</td><td>100 gr</td></tr>
<tr><td>Tubérculos y raíces</td><td>Papa, yuca, plátano, raíces chinas.</td><td>60 gr</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><th>ÍTEM</th><th>OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN</th><th>ALIMENTOS</th><th>GRAMAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="9">CENA</td><td>Cereales y derivados</td><td>Espaguetis - arroz</td><td>150 gr</td></tr>
<tr><td>Leguminosas</td><td>Fríjoles, lentejas, Zaragoza, garbanzos</td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas con hueso</td><td>Muslo de pollo, chuleta</td><td>155 gr</td></tr>
<tr><td>Proteínas sin hueso</td><td>Pulpa de cerdo, carne de res, pechuga de pollo</td><td>135 gr</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Frutas</td><td>Variadas (banano, mandarina, papaya, melón, sandía)</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Mix vegetales</td><td>100 gr</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Tubérculos y raíces</td><td>Papa, plátano, yuca</td><td>60 gr</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><th>EM</th><th>OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MÍNIMO DE ALIMENTACIÓN</th><th>ALIMENTOS</th><th>GRAMAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="8">COMIDA ESPECIAL MES)</td><td>Cereales y derivados</td><td>Arroz</td><td>180 gr</td></tr>
<tr><td>Leguminosas</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas con hueso</td><td>Chuleta al horno</td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas sin hueso</td><td>Carne stik pimienta/queso</td><td>250 gr</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td><td>Leche</td><td>100 cc</td></tr>
<tr><td>Frutas</td><td>Uchuvas, fresas, piña</td><td>100 gr</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Mix de lechugas</td><td>100 gr</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad</td></tr>
</table>

		Tubérculos y raíces	Puré de papa gratinado	100 gr	

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA.

Se le recuerda al arrendatario la obligación que le asiste respecto del pago oportuno del canon de arrendamiento el cual deberá realizarse los 05 primeros días hábiles al inicio del contrato el cual inicio el día 14 de diciembre de 2024 con la aprobación de la garantía única tal como se estipula en la cláusula cuarta (forma de pago) en donde se establece plazo y forma de ejecución.

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

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (271) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato restando un total de (94) días calendario para que finalice el plazo de ejecución acordado.

4. **TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:**

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

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

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

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

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

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

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 112.320.000,00	100.00%
Valor total de las entregas	$ 84.240.000,00	75,0%
Valor total facturado	$ 84.240.000,00	75,0%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 84.240.000,00	75,0%
Valor pendiente de entrega	$ 28.080.000,00	25,0%

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

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

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

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

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	00027183	19/12/2024	9.360.000,00	14/12/2024 al 13/01/2025
02	00059166	02/01/2025	9.360.000,00	14/01/2025 al 13/02/2025
03	00051966	04/02/2025	9.360.000,00	14/02/2025 al 13/03/2025
04	00069586	07/03/2025	9.360.000,00	14/03/2025 al 13/04/2025
05	0001233	17/04/2025	9.360.000,00	14/04/2025 al 13/05/2025
06	00061584	04/05/2025	9.360.000,00	14/05/2025 al 13/06/2025
07	00049965	14/06/2025	9.360.000,00	14/06/2025 al 13/07/2025
08	00098972	10/07/2025	9.360.000,00	14/07/2025 al 13/08/2025
09	0004765	04/08/2025	9.360.000,00	14/08/2025 al 13/09/2025
VALOR				

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	Nro COMUNICACIÓN Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	FACTURA NIC 7951313 - 8071360982	1251439574	07/02/2025	$ 4.129.740	12/12/2024 al 11/01/2025
02	FACTURA N° 94066049	1321863694	08/03/2025	$ 2.909.280	11/01/2025 al 10/02/2025
03	FACTURA N° 95980233	1364945123	27/03/2025	$ 2.680.250	10/02/2025 al 11/03/2025
04	FACTURA N° 7951313	1461684683	06/05/2025	$ 3.660.070	11/03/2025 al 12/04/2025
05	FACTURA N° 99596957	1534895482	06/06/2025	$ 3.124.370	12/04/2025 al 13/05/2025
06	FACTURA N° 101476219	1617927519	10/07/2025	$ 1.853.160	13/05/2025 al 11/06/2025
07	FACTURA Nª 103339321	1676354582	04/08/2025	$ 721.910	11/06/2025 al 11/07/2025
08	FACTURA Nº 104556383	1763566039	09/09/2025	$ 1.996.190	11/07/2025 al 13/08/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	Nro COMUNICACIÓN Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	FACTURA N°3597431619	1174738392	05/01/2025	$ 4.393.236	14/12/2024 al 28/12/2024
02	FACTURA N° 897529347	1248377147	06/02/2025	$ 7.422.778	16/12/2024 al 14/01/2025
03	FACTURA N° 898888894	1321847050	08/03/2025	$ 7.296.434	15/01/2025 al 14/02/2025
04	FACTURA N° 2148153612	1364964108	27/03/2025	$ 9.373.793	15/02/2025 al 17/03/2025
05	FACTURA N° 2149653987	1461636404	06/05/2025	$ 6.309.075	18/03/2025 al 16/04/2025
06	FACTURA N° 903259380	1534868870	06/06/2025	$ 5.666.104	17/04/2025 al 18/05/2025
07	FACTURA N° 904596906	904596906	10/07/2025	$ 6.251.677	17/05/2025 al 16/06/2025
08	FACTURA Nª 906060096	1676435745	04/08/2025	$ 6.637.409	17/06/2025 al 17/07/2025
09	FACTURA Nº 907492535	4071186236	09/09/2025	$ 6.017.714	18/07/2025 al 15/08/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO)

ÍTEM	Nro COMUNICACIÓN Y FECHA DE NOTIFICACION	No COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	FACTURA N° 59921113	10159998	15/01/2025	$ 347.121	14/12/2024 al 26/12/2024
02	FACTURA N° FS25276089	1272864540	17/02/2025	$ 499.356	26/12/2025 al 26/01/2025
03	FACTURA N° 61416287	10526166	15/03/2025	$ 611.868	26/01/2025 al 25/02/2025
04	FACTURA N° 62141270	1415353362	16/04/2025	$ 564.969	25/02/2025 al 27/03/2025
05	FACTURA N° 62924788	1491452798	18/05/2025	$ 574.049	28/03/2025 al 29/04/2025
06	FACTURA N° 63726243	1557614619	16/06/2025	$ 574.472	28/04/2025 al 29/05/2025
07	FACTURA N° 64561294	1623148345	12/06/2025	$ 622.192	28/05/2025 al 29/06/2025
08	FACTURA Nª 65257430	11449035	15/08/2025	$ 554.916	30/06/2025 al 29/07/2025
09	FACTURA Nº 65988322	1776864814	15/09/2025	$ 1.791.105	29/07/2025 al 29/08/2025

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

4.3 No Aplica

5. RECOMENDACIONES

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

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

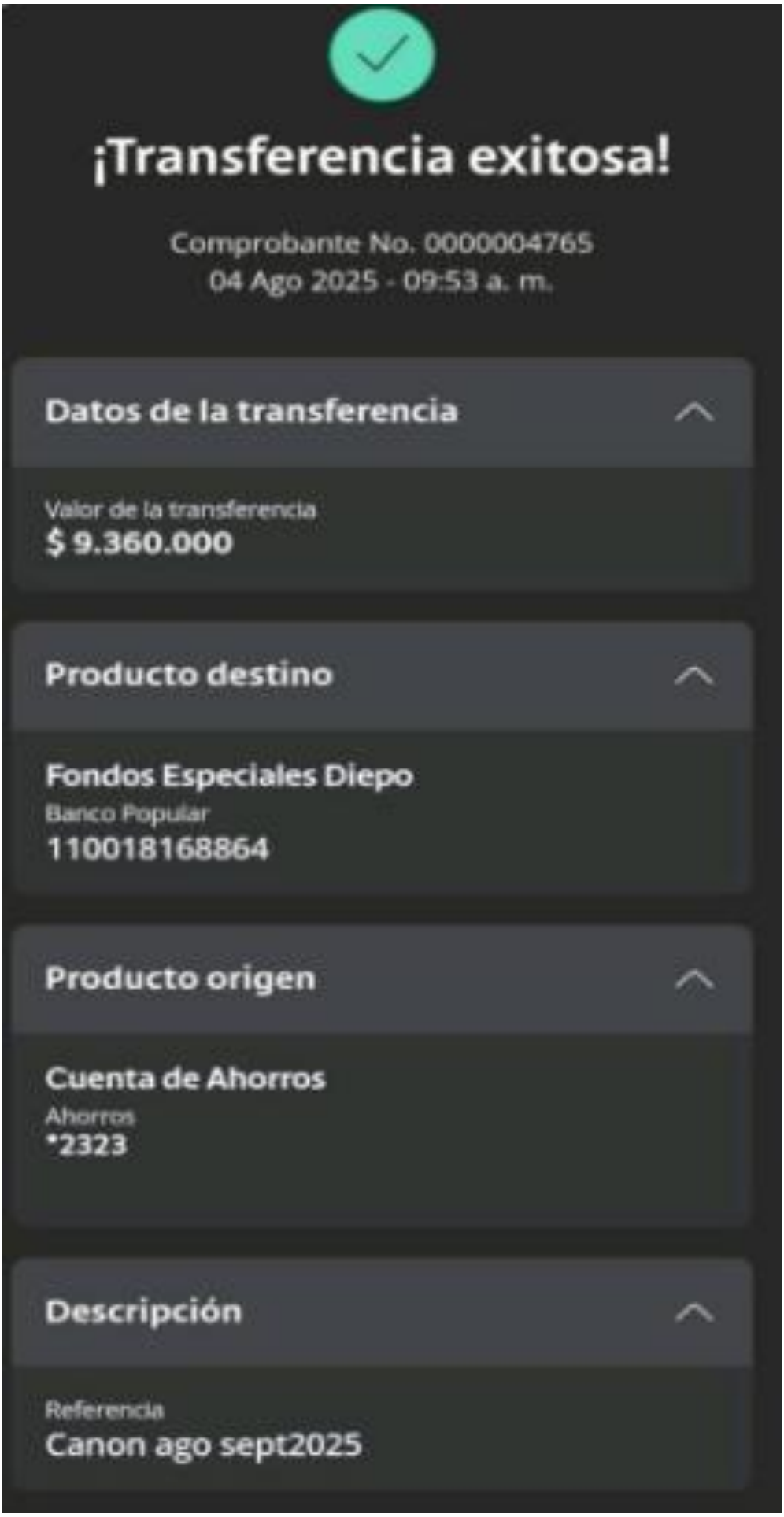
Esta supervisión como compromiso una vez realizado y recibido el pago del canon arrendamiento de manera oportuna que permita el correcto desarrollo del presente negocio jurídico; se procederá a enviar el soporte de pago a la Tesorería de la Dirección de Educación Policial - DIEPO con el fin de que esta última expida la correspondiente factura electrónica.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma _____
Mayor **WISTON PALACIOS PALACIOS**
Comandante de Agrupación Escuela de Policía Antonio Nariño.
Supervisor contrato No. 80-1-30105-24
Correo electrónico: wiston.palacios5349@correo.policia.gov.co


¡Transferencia exitosa!
Comprobante No. 0000004765
04 Ago 2025 - 09:53 a. m.
Datos de la transferencia
Valor de la transferencia
$ 9.360.000
Producto destino
Fondos Especiales Diepo
Banco Popular
110018168864
Producto origen
Cuenta de Ahorros
Ahorros
*2323
Descripción
Referencia
Canon ago sept2025

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

2090585745

No. GS-2025- - /ARACA– AGRUP– 20.1

Soledad, 31 de agosto de 2025

Señor
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante Legal
Soledad – Atlántico

Asunto: notificación pago servicios públicos de gas

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30105-24 cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR NO. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO", me permito informar al arrendatario, que la factura de gas N° 6123647 periodo de factura de agosto, emitida por la empresa Gases del Caribe por un valor de 6,017,714 la cual debe ser cancelada en la fecha indicada. Enviar soporte de pago al correo wiston.palacios5349@correo.policia.gov.co

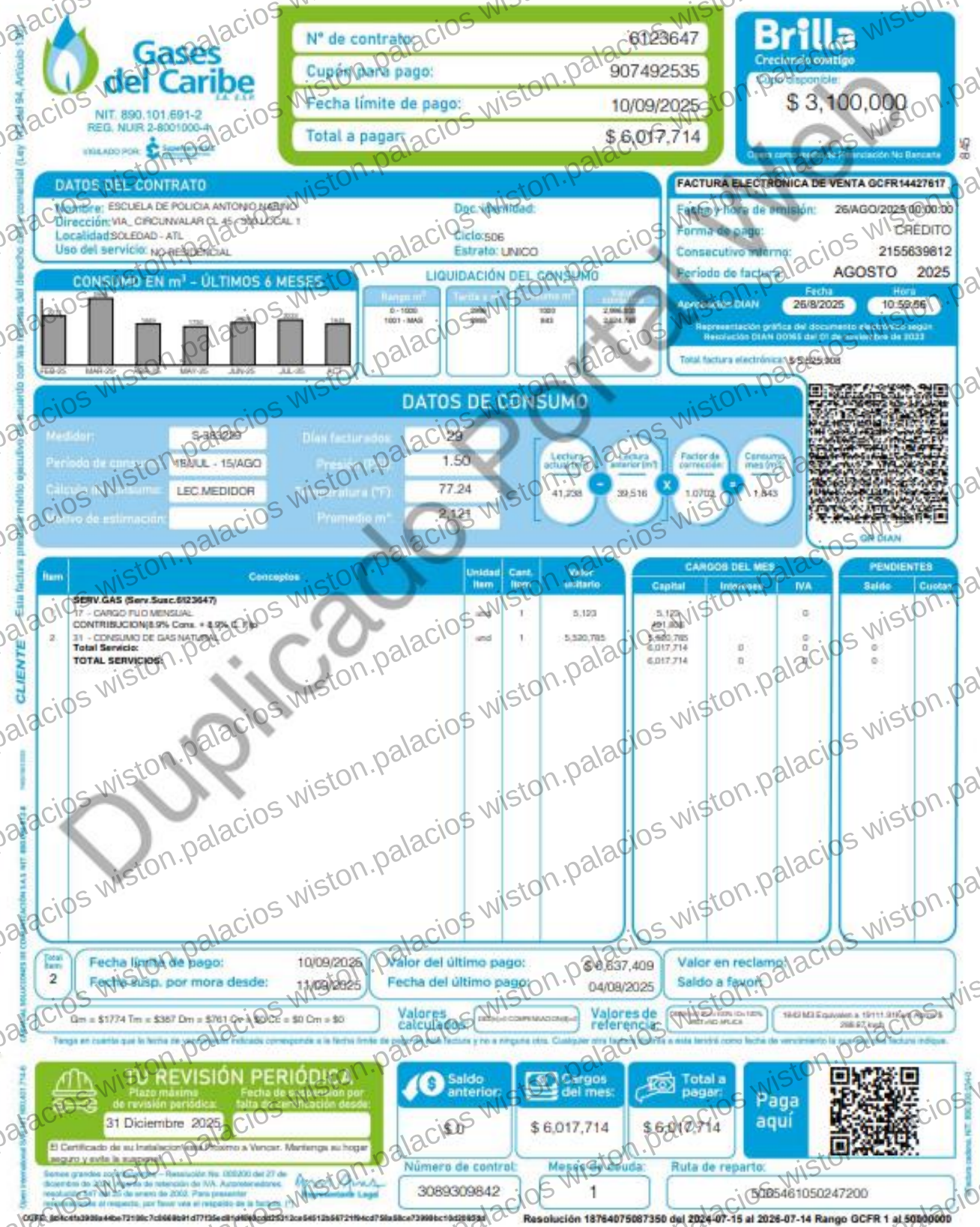
Atentamente,

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

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

2090585745



Gases del Caribe S.A. E.S.P.
NIT. 890.101.691-2
REG. NUIR 2-8001000-4
VIGILADO POR: Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios

N° de contrato:	6123647
Cupón para pago:	907492535
Fecha límite de pago:	10/09/2025
Total a pagar:	$ 6,017,714

Brilla
Creciendo contigo
Cupo disponible:
$ 3,100,000
Opera como tarjeta de financiación No Bancaria

DATOS DEL CONTRATO
Nombre: ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO
Dirección: VIA_ CIRCUNVALAR CL 45 - 316 LOCAL 1
Localidad: SOLEDAD - ATL
Uso del servicio: NO RESIDENCIAL
Doc. Identidad:
Ciclo: 506
Estrato: UNICO

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA GCFR14427617
Fecha y hora de emisión: 26/AGO/2025 00:00:00
Forma de pago: CREDITO
Consecutivo interno: 2155639812
Periodo de factura: AGOSTO 2025
Aprobación DIAN: Fecha 26/8/2025 Hora 10:59:56
Representación gráfica del documento electrónico según Resolución DIAN 0085 del 01 de septiembre de 2023
Total factura electrónica: $ 5,525,308

CONSUMO EN m³ – ÚLTIMOS 6 MESES

LIQUIDACIÓN DEL CONSUMO

DATOS DE CONSUMO
Medidor: S-383283
Periodo de consumo: 16/JUL - 15/AGO
Cálculo del consumo: LEC.MEDIDOR
Motivo de estimación:
Días facturados: 29
Presión (PB): 1.50
Temperatura (°F): 77.24
Promedio m³: 2,121
Lectura actual (m³): 41,238
Lectura anterior (m³): 39,516
Factor de corrección: 1.0703
Consumo mes (m³): 1,843

QR DIAN

Ítem	Conceptos	Unidad Ítem	Cant. Ítem	Valor unitario
	SERV.GAS (Serv.Suac.6123647)			
	17 - CARGO FIJO MENSUAL	und	1	5,123
	CONTRIBUCION(8.9% Cons. + 8.9% C. Fij			
2	31 - CONSUMO DE GAS NATURAL	und	1	5,520,785
	Total Servicio:			6,017,714
	TOTAL SERVICIOS:			6,017,714

CARGOS DEL MES			PENDIENTES	
Capital	Intereses	IVA	Saldo	Cuotas
5,123		0		
5,520,785		0		
6,017,714	0	0	0	
6,017,714	0	0	0	

Total Ítems: 2
Fecha límite de pago: 10/09/2025
Fecha susp. por mora desde: 11/09/2025
Valor del último pago: $ 6,637,409
Fecha del último pago: 04/08/2025
Valor en reclamo:
Saldo a favor:

Gm = $1774 Tm = $387 Dm = $761 Cm = $0 CE = $0 Cm = $0

Valores calculados:
Valores de referencia:
1843 M3 Equivalen a 19111.916 Kwh

Tenga en cuenta que la fecha de vencimiento indicada corresponde a la fecha límite de pago de esta factura y no a ninguna otra. Cualquier otra fecha diferente a esta tendrá como fecha de vencimiento la que esta factura indique.

¡TU REVISIÓN PERIÓDICA!
Plazo máximo de revisión periódica: 31 Diciembre 2025
Fecha de suspensión por falta de certificación desde:
El Certificado de su Instalación está Próximo a Vencer. Mantenga su hogar seguro y evite la suspensión

Saldo anterior: $ 0
Cargos del mes: $ 6,017,714
Total a pagar: $ 6,017,714
Paga aquí

Número de control: 3089309842
Meses en mora: 1
Ruta de reparto: 5085461050247200

Resolución 18764075087350 del 2024-07-15 al 2026-07-14 Rango GCFR 1 al 5000000

Duplicado Portal Web

Anexo de factura

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

NIT. 890.101.691-2
REG. NUIR 2-80010004

Superservicios

N° de contrato:	6123647
Cupón para pago:	907492535
Fecha límite de pago:	10/09/2025
Total a pagar:	$ 6,017,714

Brilla
Creciendo contigo
Cupo disponible:
$ 3,100,000
Cupo como medio de Financiación No Bancaria



Línea de atención
(605) 322 7000
PARA CONSULTAS Y SOLICITUDES
164
01 8000 915 334
REPORTE DE EMERGENCIAS

Paga tu factura aquí
portal.gascaribe.com

Puntos de pago





Oficinas principales:

- Barranquilla: Carrera 54 # 59 – 146
- Santa Marta: Av. El libertador # 21- 22
- Valledupar: Calle 16a # 4 – 92

(*) El no pago oportuno de la factura, dará lugar a la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada en esta. Contra la factura se puede suspender el servicio por mora, procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelación ante la SSPD, dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo de la factura. En caso de padecer una situación de vulnerabilidad que pueda afectar sus derechos fundamentales con ocasión de la suspensión, deberá acreditarlo ante GDC para su ejecución. Para efectos de comentarios y sugerencias relacionadas con revisoría fiscal, favor comunicarse a Ernst & Young Audit S.A.S. al email revisoriafiscal.gases@co.ey.com o a la Calle 116 No. 7-15 Oficina 31 en Barranquilla. Es importante señalar que este no es el canal de recepción de PQR. El usuario puede acceder a los requisitos y procedimiento sobre el proceso de comercializador a través de nuestra página web www.gascaribe.com Poder calorífico: Es el contenido de energía del gas natural. En la factura corresponde a un promedio de poder calorífico superior del gas entregado durante el periodo facturado. Procedimiento para calcular la energía en kilovatios hora de la cantidad de gas que le ha sido facturada: 1. Determinar el consumo de gas en metros cúbicos o en galones, estableciendo la diferencia entre la lectura actual y la lectura inmediatamente anterior. 2. Multiplicar el número de metros cúbicos o galones consumidos por el poder calorífico establecido en su factura. 3. Dividir el resultado de la operación anterior entre 3,6 para obtener el número de kilovatios hora.

Cupón para pago:	Total a pagar:	Paga aquí
907492535	$ 6,017,714	
Fecha límite de pago: 10/09/2025		

(415)7707232377896(8020)0907492535(3900)0006017714(96)20350910

FAVOR, NO COLOCAR SELLO SOBRE EL CODIGO DE BARRAS

Duplicado Portal Web



Transacción Aprobada

Descripción	Fecha de transacción
Pago cupón #907492535	09/09/2025 08:27
Banco	Referencia de pedido
BANCOLOMBIA	TR-GDC-10623160
Número de la transacción	Valor de donación
10623160	$0
Referencia transacción	TOTAL
4071186236	**$6.017.714**

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

2122206083

No. GS-2025- - /ARACA– AGRUP– 20.1

Soledad, 11 de septiembre de 2025

Señor
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante Legal
Soledad – Atlántico

Asunto: notificación pago servicios públicos de acueducto y alcantarillado

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30105-24 cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR NO. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO", me permito informar al arrendatario, que la factura del acueducto y alcantarillado N° 63726243 periodo de factura de septiembre, emitida por la empresa AAA por un valor de 1,791,105, la cual debe ser cancelada en la fecha indicada. Enviar soporte de pago al correo wiston.palacios5349@correo.policia.gov.co

Atentamente,

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

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

2122206083

Kit-117

AAA
NIT 800130131
BARRANQUILLA

116 TripleApp www.aaa.com.co @SomosTripleA

Póliza: 758880

DATOS DEL CLIENTE

Nombre del cliente:
COMEDOR DE ESTUDIANTES ESCUELA POLICIA ANTONIO N.
Nit o CC:
222222222222
Dirección donde se presta el servicio:
CR 40 45 300
Ciclo de facturación / Barrio
05 - SO EL PARQUE
Recorrido:
3190784657
Dirección de envío de facturas:
CR 40 45 300
Factura electrónica de venta: FS30276306
Fecha y hora de aprobación Dian: Septiembre 6-25 10:38:20

Cufe: a1858a09d34a32aed5f77a23b633d6588a9b9232fc60ac85c7a00de55f1e0961f8737bb2b1fc35a0cf9a94a96c98d1c

SERVICIOS FACTURADOS

No. de factura 65988322

SERVICIO DE ACUEDUCTO	$1,723,609
SERVICIO DE ALCANTARILLADO	$0
SERVICIO DE ASEO	$67,496
SERVICIO OTROS CONCEPTOS	$0
OTROS COBROS	$0
TOTAL FACTURA SERVICIOS DEL PERIODO	$1,791,105
TOTAL DEUDA	$0
TOTAL FACTURA A PAGAR	$1,791,105

CLASIFICACIÓN DEL PREDIO

Tipo de servicio	Clase de servicio	Estrato	Unidades
INDIVIDUAL	Oficial		1

INFORMACIÓN DE PAGO

Fecha y hora de emisión	Periodo facturado	Fecha de vencimiento
Septiembre 5-25 11:19:41	Septiembre-2025	Sep 15-25
Fecha último pago	**Último pago**	**Fecha de suspensión**
Agosto 15-25	$554,916	Sep 16-25

DATOS DEL MEDIDOR

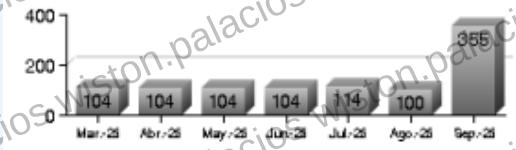
Marca	Serial	Fecha de instalación
VOL > 1/2" S	016-15SC005406-758880	29-03-2016

DATOS DEL CONSUMO ACUEDUCTO - ALCANTARILLADO

MES	FECHA DE LECTURA	LECTURA (m3)
Anterior	29-07-2025	13,441
Actual	29-08-2025	13,796
CONSUMO DEL MES		355

PROMEDIO (m3) 107
DÍAS DE CONSUMO: 31
CONSUMO REAL/ESTIMADO: REAL

HISTORIAL DE SUMINISTROS (M3)



HISTÓRICO DE FACTURACIÓN POR CONSUMO ($)

MESES	Mar.-25	Abr.-25	May.-25	Jun.-25	Jul.-25	Ago.-25
TOTAL	$483,642	$492,993	$501,919	$501,919	$550,180	$482,890



DEUDA

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

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

QR DE PAGO

Total factura a pagar

CUPON DE PAGO	3464136168
PÓLIZA	758880
PERIODO	
TOTAL	$1,791,105

ESCANEA PARA PAGOS POR PSE

(415)7707241493549(8020)003464136168(3900)0001791105

2122206083

DATOS DEL CLIENTE

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

SUBSIDIOS / APORTE

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

OTROS COBROS

TOTAL OTROS COBROS $0

DATOS DEL CONSUMO DE ASEO

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

HISTORIAL DE SUMINISTRO

ACT.	MED*	USO	Mar-25	Abr-25	May-25	Jun-25	Jul-25	Agos-25
TAFNA	Ton	O	0.23	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27
TRNA	Ton	O	0.23	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27
TAFA	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRLU	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRA	Ton	O	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
TRBL	Ton	O	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL($)			$0	$0	$0	$0	$0	$67,496

Resolución CRA 720 de 2015 modificada por la Resolución CRA 751 de 2016.
Resolución CRA 853 de 2018
Periodo de facturación: Agos-25

Esta factura presta mérito ejecutivo conforme a las reglas del Derecho Civil y Comercial (artículo 130 Ley 142/94) y a las condiciones del Contrato de Condiciones Uniformes. Somos Gran Contribuyente según Resolución 000238 del 02 de diciembre de 2024. Somos autorretenedores por servicios públicos Dec. 2201/96 Art.7 y Res. DIAN 147.

No efectuar retención de IVA, ni ICA. Res DIAN 167/95 Art. 3 Excluida de autorización numeración facturación.

"El no pago oportuno de la factura será objeto a la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada en esta. Contra la decisión de suspender el servicio por mora, procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelación ante la SSPD dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo de esta factura".

"En caso de inconformidad con el valor de la presente factura, favor comunicarse a nuestras oficinas Facturas Orowe Co S.A.S. al email: revisorafacs.triplea@proxse.com.co o a la línea 778 97 57-103 oficina 608 Barranquilla".

FSC MIXTO Papel FSC® Certified

Ramon Hamer Redondo
Representante Legal

Esta factura genera un interes por mora del: 1.9%

- Los precios reflejan los valores de subsidio y aporte
- Los datos están sujetos al redondeo

SERVICIO DE ACUEDUCTO

Descripción Conceptos	Tarifa Referencia	Factor Sub/Apo	Precio	Cantidad/ mstros	Valor a pagar
Cargo fijo Oficial	$9,349.00	0.00%	$9,349.00	1	$9,349
Consumo básico Oficial	$4,814.83	0.00%	$4,814.83	16	$77,037
Consumo complementario Oficial	$4,814.83	0.00%	$4,814.83	16	$77,037
Consumo suntuario Oficial	$4,814.83	0.00%	$4,814.83	323	$1,555,190
Tasa de uso básico Oficial	$14.07	0.00%	$14.07	16	$226
Tasa de uso trayor a básico Oficial	$14.07	0.00%	$14.07	339	$4,770

TOTAL ACUEDUCTO $1,723,609

SERVICIO DE ALCANTARILLADO

TOTAL ALCANTARILLADO $0

SERVICIO DE ASEO

Descripción Conceptos	Tarifa Referencia	Factor Sub/Apo	Precio Habilitado	Precio Deshabilitado	Unidades Ton	Valor a pagar
Costo fijo Estal Oficial	$15,656.25	0.00 %	$15,656.25	$0.00	1.0000	$15,656
Recol y transp Oficial	$152,082.66	0.00 %	$152,082.66	$0.00	1.0000	$35,448
Disposición final Oficial	$44,930.04	0.00 %	$44,930.04	$0.00	1.0000	$10,473
Lixiviados Oficial	$9,962.54	0.00 %	$9,962.54	$0.00	1.0000	$2,322
Valor base aprov Oficial	$148,671.05	0.00 %	$148,671.05	$0.00	1.0000	$943
Incentivo aprov gob Oficial	$11,388.00	0.00 %	$11,388.00	$0.00	1.0000	$2,654

TOTAL ASEO $67,496

SERVICIO OTROS CONCEPTOS

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

TOTAL OTROS CONCEPTOS $0





Conoce los canales de atención Interaseo



Oficinas de atención al Cliente

* Barranquilla Carrera 53 78 10 LC 1 Of Country Plaza	* Soledad Calle 30 26 331 LC 2	* Baranoa Carrera 19 16A 16 LC 2	* Sabanagrande Calle 7 7 05
* Galapa Carrera 16 12 21 LC 2	* Puerto Colombia Carrera 10 2 09	* Santo Tomás Calle 7 11 Esquina	* Sabanalarga Calle 19 19B 07

Entidades Bancarias

Av Villas, Bancolombia, B. Caja Social, Bogotá, Davivienda, Popular, GNB Sudameris, BBVA, Occidente, Coopama, Pichincha, Itaú

Almacenes y puntos de recaudo

Éxito y Surtimax, Carulla, Jumbo Cencosud, Superefectivo, Supergiros, Puntos de Vigo, Efecty

Pagos Electrónicos

Visa, Pagaenlinea, TC. Olímpica, Red de Cajeros ATH, Tripleapp, TC. Serfinanza, Servibanca, Redeban, RappiPay, TPAGA, NEQUI, PSE Colpatria, Daviplata

Pagos con cheque a nombre de

Fiduciaria Bancolombia S.A. Sociedad Fiduciaria

2122206083

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
65988322

Estado de la solicitud
Transacción aprobada

Tienda
FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S A SOCIEDAD FIDUCIARIA

Fecha de solicitud
15 de septiembre de 2025

CUS
1776864814

Referencia Nequi
M5093339

¿Cuánto?
$ 1.791.105,00

Valor de los impuestos
$ 0,00

Número de referencia 1
758880

Número de referencia 2
65988322

Número de referencia 3
72042502

Factura de comercio
11627808

Tu plata salió de:


Disponible

Listo

Imprimir

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

2122215829

No. GS-2025- - /ARACA– AGRUP– 20.1

Soledad, 11 de septiembre de 2025

Señor
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante Legal
Soledad – Atlántico

Asunto: notificación pago servicios públicos de energía

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30105-24 cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR NO. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO", me permito informar al arrendatario, que la factura de energía N° 7951313 periodo de factura de agosto, emitida por la empresa Aire por un valor de 1,996,190 el cual debe ser cancelado en la fecha indicada. Enviar soporte de pago al correo wiston.palacios5349@correo.policia.gov.co

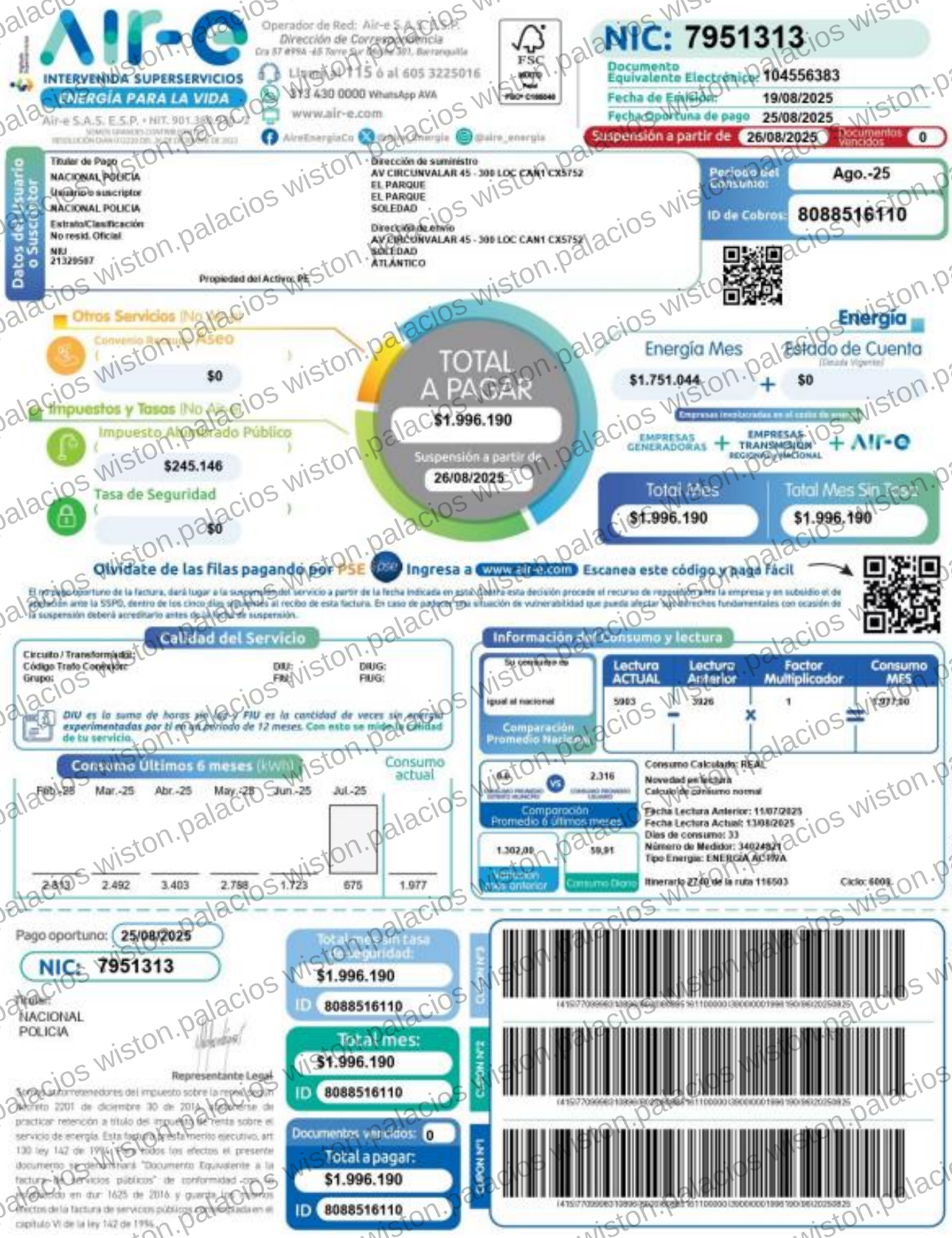
Atentamente,

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

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

2122215829


Air-e
INTERVENIDA SUPERSERVICIOS
ENERGÍA PARA LA VIDA
Air-e S.A.S. E.S.P. • NIT. 901.385.213-2
Operador de Red: Air-e S.A.S. E.S.P.
Dirección de Correspondencia
Llámanos 115 ó al 605 3225016
313 430 0000 WhatsApp AVA
www.air-e.com
AireEnergiaCo @AireEnergia @aire_energia
NIC: 7951313
Documento Equivalente Electrónico: 104556383
Fecha de Emisión: 19/08/2025
Fecha Oportuna de pago 25/08/2025
Suspensión a partir de 26/08/2025
Documentos vencidos 0
Datos del usuario o Suscriptor
Titular de Pago
NACIONAL POLICIA
Usuario o suscriptor
NACIONAL POLICIA
Estrato/Clasificación
No resid. Oficial
NIU
21329587
Propiedad del Activo: PE
Dirección de suministro
AV CIRCUNVALAR 45 - 308 LOC CAN1 CX5752
EL PARQUE
EL PARQUE
SOLEDAD
Dirección de envío
AV CIRCUNVALAR 45 - 308 LOC CAN1 CX5752
SOLEDAD
ATLÁNTICO
Periodo del Consumo: Ago.-25
ID de Cobros: 8088516110
Otros Servicios (No Aire-e)
Convenio Recaudo ASEO
$0
Impuestos y Tasas (No Aire-e)
Impuesto Alumbrado Público
$245.146
Tasa de Seguridad
$0
TOTAL A PAGAR
$1.996.190
Suspensión a partir de
26/08/2025
Energía
Energía Mes
$1.751.044
Estado de Cuenta
(Deuda Vigente)
$0
Empresas involucradas en el costo de prestación
EMPRESAS GENERADORAS
EMPRESAS TRANSMISIÓN REGIONAL Y NACIONAL
Air-e
Total Mes
$1.996.190
Total Mes Sin Tasa
$1.996.190
Olvídate de las filas pagando por PSE
Ingresa a www.air-e.com
Escanea este código y paga fácil
El no pago oportuno de la factura, dará lugar a la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada en esta factura esta decisión procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelación ante la SSPD, dentro de los cinco días siguientes al recibo de esta factura. En caso de padecer una situación de vulnerabilidad que pueda afectar sus derechos fundamentales con ocasión de la suspensión deberá acreditarlo antes de la fecha de suspensión.
Calidad del Servicio
Circuito / Transformador:
Código Trafo Conexión:
Grupo:
DIU:
FIU:
DIUG:
FIUG:
DIU es la suma de horas sin servicio FIU es la cantidad de veces sin energía experimentadas por tí en un periodo de 12 meses. Con esto se mide la calidad de tu servicio.
Consumo Últimos 6 meses (kWh)
Consumo actual
Feb.-25 Mar.-25 Abr.-25 May.-25 Jun.-25 Jul.-25
2.813 2.492 3.403 2.788 1.723 675 1.977
Información del Consumo y lectura
Su consumo es igual al nacional
Comparación Promedio Nacional
Lectura ACTUAL 5903
Lectura Anterior 5228
Factor Multiplicador 1
Consumo MES 675
Comparación Promedio 6 últimos meses
Consumo Calculado: REAL
Novedad en lectura
Cálculo de consumo normal
Fecha Lectura Anterior: 11/07/2025
Fecha Lectura Actual: 13/08/2025
Días de consumo: 33
Número de Medidor: 34024821
Tipo Energía: ENERGIA ACTIVA
Itinerario 2740 de la ruta 116503
Ciclo: 6003
Pago oportuno: 25/08/2025
NIC: 7951313
Titular: NACIONAL POLICIA
Representante Legal
Total sin tasa de seguridad: $1.996.190
ID 8088516110
Total mes: $1.996.190
ID 8088516110
Documentos vencidos: 0
Total a pagar: $1.996.190
ID 8088516110
CUPÓN N°1
CUPÓN N°2
CUPÓN N°3

2122215829



Detalle Otros Conceptos

ASEO

TOTAL MES: $0

Acuerdo Municipal: ACUERDO 000211 DE 2016/RESOLUCION 00012
Contacto: Tel: 3204671 Correo Electronico: Pagina Web: www.jamaconcesionap.com

ALUMBRADO PÚBLICO

Detalle	Sub. Total
Consumo Alumbrado Publico	$245.136,29

TOTAL MES: $245.146

SEGURIDAD

TOTAL MES: $0

Detalle Energía

Concepto	Tarifa ($/kWh)	Consumo (kWh)	Valor ($)
Consumo activa	885,7078	1.977,00	$1.751.044,32

Consumo activa	$1.751.044,32
AJUSTE MONETARIO	$0,52
	$1.751.044

ESTADO DE CUENTA

Tasa por mora vigente:	0,00%	Monto deuda Reclamada:	$0
Fecha último pago:	04/08/2025		
Valor último pago:	$721.910		
Saldo a favor:	$0		
Financiaciones pendientes:	0		
Monto deuda Financiada:	$0	Documentos vencidos:	0
Documentos en reclamo:	0	Monto deuda vencida:	$0

PUNTOS DE PAGO

Agentes y Corresponsales
BANCOLOMBIA
BANCO DE BOGOTA
DAVIVIENDA
BBVA
BANCO GNB SUDAMERIS
AV VILLAS
CAJA SOCIAL
SCOTIABANK COLPATRIA
CAJAS DE COMPENSACIÓN
Puntos de pago Air-e
PSE
Tarjeta de credito VISA y MasterCard
Puntos de pago Air-e exclusivos en Oficina Comercial

Su Extranet
ALMACENES
EFECTY
SERVIBAC
OLIMPICA
PUNTO RED
SUPEREFECTIVO
Efektivo
Daviplata
Nequi
RappiPay
Efecty Digital
Proveedor SUBNORMALES
AVEL INGENIERIA S.A.S - NIT. 900535247-1

INFORMACIÓN REGULATORIA

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

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Air-e le notifica que el incumplimiento en el pago del servicio de energía eléctrica genera reporte negativo a las Centrales de Información Crediticia y de Riesgo, como lo respalda la Ley 1266 de 2008 y Contrato Condiciones Uniforme, Cláusula 40.

INFORMACIÓN DIAN

La facturación electrónica llegó para quedarse. La DIAN exige su uso según la Resolución 119 del 30 de julio del 2024. Pronto podrás recibir la factura Air-e en tu correo. ¡Nos estamos preparando para ti!

TARIFA DE ENERGÍA

Generación:	419,5343
Trasmisión:	53,8357
Restricciones:	33,3591
Pérdidas:	100,2737
Distribución:	126,7303
Comercialización:	138,9571
CU:	872,6502
CU+COT:	885,7078

COT: Costo de opción tarifaria (Art. 3 Res. CREG 101 028 de 2023)

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

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



2122215829

Bancolombia

Comprobante en línea

9 Sep 2025 08:31:45

Pago PSE

Pago exitoso

CUS 1763566039

Comercio
FIDEICOMISOS SOCIEDAD FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Referencia 1
179.19.217.180

Fecha
9 Sep 2025 08:31:45

Referencia 2
104556383

Número de factura
16218587

Referencia 3
72042502

Descripción del pago
pago factura 104556383

Valor del Pago
$1.996.190

Número de comprobante
TR0830356039

Costo de la transacción
$ 0

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

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

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

Barranquilla, 15 de septiembre del 2025

Señor:
MAYOR WISTON PALACIOS PALACIOS
SUPERVISOR COMERDOR

REFERENCIA: INFORME MENSUAL PARA AUDITORIA DEL SUPERVISOR

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

- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE GAS DEL MES DE AGOSTO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DE LUZ DEL MES DE AGOSTO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL SERVICIO PÚBLICO DEL AGUA DEL MES DE AGOSTO DEL 2025.
- COPIA DEL PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO - CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 80-1-30105-24 DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO DEL MES DE JULIO DEL 2025. (14/09/2025 – 14/10/2025).
- COPIA DE INFORME DE SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO.
- INFORME NUEVA INGENIERA ALIMENTOS – BPM
- INFORME CHEF CARLOS JUBIS.
- COPIA DE INFORME DE NUTRICIÓN.
- COPIA DE MENU MES DE SEPTIEMBRE DE 2025.
- COPIA DE INFORME DE SISTEMA AMBIENTAL

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

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

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

Cordialmente,

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

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 31/08/2025
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

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

Como parte del compromiso de informar sobre el Diseño, implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo describimos las actividades en el mes de AGOSTO 2025.

En el presente informe de gestión se enunciarán un listado de las actividades realizadas durante el proceso del mes de AGOSTO del año 2025 con el propósito de mantener el Sistema de Gestiónde Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente y se diseñan los planes de implementación, ejecución y seguimiento para dar cumplimiento al plan de trabajo anual 2025.

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

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

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

1. SEMANA DEL 01 AL 09 DE AGOSTO DEL AÑO 2025

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

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

Versión 1 Fecha: 15/04/2024

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: JULIO 2025 — **RESPONSABLE:** COORDINADOR HSEQ (LAURA LOPEZ)

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

INSPECCION	RESPONSABLES	CENTROS DE TRABAJO	PERIODICIDAD	AÑO 2025
				ENERO (S1 S2 S3 S4) · FEBRERO (S1 S2 S3 S4) · MARZO (S1 S2 S3 S4) · ABRIL (S1 S2 S3 S4) · MAYO (S1 S2 S3 S4) · JUNIO (S1 S2 S3 S4) · JULIO (S1 S2 S3 S4) · AGOSTO (S1 S2 S3 S4) · SEPTIEMBRE (S1 S2 S3 S4) · OCTUBRE (S1 S2 S3 S4) · NOVIEMBRE (S1 S2 S3 S4) · DICIEMBRE (S1 S2 S3 S4)
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	Inspector HSE	COCINA, COMEDOR	Semestral	P / E
INSPECCION DE EXTINTORES	Coord SST, Auxiliar SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P / E
INSPECCION DE BOTIQUIN	Coord SST, Auxiliar SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P / E
INSPECCION GERENCIAL	Coord SST, Auxiliar SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Semestral	P / E
INSPECCION DE EPP	Coord SST, Auxiliar SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P / E

P - PROGRAMADA
E - EJECUTADA

INDICADORES

Meta: ≥90% — Procesos Relacionales: **Todos** — Frecuencia: **Anual**

Indicador de Cumplimiento: (Inspecciones realizadas / Inspecciones programadas) x 100%

CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA INSPECCIONES SSTA 2024

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



ANALISIS

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

2. SEMANA DEL 10 AL 17 DE AGOSTO DEL AÑO 2025 CHARLA ENFOCADA EN EL GOLPE DE CALOR

Se realiza charla en enfocado a las temperaturas extremas y los controles para prevenirlo.









3. SEMANA DEL 18 AL 24 AGOSTO DEL AÑO 2025 CAPACITACION CON ARL POSITIVA, ENFOCADO AL ORDEN Y ASEO EN COCINA

Enfocado a la limpieza de cocinas, lavados, desinfección y almacenamiento correcto de alimentos.









4. SEMANA DEL 25 AL 31 DE AGOSTO DEL AÑO 2025 PAUSAS ACTIVAS Y ESTIRAMIENTOS

Se realiza estiramiento muscular para mitigar la fatiga laboral, con todo el personal de duks y charla sobre el uso correcto de los elementos de protección personal.









INDICADORES DE GESTION

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

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

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

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

INFORMACION PARA LA MEDICION DEL INDICADOR

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

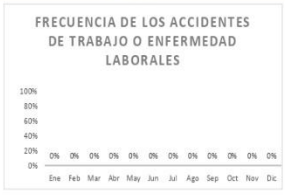
FUENTE DE INFORMACIÓN	FORMULA DE CALCULO
Matriz de Accidentalidad	(N°. De AT que se presentaron en el mes /N° de trabajadores en el mes) x 100

COMPORTAMIENTO INDICADOR

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

MEDICIÓN

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



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

Análisis/interpretación de Resultados del Indicador

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

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

Observaciones

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

Notas:

Atentamente,



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

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM	
	PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	

INFORME MENSUAL BPM

MES AGOSTO

2025

Restaurante Duk´s
Avenida Circunvalar N° 45-300, Soledad, Atlantico.
Tel: 3015637533

1. OBJETIVO

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

2. ALCANCE

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

3. RESPONSABLES

- Gerente
- Ing. De Alimentos

4. DOCUMENTO DE REFERENCIA

- Resolucion 2674 de 2013

5. PRESENTACION

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

DESAROLLO DEL PLAN DE CALIDAD

Con el propósito de garantizar el cumplimiento de los requisitos del cliente, los estándares normativos aplicables y la mejora continua de los procesos se ha desarrollado el plan de calidad, documento que establece lineamientos, controles y actividades con el fin de asegurar la calidad en todas las áreas de producción.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





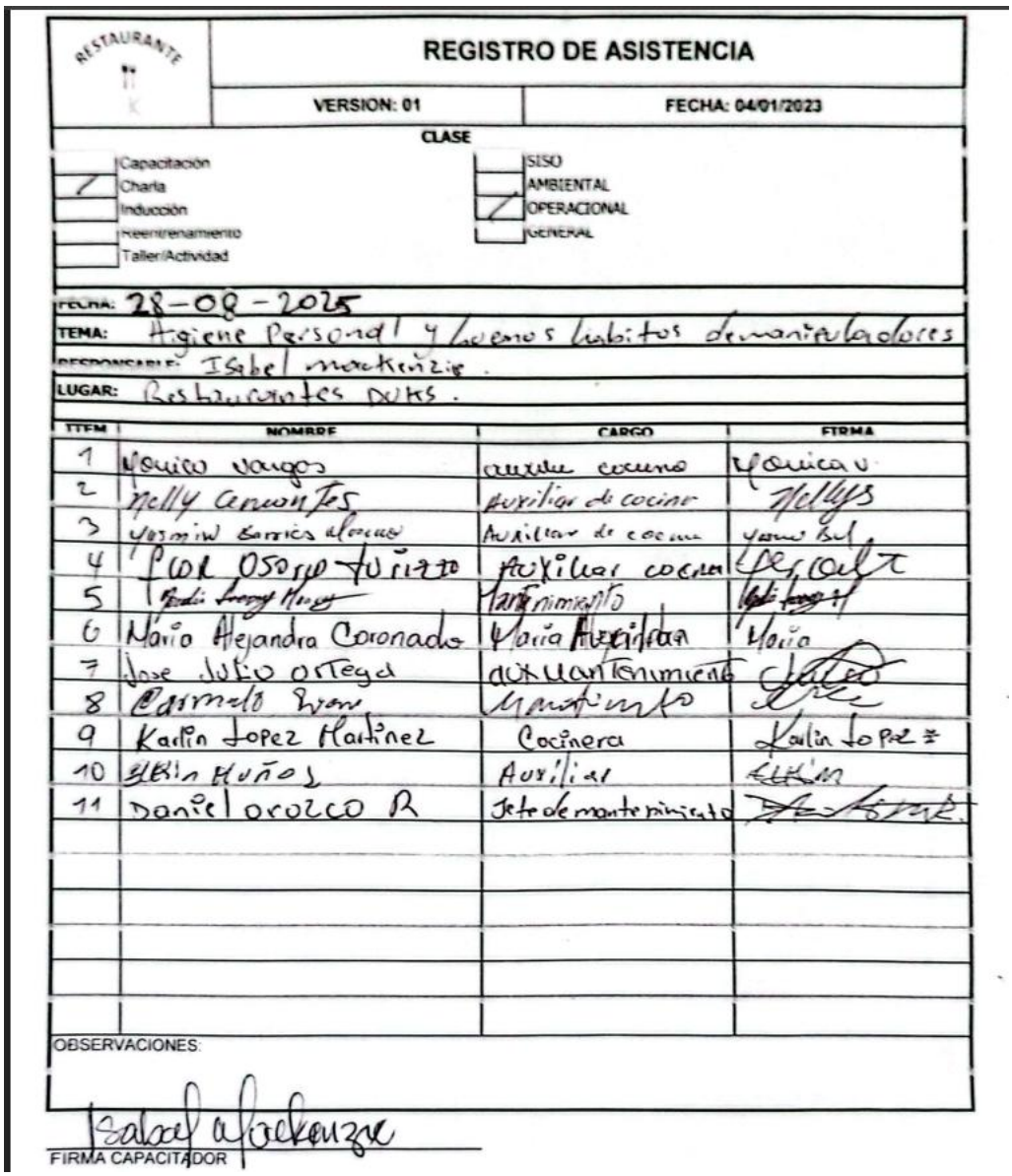




CAPACITACIONES

Dándole cumplimento a la normativa, en referencia a las capacitaciones la empresa periódicamente realiza capacitaciones al personal, siendo estas evaluadas y registradas, en el mes de agosto, desarrollamos la temática higiene personal y buenos hábitos de los manipuladores.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01 | FECHA: 04/01/2023

CLASE

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

FECHA: 28-08-2025

TEMA: Higiene Personal y buenos hábitos de manipuladores

RESPONSABLE: Isabel mackenzie.

LUGAR: Restaurantes DUKS.

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Monica Vargas	auxiliar cocina	Monica V.
2	Nelly Cervantes	Auxiliar de cocina	Nellys
3	Yasmin Barrios Alonso	Auxiliar de cocina	Yasmin Bal
4	Flor Osorio Juarez	Auxiliar cocina	Flor Osorio
5	[illegible]	Mantenimiento	[illegible]
6	Maria Alejandra Coronado	Maria Auxiliar	Maria
7	Jose Julio Ortega	auxiliar mantenimiento	[illegible]
8	Carmelo Ivan	Mantenimiento	[illegible]
9	Karlin Lopez Martinez	Cocinera	Karlin Lopez M
10	Elkin Muñoz	Auxiliar	Elkin
11	Daniel Orozco R	Jefe de mantenimiento	[illegible]

OBSERVACIONES:

Isabel Mackenzie

FIRMA CAPACITADOR

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	REPUBLICA DE COLOMBIA POLICIA NACIONAL DIOS Y PATRIA



FUMIGACION

Con el objetivo de evitar la presencia o infestaciones de insectos, roedores u otros organismos perjudiciales, se realiza la fumigación mensual que corresponde al mes de agosto, realizada por la empresa **MISTING SERVICE,** la cual emite certificado como soporte de dicha actividad.

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	REPUBLICA DE COLOMBIA · POLICIA NACIONAL · DIOS Y PATRIA

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





CERTIFICADO



MISTING SERVICE

N# 0537

CERTIFICADO

Control de Plagas & Fumigación

Hacemos constar que:

NOMBRE: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

NIT/CC: 72.042.502-8

DIRECCION: Av circunvalar #45-300 Escuela de policía Antonio Nariño

FECHA DE FUMIGACION: 29 de agosto de 2025

FECHA DE VENCIMIENTO: 29 de septiembre de 2025

La presente certificación acredita que se han ejecutado tratamientos dirigidos al control y exterminio de plagas, mediante la implementación de acciones preventivas y correctivas.

Dichas intervenciones han sido realizadas conforme a los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes, en estricto cumplimiento del Decreto N.° 1843 de 1991, el cual regula las condiciones sanitarias para el manejo y uso de plaguicidas en salud pública.

Este certificado garantiza que se han utilizado productos debidamente autorizados, seguros y de alta eficacia, sin generar impactos adversos al medio ambiente ni dejar residuos nocivos, asegurando así la protección integral de las personas y de la infraestructura intervenida.

FIRMA DEL APLICADOR

TU SOLUCIÓN PARA UN AMBIENTE LIBRE DE PLAGAS
300 8330408
MISTING SERVICE

Restaurante Duk´s
Avenida Circunvalar N° 45-300, Soledad, Atlantico.
Tel: 3015637533

MISTING SERVICE NIT. 1.042.454.608-1	**PLAN DE GESTION DE ACTIVIDADES PARA EL CONTROL DE PLAGAS**	300 8330408 Mistingservice@gmail.com @misting.baq Misting Service

SERVICIOS CONTRATADOS	PERIODICIDAD	AREA TRATAR
Desinsectación (control de Insectos Rastreros, Voladores y arácnidos), aplicación de insecticidas de choque y residuales, piretroides.	Cada 30 días	Oficinas, cocina, baños, bodegas, pasillos.
Aplicación de insecticidas en polvo y cebos para control de insectos rastreros y voladores	Cuando se requiera	Equipos y áreas donde no sea viable la aplicación de insecticidas líquidos.
Aplicación de cebo en gel para control de cucarachas y hormigas	Cuando se requiera	En área donde no sea posible la aplicación de insecticidas líquidos.
Desratización (Control de Ratas y Ratones), mediante instalación estratégica de cebo raticida (pellet´s, bloque, gel), trampas de gomas o activación de trampas de golpe de acuerdo a los dispositivos instalados en la etapa inicial (PVC, multipropósito y/o cebaderos temporales)	Cuando se requiera	Oficinas, cocina, baños, bodegas, pasillos, cielo raso,
Seguimiento de las actividades - monitoreo	Cuando se requiera	Seguimiento de la Desinsectación, Desratización
Refuerzos puntuales	Cuando se requiera	Oficinas, cocina, baños, bodegas, pasillos, callejones.

CERTIFICADO DE RECOLECCION DE ACEITE USADO

El manejo de residuos líquidos es un tema clave para la protección del medio ambiente**,** la salud pública y el cumplimiento legal en la industria**.**

Evidencia



greenfuel

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

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN
Aceite Vegetal Usado

ISCC

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
NIT: 900.629.775-5

Recoleccion
318330

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

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

INFORMACION DEL CLIENTE

Generado	2025-08-31 14:54	**NIT**	72042502
Razon Social:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	**Telefono:**	300600042
Nombre Punto:	Restaurante Duk's	**Conductor:**	JOSE IGNACIO TORRES
Dirección:	Av circunvalar #45 300 Escuela de Policia Antonio Nariño	**Precio Neg.:**	$0
Contacto:	José tomas		

INFORMACIÓN DE RECOLECCIÓN

Unidad de Recolección	Kg	**Precio por Kg**	$0
Recipientes vacios entregados	0	**Forma de Pago**	Donación
Cantidad de Kg recolectada	37 Kg	**Pago Total**	$ 0
Fecha Recolección	2025-08-31 14:54		

OBSERVACIONES:

Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

El residuo entregado consiste completamente en Aceite Vegetal Usado (AVU/UCO) y no está mezclado con aceite hidrocarburo. El AVU/UCO es totalmente de origen vegetal. El formato de Autodeclaración de aceite y grasas de cocina usado (AVU/UCO) para la producción de biocombustibles de acuerdo con la directiva 2009/28/CE1 sometida a ISCC UE, cuenta con aprobado en proceso por esta ISCC

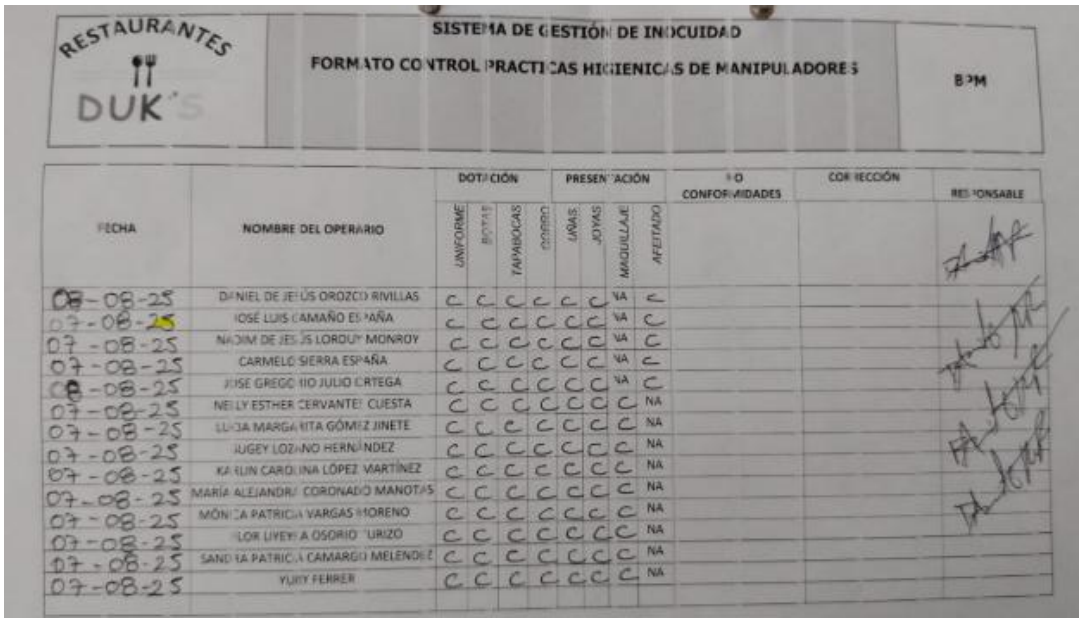
Cra 7A No. 123 - 24 O/c 502 | Bogotá/Colombia | 601 9278889 | +(57) 3167425850
NIT: 900.629.775-5
greenfuel.com.co | @greenfuelco
servicioalcliente@greenfuel.com.co

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	REPÚBLICA DE COLOMBIA · POLICÍA NACIONAL · DIOS Y PATRIA

FORMATOS DE CONTROL

Practicas higiénicas de manipuladores.

Las prácticas higiénicas de los manipuladores de alimentos son esenciales para garantizar la inocuidad de los alimentos, evitar la contaminación cruzada y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos **(ETAs).**



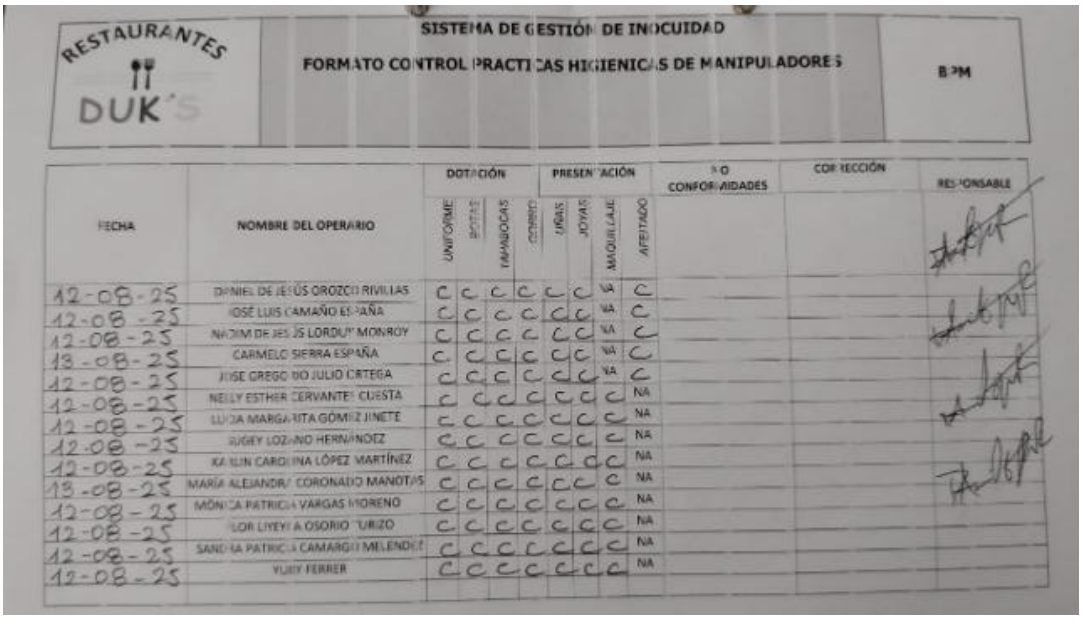
RESTAURANTES DUK´S

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

FORMATO CONTROL PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULADORES

BPM

FECHA	NOMBRE DEL OPERARIO	DOTACIÓN				PRESENTACIÓN				NO CONFORMIDADES	CORRECCIÓN	RESPONSABLE
		UNIFORME	BOTAS	TAPABOCAS	CABELLO	UÑAS	JOYAS	MAQUILLAJE	AFEITADO			
08-08-25	DANIEL DE JESÚS OROZCO RIVILLAS	C	C	C	C	C	C	NA	C			
07-08-25	JOSÉ LUIS CAMAÑO ESPAÑA	C	C	C	C	C	C	NA	C			
07-08-25	NADIM DE JESÚS LORDUY MONROY	C	C	C	C	C	C	NA	C			
07-08-25	CARMELO SIERRA ESPAÑA	C	C	C	C	C	C	NA	C			
08-08-25	JOSE GREGORIO JULIO ORTEGA	C	C	C	C	C	C	NA	C			
07-08-25	NELLY ESTHER CERVANTES CUESTA	C	C	C	C	C	C	C	NA			
07-08-25	LUCIA MARGARITA GÓMEZ JINETE	C	C	C	C	C	C	C	NA			
07-08-25	JUGEY LOZANO HERNÁNDEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
07-08-25	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTÍNEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
07-08-25	MARÍA ALEJANDRA CORONADO MANOTAS	C	C	C	C	C	C	C	NA			
07-08-25	MÓNICA PATRICIA VARGAS MORENO	C	C	C	C	C	C	C	NA			
07-08-25	LOR LIVEYI A OSORIO URIZO	C	C	C	C	C	C	C	NA			
07-08-25	SANDRA PATRICIA CAMARGO MELENDEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
07-08-25	YURY FERRER	C	C	C	C	C	C	C	NA			



RESTAURANTES DUK´S

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

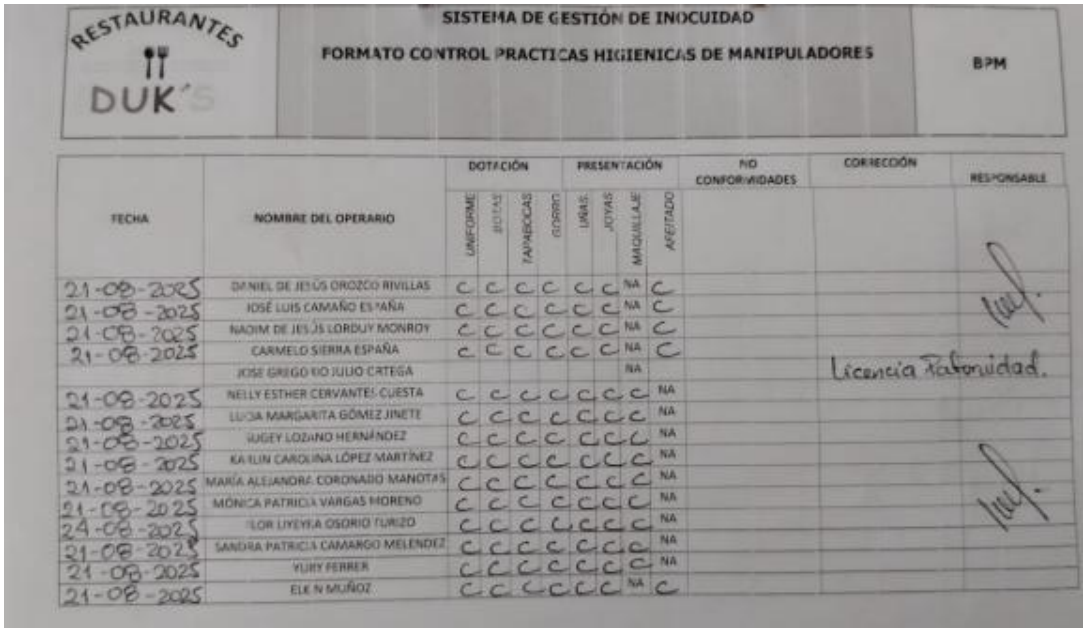
FORMATO CONTROL PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULADORES

BPM

FECHA	NOMBRE DEL OPERARIO	DOTACIÓN				PRESENTACIÓN				NO CONFORMIDADES	CORRECCIÓN	RESPONSABLE
		UNIFORME	BOTAS	TAPABOCAS	CABELLO	UÑAS	JOYAS	MAQUILLAJE	AFEITADO			
12-08-25	DANIEL DE JESÚS OROZCO RIVILLAS	C	C	C	C	C	C	NA	C			
12-08-25	JOSÉ LUIS CAMAÑO ESPAÑA	C	C	C	C	C	C	NA	C			
12-08-25	NADIM DE JESÚS LORDUY MONROY	C	C	C	C	C	C	NA	C			
13-08-25	CARMELO SIERRA ESPAÑA	C	C	C	C	C	C	NA	C			
12-08-25	JOSE GREGORIO JULIO ORTEGA	C	C	C	C	C	C	NA	C			
12-08-25	NELLY ESTHER CERVANTES CUESTA	C	C	C	C	C	C	C	NA			
12-08-25	LUCIA MARGARITA GÓMEZ JINETE	C	C	C	C	C	C	C	NA			
12-08-25	JUGEY LOZANO HERNÁNDEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
12-08-25	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTÍNEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
13-08-25	MARÍA ALEJANDRA CORONADO MANOTAS	C	C	C	C	C	C	C	NA			
12-08-25	MÓNICA PATRICIA VARGAS MORENO	C	C	C	C	C	C	C	NA			
12-08-25	LOR LIVEYI A OSORIO URIZO	C	C	C	C	C	C	C	NA			
12-08-25	SANDRA PATRICIA CAMARGO MELENDEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
12-08-25	YURY FERRER	C	C	C	C	C	C	C	NA			

Restaurante Duk´s
Avenida Circunvalar N° 45-300, Soledad, Atlantico.
Tel: 3015637533

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM	
	PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

FORMATO CONTROL PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULADORES

BPM

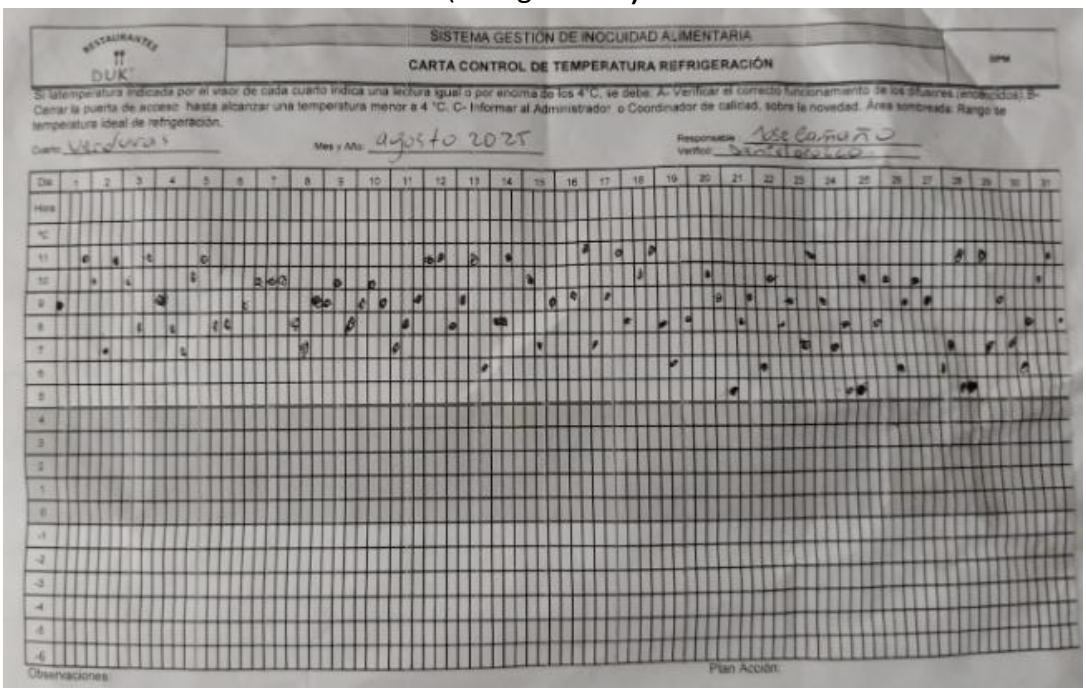
FECHA	NOMBRE DEL OPERARIO	DOTACIÓN				PRESENTACIÓN				NO CONFORMIDADES	CORRECCIÓN	RESPONSABLE
		UNIFORME	BOTAS	TAPABOCAS	COFIA	UÑAS	JOYAS	MAQUILLAJE	AFEITADO			
21-08-2025	DANIEL DE JESÚS OROZCO RIVILLAS	C	C	C	C	C	C	NA	C			
21-08-2025	JOSÉ LUIS CAMAÑO ESPAÑA	C	C	C	C	C	C	NA	C			
21-08-2025	NADIM DE JESÚS LORDUY MONROY	C	C	C	C	C	C	NA	C			
21-08-2025	CARMELO SIERRA ESPAÑA	C	C	C	C	C	C	NA	C			
	JOSE GREGORIO JULIO ORTEGA							NA			Licencia Paternidad.	
21-08-2025	NELLY ESTHER CERVANTES CUESTA	C	C	C	C	C	C	C	NA			
21-08-2025	LUCIA MARGARITA GÓMEZ JINETE	C	C	C	C	C	C	C	NA			
21-08-2025	JUGEY LOZANO HERNÁNDEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
21-08-2025	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTÍNEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
21-08-2025	MARÍA ALEJANDRA CORONADO MANOTAS	C	C	C	C	C	C	C	NA			
21-08-2025	MÓNICA PATRICIA VARGAS MORENO	C	C	C	C	C	C	C	NA			
24-08-2025	LOR LIYEYLA OSORIO TURIZO	C	C	C	C	C	C	C	NA			
21-08-2025	SANDRA PATRICIA CAMARGO MELENDEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
21-08-2025	YURY FERRER	C	C	C	C	C	C	C	NA			
21-08-2025	ELKIN MUÑOZ	C	C	C	C	C	C	NA	C			

Control de temperaturas

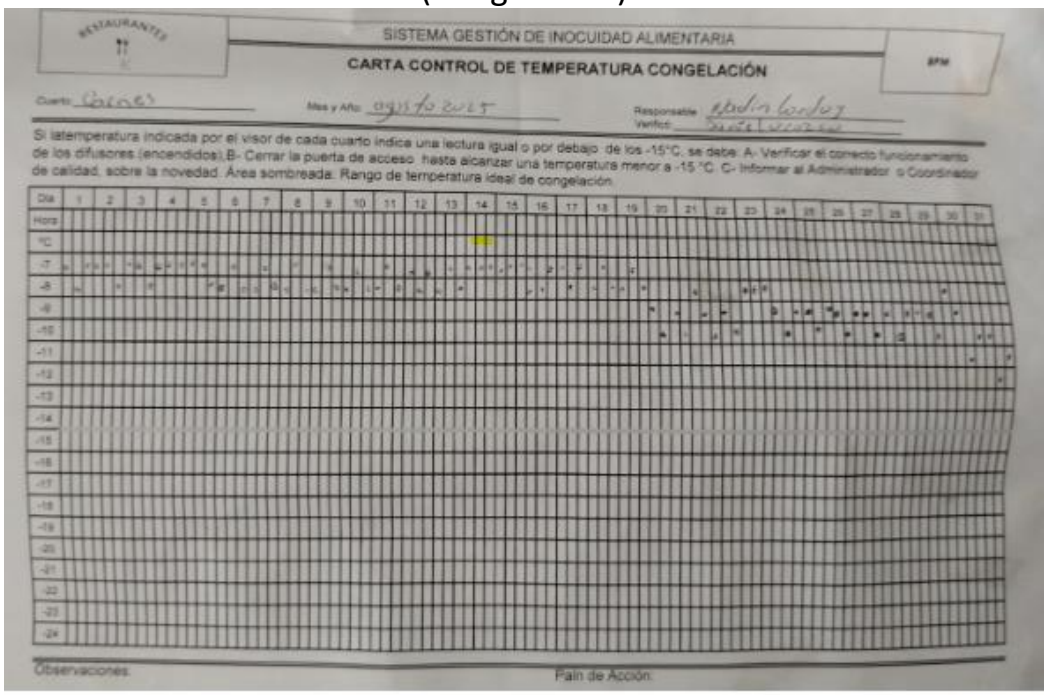
El control de temperatura es una de las prácticas más importantes para garantizar la seguridad alimentaria**.** Las temperaturas incorrectas pueden permitir que las bacterias crezcan y se multipliquen, lo que aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	REPUBLICA DE COLOMBIA POLICIA NACIONAL DIOS Y PATRIA

(Refrigeración)



(Congelacion)

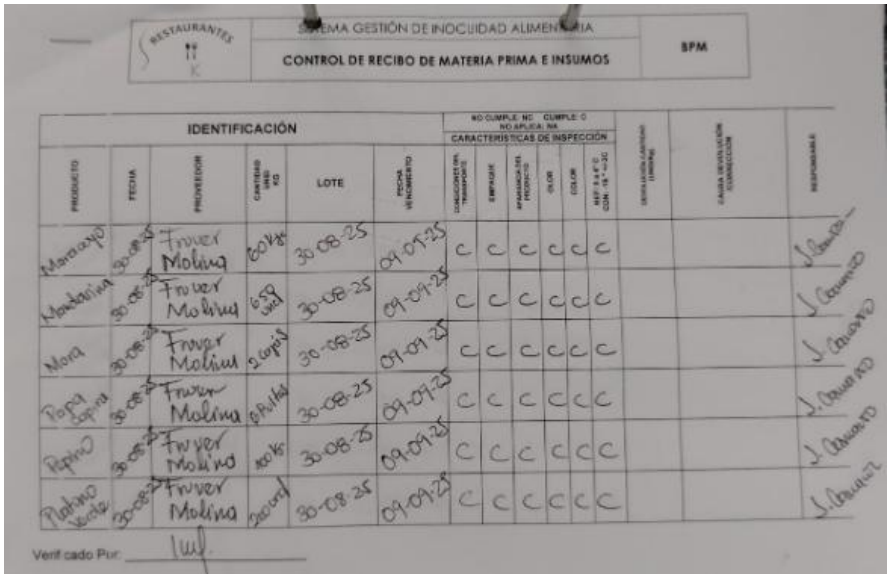


Restaurante Duk´s
Avenida Circunvalar N° 45-300, Soledad, Atlantico.
Tel: 3015637533

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	REPÚBLICA DE COLOMBIA · POLICÍA NACIONAL · DIOS Y PATRIA

Recibo de materia prima e insumos

La recepción de materia prima es una de las etapas más críticas en la cadena de producción de alimentos, ya que influye directamente en la calidad**,** seguridad alimentaria y cumplimiento de normativas**.** Es fundamental asegurarse de que los ingredientes o productos que se reciben estén en buen estado, sean seguros para el consumo y estén correctamente etiquetados.

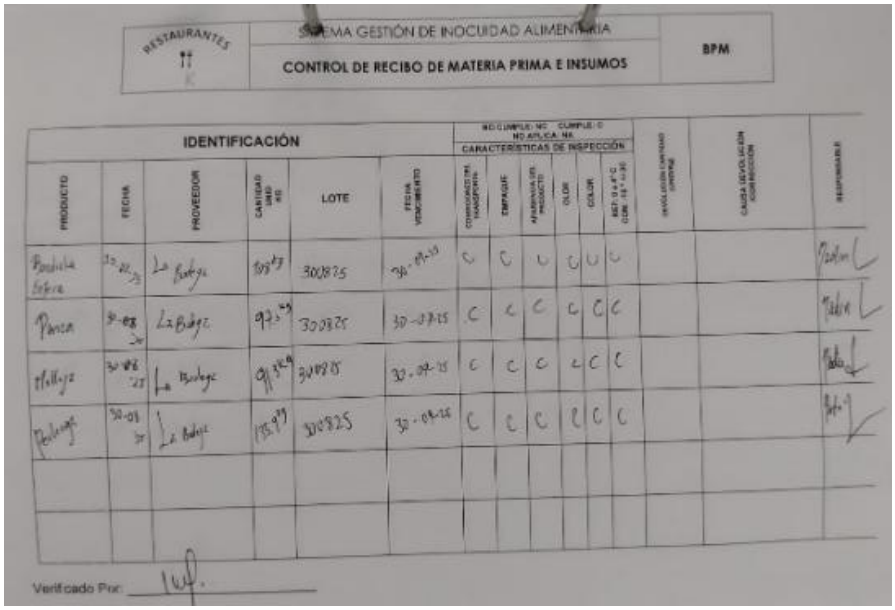


RESTAURANTES — SISTEMA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA — BPM

CONTROL DE RECIBO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

IDENTIFICACIÓN						CARACTERÍSTICAS DE INSPECCIÓN								
PRODUCTO	FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD UND KG	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CONDICIONES DEL TRANSPORTE	EMPAQUE	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OLOR	COLOR	MET. D A P O CON. -18 °+-2C	DEVOLUCIÓN CANTIDAD UNIDAD	CAUSA DEVOLUCIÓN CORRECCIÓN	RESPONSABLE
Mandarina	30-08-25	Fruver Molina	80kg	30-08-25	09-09-25	C	C	C	C	C	C			
Manzana Verde	30-08-25	Fruver Molina	65kg	30-08-25	09-09-25	C	C	C	C	C	C			
Mora	30-08-25	Fruver Molina	2 cajas	30-08-25	09-09-25	C	C	C	C	C	C			
Papa Criolla	30-08-25	Fruver Molina	6 Bultos	30-08-25	09-09-25	C	C	C	C	C	C			
Pepino	30-08-25	Fruver Molina	40kg	30-08-25	09-09-25	C	C	C	C	C	C			
Platano Verde	30-08-25	Fruver Molina	2 cord	30-08-25	09-09-25	C	C	C	C	C	C			

Verificado Por: Luis



RESTAURANTES — SISTEMA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA — BPM

CONTROL DE RECIBO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

IDENTIFICACIÓN						CARACTERÍSTICAS DE INSPECCIÓN								
PRODUCTO	FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD UND KG	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CONDICIONES DEL TRANSPORTE	EMPAQUE	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OLOR	COLOR	MET. D A P O CON. -18 °+-2C	DEVOLUCIÓN CANTIDAD UNIDAD	CAUSA DEVOLUCIÓN CORRECCIÓN	RESPONSABLE
Bandeja Sobre	30-08-25	La Bodega	103kg	300825	30-09-25	C	C	C	C	C	C			
Papa	30-08-25	La Bodega	97,5kg	300825	30-09-25	C	C	C	C	C	C			
Mollejas	30-08-25	La Bodega	91,5kg	300825	30-09-25	C	C	C	C	C	C			
Pechuga	30-08-25	La Bodega	135,9kg	300825	30-09-25	C	C	C	C	C	C			

Verificado Por: Luis

Restaurante Duk´s
Avenida Circunvalar N° 45-300, Soledad, Atlantico.
Tel: 3015637533

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	REPUBLICA DE COLOMBIA POLICIA NACIONAL DIOS Y PATRIA

Mejoras Continuas

Para optimizar los procesos, incrementar la eficiencia y mejorar la calidad de los productos y servicios, es fundamental la mejora continua lo que conlleva a garantizar la inocuidad de los alimentos, en aras a ello la empresa adquiere dos dispensadores de bebidas, esto con el fin de minimizar el contacto directo entre el manipulador y el alimento. De igual manera se instalan dos televisores en los cuales se proyecta información referente a las BPM, NUTRICION, SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO Y TEMATICAS AMBIENTALES.

Evidencia





Carlos Jubiz Palis
Chef International

Barranquilla, 5 de septiembre de 2.025

INFORME GENERAL DE COCINA

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

Objetivo:

- Se realiza un excelente trabajo para cumplir con las normas y políticas de manipulación de alimentos
- Se cumple a cabalidad todos los deberes que se cumplen en la cocina
- El balanceo de las minutas es permanente
- Se realiza higiene de los vegetales, utilizando los antioxidantes necesarios para la erradicación de bacterias y gérmenes que tienen.
- Manejando balance y gramaje en las minutas diarias, para lograr un satisfactorio servicio
- Organización en las servidas de los alimentos, cumpliendo con el horario estipulado por la escuela
- Se verifica el cumplimiento de las normas de la higiene personal
- Se realiza el control de temperaturas de alimentos y equipos
- Inspección permanente de almacenamiento de los alimentos para garantizar la seguridad
- Especificamos el tipo y la disposición de los electrodomésticos y utensilios
- Se centra en la eficiencia del espacio para facilitar el trabajo

Locación:

Se realizo fumigación para evitar roedores e insectos.

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

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

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

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

Carlos Jubiz Palis
Chef International

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

Capacitación a nuestros trabajadores mensualmente.

Equipos:

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

Mejoramos a diario el servicio de buffet.

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

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

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

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

Los acompañamientos lo mejoramos en variarlo todos los días

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

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

Atentamente,



Carlos de Jesús Jubiz Palis
Chef International
Cc.: 8.747.111

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

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

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

VICTORIA MERIÑO

	Se seleccionan alimentos frescos y de alta calidad para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos. Se respetan los horarios de preparación y distribución de los alimentos según horarios estipulados de desayuno, almuerzo y cena; ademas de las correspondientes meriendas. Se coordina con la persona encargada de cocina, compras y atención al cliente que el servicio funcione de forma eficiente y efectiva.
Periodo	Agosto 2025
Cumplimiento de la minuta	• Se realiza actualización de los menús periódicamente • Se cumple con el menú diseñado para el mes de agosto. • Se revisa que el menú ofrezca un equilibrio adecuado de nutrientes • Se evalúa que el menu incluya alimentos variados que proporcionen vitaminas y minerales. • El menu cuenta con alimentos de diferentes grupos, como frutas, verduras, granos, lácteos. • Se realiza acompañamiento y seguimiento a los procesos de

	recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, cumpliendo con las normativas por la persona encargada y supervisada por la ingeniera de alimentos. • Cumplimos con el horario establecido para el servicio, según diferentes cambios que realiza la escuela por sus actividades.
Infraestructura	Las instalaciones físicas del servicio de alimentación son fundamentales para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos. Verificamos las instalaciones físicas del servicio, cumpliendo con las normativas exigidas por la secretaria de salud para la realización del servicio. • Contamos con zonas de recepción y almacenamiento de alimentos. • Zona de almacenamiento con estantería indicada para el almacenamiento de alimentos secos y refrigerados. • Se tiene en cuenta el entorno para el recibo de los insumos. • Las áreas se encuentran señalizadas y publicadas en áreas visibles • Zona de manipulación y preparación de alimentos.

Bodegas y Cuartos fríos	• Contamos con dos cuartos fríos con el distanciamiento adecuado de paredes y pisos para el buen mantenimiento de la materia prima, contando con el desagüe indicado para los productos de refrigeración. • Los cuartos fríos están divididos en cárnicos de forma exclusiva y vegetales. • La bodega de almacenamientos de productos no perecederos tiene el distanciamiento adecuado de paredes y pisos, contando con estivas y estantes adecuados para el almacenamiento de ese tipo de materia prima.
Equipamiento	• Se cuenta con equipos generadores de calor (estufas y hornos) • Equipos generadores de frio (cuartos fríos, neveras individuales y hielera) • Compramos dispensador de jugos para mejorar el servicio. • Contamos con el menaje adecuado para la preparación de la materia prima. • El menaje para el cumplimiento del servicio es el adecuado e

VICTORIA MERIÑO

	indicado para la cantidad de estudiantes. • Área de lavado y sanitización de la vajilla, cucharas, y cubiertos cumple con las normas establecidas.
Personal operativo	• Se le realiza seguimiento en el cumplimiento de las medidas de higiene indicadas en el servicio. • El personal cumple con las normas establecidas en las practicas higiénicas.
Comité de Alimentos	• Pendiente

VICTORIA MERIÑO

ANEXO





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

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA





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

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA





Victoria Meriño
Nutricionista - Dietista
MND 01782
Cel :3005605171

	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL	
	PERIODO 1 AL 31 DE AGOSTO 2025	

RESTAURANTE DUKS



INFORME MENSUAL AMBIENTAL

AGOSTO, 2025

Restaurante Duk´s

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

CONTENIDO

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

1. INTRODUCCIÓN

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

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

2. OBJETIVO

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

3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

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

PROGRAMA N°1. CAPACITACIONES

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

Acciones Ejecutadas:

Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de agosto de 2025, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Fecha: 23 de agosto de 2025.

Tema: Control poblacional de paloma y ahorro de agua.

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA	ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Agosto, 2025		10	Control poblacional de paloma y ahorro de agua.





Ilustración 1. Capacitaciones ambientales.

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

Seguimiento y monitoreo:

Capacitaciones ejecutadas: 1

Capacitaciones programadas: 1

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

Se ejecutó la capacitación programada en el mes de agosto de 2025.

PROGRAMA N°2 CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS LEGALES

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

Acciones Ejecutadas:

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

Seguimiento y monitoreo:

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

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

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

Acciones Ejecutadas:

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

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

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

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

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

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

- Cartón: 34
- Pasta: 29.5
- Vidrio: 9
- PET: 4



Ilustración 2. Punto ecológico No.1



Ilustración 3. Punto ecológico No.2

En el anexo B, se comparte el certificado de aprovechamiento del mes de agosto de 2025. Así mismo se comparte el registro fotográfico como soporte de la entrega realizada.





Ilustración 4. Entrega de residuos aprovechables.

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 76.5

Kg de residuos aprovechables generados: 76.5

$$\frac{76.5}{76.5}\ x\ 100 : 100\%$$

Todos los residuos aprovechables generados fueron dispuestos adecuadamente.

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



Ilustración 5. Punto Ecológico

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



Ilustración 6. Actividades de aseo

- **Manejo de Residuos Peligrosos y Especiales**

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

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

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

Dando cumplimiento a la Resolución No. 0316 del 01 de marzo de 2018, mediante la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados, se realizó la inscripción ante la autoridad ambiental (Corporación Autónoma Regional del Atlántico - CRA), según lo

establecido en el articulo 5 de la presente resolución. En el anexo D, se comparte el soporte de la inscripción como gran generador de ACU.

Así mismo, se comparte el soporte de la inscripción del gestor de Aceite de cocina usado, CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS, dando cumplimiento al articulo 9 de la resolución.

La empresa Misting Service, es la encargada de realizar la fumigación en el establecimiento con el fin de realizar manejo de plagas: cucarachas, hormigas o roedores.

En el anexo E, se comparte el certificado correspondiente al mes de agosto y las fichas técnicas de los productos utilizados a la hora de realizar la fumigación.

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

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

Acciones Ejecutadas:

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

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

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

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

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

PROGRAMA N°5 MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS.

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

ACCIONES EJECUTADAS

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

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

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



Ilustración 7. Productos de aseo etiquetados

Seguimiento y monitoreo:

Número de medidas propuestas: 1

Número de medidas ejecutadas: 1

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

Se ejecutó la actividad programada en el mes de agosto: Etiquetar productos químicos.

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIONES.

ANEXO B. SOPORTES RECOLECCIÓN DE RESIDUOS APROVECHABLES.

ANEXO C. CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN DE ACEITE USADO DE COCINA.

ANEXO D. SOPORTES DE INSCRIPCIÓN ANTE LA CRA Y DEL GESTOR

ANEXO E. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN Y HOJAS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS.

Elaborado por:

Laura Escorcia

Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

RESTAURANTE DUK'S

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01	FECHA: 04/01/2023

CLASE

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

FECHA: 23 - 08 - 2025

TEMA: Control Poblacional de Palomas y Ahorro de Agua

RESPONSABLE: Laura Escorcia

LUGAR: Restaurantes Duks.

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Daniel orozco R	AUX SST	
2	Yadis Lacay Herrera	Mantenimiento	Yadis Lacay
3	Isabal Mackenzie Lopez	Supervisora	
4	NELLY CERVANTES COSTA	Auxiliar de Cocina	
5	Carmelo Ricardo España	mantenimiento	
6	Jose Luis Camargo Espana	mantenimiento	
7	Karlin Lopez Martinez	Cocinera	Karlin Lopez
8	Maria Alejandra Coronado	AUXILIAR de cocina	Maria Alejandra
9	Sugey Lozano	Cocinera	Sugey
10	Yuri Ferrer	Cocinera	Yuri

OBSERVACIONES:

(Jaime) Escorcia Bolivar

FIRMA CAPACITADOR

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

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

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

En conformidad con la autorización otorgada por la Superintendencia de Servicios Públicos según RUPS **N.º 20201132233377234 De 09/3/2020 ID 32233**, en cumplimiento del Decreto nacional de aprovechamiento 596 de abril de 2016, Resolución CRA 720 de 2015, AUTO 275 de 201, la **ASOCIACION DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO** con **NIT: 802.013.146-2** y su representante legal **KAROL JOHANNA GUTIERREZ SANCHEZ** identificada con cedula de ciudadanía **N.º 1.045.669.308** de Barranquilla, certifica que en el mes de **agosto 2025** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 76.5Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUCK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
Cartón	34	100	3.400
Pasta	29.5	500	14.750
Pet	4	400	1.600
Vidrio	9	50	450

La venta de estos materiales suma un total de $20.200 son comercializados con la industria para su disposición final: el archivo y el periódico con, el cartón y la plegadiza con **FIBRAS Y PAPELES DE COLOMBIA S.A.S**, la chatarra con **RECUPERADORA LA MANO DE DIOS** el Pet con **Ekored**, la madera con **ESTIBAS POR LA PAZ**, la pasta **COMERCIALIZADORA DE MATERIALES PLASTICOS** el vidrio con **RAFAEL MENDOZA POLO** el plástico se le realiza un proceso de pele tizado para la fabricación de Bolsa.

El personal cuenta con certificación de Competencias Laborales- SENA- 220201033, 220201034. **El presente certificado es válido solamente por el ingreso del material señalado.**

Se expide la presente certificación a los (02) días del mes de septiembre del 2025

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

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

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

BENEFICIOS DE RECICLAR

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

BENEFICIOS SOCIALES

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

DESARROLLO SOSTENIBLE



Atentamente,

KAROL GUTIERREZ SANCHEZ
Representante Legal

ALIANZA GLOBAL DE RECICLADORES
RED LATINOAMERICANA DE RECICLADORES
Asociación Nacional de Recicladores
PACTO GREMIAL RECICLADORES 2030
PREMIO AMBIENTAL THE GOLDMAN ENVIRONMENTAL PRIZE
NONRA PADILLA HERRERA NOBEL AMBIENTAL ALTERNATIVO 2013 CENTRO Y SUR AMERICA
ISO 9001 icontec SC-CER366 '27
IQNet
Vigilado Superservicios

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

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

ALIANZA GLOBAL DE RECICLADORES
RED LATINOAMERICANA DE RECICLADORES
Asociación Nacional de Recicladores
PACTO GREMIAL RECICLADORES
PREMIO AMBIENTAL THE GOLDMAN ENVIRONMENTAL PRIZE
NONRA PADILLA HERRERA NOBEL AMBIENTAL ALTERNATIVO 2013 CENTRO Y SUR AMERICA
ISO 9001 icontec SC-CER366 '27
CERTIFIED IQNet
Vigilado Superservicios

Corporación Autonoma Regional del Atlántico

Inscripción de gestores ACU (aceite de cocina usado)

Código de Inscripción: 15

Solicitud en estado: ☑ **Inscrito**

Nombre o razon social	C.I TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
Número de identificación o NIT	900629775-5
Representante legal	FERNANDO ESTEBAN BENAVIDES RUEDA
Numero telefónico de contacto	3133920194
Dirección ofocina principal	Cl 123 7 a 17 Of 401 Bogotá
Actividad ejecutada (recolección, tratamiento y/o tipo de aprovechamiento realizado con el ACU)	Recolección, Almacenamiento y aprovechamiento en Extremadura España para producción de Biodiesel de segunda generación
Dirección de la planta de aprovechamiento	Kr 2 56 19 Entrada 2 zona industrial Cazuca
Municipio o distrito, departamento	Soacha Cundinamarca
Capacidad de recolección de ACU en kg/mes del gestor	200000

Capacidad de almacenamiento de ACU en kg/mes del gestor	20000
Capacidad de tratamiento de ACU en kg/mes del gestor	20000
Descripcion de actividad y proceso ejecutado (tipo de aprovechamiento realizado con el ACU)	1) Recolección, que consiste en recogerle en bidones de 20 lts a los generadores por parte de personal técnico y con un vehículo adecuado, 2) almacenamiento que se realiza en planta en bidones, isotanques y tanques con diferentes capacidades, 3) pre-tratamiento que se realiza en planta para retirar humedad e impurezas del ACU por medio de vapor y tamizado donde finalmente se almacena en tanques diferenciados de 40 tn de capacidad. El aprovechamiento del ACU pre tratado es llevado a EXTREMADURA ESPAÑA por transporte marítimo donde es tratado y se da la producción de Bioenergia 2G.
Numero y fecha de los actos administrativos que otorgan los permisos y actualizaciones ambientales que amparan el desarrollo de la actividad	G-RACU.002 Corporación Autónoma Regional - CAR 07/11/2018
Dirección de notificación	Cl 123 7 a 17 Of 401 Bogotá
Fecha de inscripción	2019-04-08
Correo Electronico	greenfuel.plantacolombia@gmail.com

Corporación Autonoma Regional del Atlántico

Inscripción de generadores industriales, comerciales y de servicios ACU (aceite de cocina usado)

Código de Inscripción: 779

Solicitud en estado: **Pendiente por revisión**

Nombre o razon social	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Número de identificación o NIT	720425028
Representante legal	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Numero telefónico de contacto	3006000042
Dirección del sitio donde se genera el ACU	AVENIDA CIRCUNVALAR # 45 -300
Municipio o distrito, departamento	SOLEDAD
Tipo de negocio (Actividad ejecutada)	PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE COMIDA
Cantidad generada promedio en kg/mes	30 KG
Fecha de inscripción	2025-08-12

greenfuel

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

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN
Aceite Vegetal Usado

ISCC
International Sustainability & Carbon Certification

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
NIT: 900.629.775-5

Recoleccion
318330

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

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

INFORMACION DEL CLIENTE

Generado	2025-08-31 14:54	**NIT**	72042502
Razon Social:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	**Telefono:**	300600042
Nombre Punto:	Restaurante Duk's	**Conductor:**	JOSE IGNACIO TORRES
Dirección:	Av circunvalar #45 300 Escuela de Policía Antonio Nariño	**Precio Neg.:**	$0
Contacto:	José tomas		

INFORMACIÓN DE RECOLECCIÓN

Unidad de Recolección	Kg	**Precio por Kg**	$0
Recipientes vacios entregados	0	**Forma de Pago**	Donación
Cantidad de Kg recolectada	37 Kg	**Pago Total**	$ 0
Fecha Recolección	2025-08-31 14:54		

OBSERVACIONES:

Jose Tarbs

Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

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

MISTING SERVICE

TU SOLUCIÓN PARA UN AMBIENTE LIBRE DE PLAGAS

N# 0537

CERTIFICADO

Control de Plagas & Fumigación

Hacemos constar que:

NOMBRE: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

NIT/CC: 72.042.502-8

DIRECCION: Av circunvalar #45-300 Escuela de policía Antonio Nariño

FECHA DE FUMIGACION: 29 de agosto de 2025

FECHA DE VENCIMIENTO: 29 de septiembre de 2025

La presente certificación acredita que se han ejecutado tratamientos dirigidos al control y exterminio de plagas, mediante la implementación de acciones preventivas y correctivas.

Dichas intervenciones han sido realizadas conforme a los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes, en estricto cumplimiento del Decreto N.º 1843 de 1991, el cual regula las condiciones sanitarias para el manejo y uso de plaguicidas en salud pública.

Este certificado garantiza que se han utilizado productos debidamente autorizados, seguros y de alta eficacia, sin generar impactos adversos al medio ambiente ni dejar residuos nocivos, asegurando así la protección integral de las personas y de la infraestructura intervenida.

Jhaider Franco

FIRMA DEL APLICADOR

TU SOLUCIÓN PARA UN AMBIENTE LIBRE DE PLAGAS

300 8330408

MISTING SERVICE



FICHA TECNICA

K- OTHRINE® SC50

(DELTAMETRINA 5%)

USO SALUD PUBLICA

Registro Min salud No. RGSP 0049-97

CATEGORIA TOXICOLOGICA III

MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



1. INFORMACION GENERAL

K-Othrine® SC50 es una Deltametrina formulada en suspensión concentrada, la cual ha sido desarrollada para tratamientos residuales contra vectores de enfermedades tropicales, especialmente el mosquito *transmisor* de la malaria y triatominos transmisores de la enfermedad de Chagas. Está diseñada para diluciones en agua y aplicaciones con pulverizadores de prensión tipo Hudson X-Pert, bombas manuales de presión constante y/o motomochilas.
Igualmente se puede realizar aplicaciones residuales dentro y fuera de las viviendas para el control de insectos rastreros o plagas urbanas.

2. INGREDIENTE ACTIVO

Deltametrina: (S)-∝-ciano-3-fenoxibencil-(1R,3R)-3-(2,2-dibromo-vinil)-2,2-dimetil-ciclopropanocarboxilato ..... 50 gramos por litro de producto
Ingredientes aditivos: …… c.s.p. 1 litro de producto

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

La deltametrina es uno de los piretroides de síntesis más activo biológicamente, además de su óptima actividad insecticida, de acción residual que actúa predominantemente sobre el sistema nervioso central.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

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

1. Preparación de la dilución: En el tanque del pulverizador metálico de comprensión accionado a mano (Aspersora tipo Hudson X-pert) con ayuda de la copa dosificadora, depositar 100 centímetros cúbicos de **K-Othrine® SC50**, completándose posteriormente con agua limpia un volumen de ocho (8) litros exactos, con objeto de que la preparación quede a una concentración de 0,625% de deltametrina grado técnico. Cerrar herméticamente la tapa del tanque, agitando varias veces la aspersora para homogenizar la dilución acuosa.
2. Aplicación: La presión media para el rociamiento debe ser de 40 libras por pulgada cuadrada. En la aspersora se asegura una presión media utilizando un margen comprendido entre 55 y 25 libras por pulgada cuadrada y definido en el manómetro como área operativa. Para mantener esta presión de operación el funcionario dará presión de acuerdo al número de bombazos que necesite para subir la presión a 55 libras por pulgada cuadrada cada vez que sea necesario. La distancia

desde el pico de la boquilla a la superficie a rociar es siempre de 45 centímetros y con una boquilla en buenas condiciones se distribuyen en lo posible franjas de rociado sobre las superficies en forma vertical. El ancho de cada franja es de 75 centímetros y debe traslaparse en 5 centímetros con la siguiente. Se debe tener en cuenta los hábitos de los triatomineos para determinar la altura de aplicación, la cual puede ser de más de tres metros. En un segundo el operario desplazará la varilla 48,4 centímetros. Este movimiento debe ser uniforme a lo largo de todas las franjas.

3. Gasto de insecticida: el gasto es regulado por la boquilla 8002E que descarga en promedio 757 centímetros cúbicos por minuto a una presión de trabajo entre 55 y 25 libras por pulgadas cuadrada. La erosión desgasta la boquilla por lo cual se debe cambiar periódicamente con el fin de evitar una dosificación excesiva o el goteo del insecticida. Cuantitativamente la proporción de aplicación es aproximadamente de 40 ml de dilución por metro cuadrado o sea 8 litros de la suspensión pro 200 metros cuadrados de superficie.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

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

Para el control de otros insectos rastreros en control profesional de plagas diluir 4 – 6 ml de **K-Othrine® SC50** / Lt de agua para un cubrimiento de 16 mt^2, en tratamientos residuales intradomiciliarios, para dejar una dosis de 12,5 mg de Deltametrina /mt^2.

Plaga	Dosis	Cubrimiento
Insectos rastreros y voladores	4 - 6 ml K - Othrine SC / litro de agua.	16 m^2
Vectores (programas) Malaria y Chagas.	100 ml K - Otrine SC / 8 litros de agua	200 m^2

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten

la salud de la comunidad y operarios, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

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

6. BENEFICIOS:

- **K-Othrine® SC50** ofrece amplio espectro de acción controlando moscas, mosquitos, zancudos, hormigas, cucarachas y vectores de enfermedades tropicales
- **K-Othrine® SC50** brinda alta residualidad por lo tanto permite disminuir el número de aplicaciones.
- **K-Othrine® SC50** requiere de menor dosis que otros insecticidas por su alta concentración de ingrediente activo.
- **K-Othrine® SC50** ofrece flexibilidad en su uso dentro de instalaciones por su bajo olor durante y después de la aplicación.

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, que dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.

Se deben cumplir los siguientes principios generales, de acuerdo siempre a las normas locales:

- Para el envasado usar siempre recipientes de tamaño manejable y embudos para pequeñas aberturas.
- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, ganado doméstico, fauna silvestre, alimentos almacenados o suministros de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.
- Preguntar al proveedor si puede aceptarlo para su destrucción.
- Si no puede, preguntar si existe un incinerador AUTORIZADO disponible, donde se puedan eliminar los plaguicidas sin riesgo, quemándolos a altas temperaturas.
- En caso de un derrame, se debe mantener fuera del área afectada a las personas no autorizadas, a los niños y a los animales.
- Con los residuos líquidos, usar cal, arena, tierra o cualquier otro material que absorba el derrame.

DESTRUCCION DE ENVASES

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

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

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

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

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS

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

GUIA PARA EL MEDICO

- En caso de contacto importante con el producto, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.
- Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido.
- En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva.
- Tratar la irritación mediante una crema humectante.
- En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local.
- En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm^3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
- Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina)

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

8. PRESENTACION:

Frascos x 1 litro

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

9. INFORMACION DE CONTACTO:

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

ALMACEN DE REPUESTOS Y SERVICIOS

NACHO`S

SOLUCIONES A SU ALCANCE

NIT. 70.287.947-6 REGIMEN SIMPLIFICADO

VENTA DE REPUESTOS AL POR MAYOR Y DETAL
REPARACIÓN DE ELECTRODOMESTICOS

Barranquilla, 05 septiembre del 2025

Señor (es):

Juan Gabriel Duque Álzate

Barranquilla-Atlántico

Asunto: Certificado mantenimiento equipos de cocina.

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

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

Las actividades realizadas son las siguientes.

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

Atentamente,

ARISON SMITH HENAO ARANGO

CC# 1.007226.673

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

COMPROBANTE DE PAGO ELECTRÓNICO

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

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

Valor del pago:	$12.648.400
Fecha Transacción:	2025-09-09 16:29
Estado Transacción:	APROBADA
Banco:	BANCOLOMBIA
Nro. Transación - CUS:	1765066243
Número de Planilla:	34659398
Descripción:	Pago de seguridad Social Integrado
Dirección IP:	10.10.11.80

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

El pago fue exitoso

Comercio:	ASOPAGOS
No. comprobante:	TR1627436243
CUS:	1765066243
Fecha y hora:	9 Sep 2025 16:28:42
No. de factura:	34659398
Descripción pago:	Pago de seguridad Social Integrado
Referencia 1:	10.10.11.80
Referencia 2:	CC
Referencia 3:	72042502
Producto origen:	Cuenta de ahorros **** 1684
Total Pagado:	$ 12.648.400 COP
Costo transacción:	$ 0 COP

COMPROBANTE DE PAGO ELECTRÓNICO

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

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

Valor del pago:	$12.648.400
Fecha Transacción:	2025-09-09 16:29
Estado Transacción:	APROBADA
Banco:	BANCOLOMBIA
Nro. Transación - CUS:	1765066243
Número de Planilla:	34659398
Descripción:	Pago de seguridad Social Integrado
Dirección IP:	10.10.11.80

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

Enviar Datos

Imprimir Volver

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO	3156416132	VALENTINA6613@GMAIL.COM	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-08	2025-09	34659398	E	2025-09-09	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	12.648.400	56.100	BANCOLOMBIA

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
31	34659398	2025-09-02	Pagada

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN					
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
1	CC 8767692	VILLADIEGO MAURY RICARDO ENRIQUE	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	EPS SURA-EPS010	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
2	CC 15704892	SIERRA ESPAÑA CARMELO	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
3	CC 22464192	VARGAS MORENO MONICA PATRICIA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
4	CC 22735968	CAMARGO MELENDEZ SANDRA PATRICIA	1.423.500	F	X	X														0			26	26	26	26	COLFONDOS-231001	1.233.700	197.400	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.233.700	49.400	COMFAMILIAR ATLANTICO-CCF07	1.233.700	49.400	1.233.700	85.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	382.100	S	3562901
5	CC 32725415	TORRENEGRA CORRO VIVIANA ISABEL	1.423.500	F	X	X														0			13	13	13	13	COLPENSION ES-25-14	616.850	98.700	0	0	EPS CAJACOPI-CCFC55	616.850	24.700	COMFAMILIAR ATLANTICO-CCF07	616.850	24.700	616.850	43.000	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	191.100	S	1561301
6	CC 32837548	OSORIO TURIZZO FLOR LIYEIRA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842302
7	CC 32853691	MERCADO VASQUEZ MARINELSY	1.423.500	F		X														0			1	1	1	1	PORVENIR-230301	47.450	7.600	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	47.450	1.900	COMBARRANQUILLA-CCF06	47.450	1.900	47.450	3.400	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	14.800	S	5842301
8	CC 44154895	CERVANTES CUESTA NELLYS ESTHER	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
9	CC 45647468	ORTIZ SALGADO JULIA ESTER	1.423.500	F	X	X														0			1	1	1	1	PROTECCION-230201	47.450	7.600	0	0	SANITAS-EPS005	47.450	1.900	COMFAMILIAR ATLANTICO-CCF07	47.450	1.900	47.450	3.400	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	14.800	S	1131201
10	CC 50879465	BARRIOS MORENO YASMIN PATRICIA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	3561101
11	CC 55237945	FERRER PAYARES YURI ANDREA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	3561101
12	CC 1001856929	OROZCO RIVILLAS DANIEL DE JESUS	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
13	CC 1001914846	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	SANITAS-EPS005	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
14	CC 1004188955	OROZCO RODRIGUEZ DANIELA ALEJANDRA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	SANITAS-EPS005	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
15	CC 1042247243	DUQUE VARGAS JUAN GABRIEL	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	SANITAS-EPS005	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
16	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL SER-EPS048	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
17	CC 1042437771	DIAZ MORA DIANA CAROLINA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.423.500	227.800	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
18	CC 1042439801	DUQUE RIVILLAS JUAN JAVIER	3.000.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	3.000.000	480.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	3.000.000	120.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	3.000.000	120.000	3.000.000	208.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	928.800	S	3561101
19	CC 1042452156	CORONADO MANOTAS MARIA ALEJANDRA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	3561101
20	CC 1045688685	MUÑOZ FIGUEROA ELKIN ALBERTO	1.423.500	F	X															0			9	9	9	9	PORVENIR-230301	427.050	68.400	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	427.050	17.100	COMFAMILIAR ATLANTICO-CCF07	427.050	17.100	427.050	29.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	132.400	S	1561301
21	CC 1048941435	JULIO ORTEGA JOSE GREGORIO	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
22	CC 1053820534	VALENCIA LOPEZ PAULA ANDREA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301

23	CC 1065374852	CAMAÑO ESPAÑA JOSE LUIS	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
24	CC 1066512650	MACKENZIE LOPEZ ISABEL CRISTINA	2.300.000	F	X															0			12	12	12	12	COLFONDOS-231001	920.000	147.200	0	0	EPS SURA-EPS010	920.000	36.800	COMFAMILIAR ATLANTICO-CCF07	920.000	36.800	920.000	64.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	284.900	S	1561301
25	CC 1083034280	QUITIAN RUDAS DANIELA PAOLA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL -MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842302
26	CC 1124063614	LOPEZ MARTINEZ KARLIN CAROLINA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSIONES-25-14	1.423.500	227.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
27	CC 1129492869	LOPEZ LAZO KELLYS PAOLA	1.423.500	F	X															0			1	1	1	1	COLPENSIONES-25-14	47.450	7.600	0	0	EPS-S MUTUAL -MOV-ESSC07	47.450	1.900	COMFAMILIAR ATLANTICO-CCF07	47.450	1.900	47.450	3.400	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	14.800	S	1561301
28	CC 1129493906	LOZANO HERNANDEZ SUGEY	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	EPS-S MUTUAL -MOV-ESSC07	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301
29	CC 1140814848	RIPOLL MUÑOZ YESICA AMPARO	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842302
30	CC 1140861115	DUQUE RIVILLAS JOSE GABRIEL	3.000.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	3.000.000	480.000	0	0	SANITAS-EPS005	3.000.000	120.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	3.000.000	120.000	3.000.000	208.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	928.800	S	5842301
31	CC 1140887772	MOLINA MEZA JOSE LUIS	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.423.500	227.800	0	0	EPS SURA-EPS010	1.423.500	57.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.423.500	57.000	1.423.500	99.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	440.900	S	5842301

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO	3156416132	VALENTINA6613@GMAIL.COM	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-08	2025-09	34659398	E	2025-09-09	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	12.648.400	56.100	BANCOLOMBIA

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
31	34659398	2025-09-02	Pagada

PAGADO

TOTALES IBC

IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
40.656.950	40.656.950	40.656.950	40.656.950	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				31	6.506.100	0	28.900	0	6.535.000
PORVENIR	230301	800224808	8	11	2.378.400	0	10.500	0	2.388.900
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	11	2.408.700	0	10.700	0	2.419.400
PROTECCION	230201	800229739	0	4	691.000	0	3.100	0	694.100
COLFONDOS	231001	800227940	6	5	1.028.000	0	4.600	0	1.032.600
EPS(Administradoras: 9)				31	1.627.700	0	7.500	0	1.635.200
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	7	288.800	0	1.300	0	290.100
EPS SURA	EPS010	800088702	2	3	150.800	0	700	0	151.500
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	6	405.000	0	1.800	0	406.800
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	4	180.500	0	800	0	181.300
EPS CAJACOPI	CCFC55	901543211	6	1	24.700	0	200	0	24.900
SANITAS	EPS005	800251440	6	5	292.900	0	1.300	0	294.200
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	1	57.000	0	300	0	57.300
EPS-S MUTUAL SER	EPS048	806008394	7	1	57.000	0	300	0	57.300
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	3	171.000	0	800	0	171.800
ARP(Administradoras: 1)				31	2.830.800	0	12.500	0	2.843.300
POSITIVA	14-23	860011153	6	31	2.830.800	0	12.500	0	2.843.300
CCF(Administradoras: 2)				31	1.627.700	0	7.200	0	1.634.900
COMFAMILIAR ATLANTICO	CCF07	890101994	9	6	131.800	0	600	0	132.400

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
COMBARRANQUILLA	CCF06	890102002	2	25	1.495.900	0	6.600	0	1.502.500
Gran Total					12.592.300	0	56.100	0	12.648.400

ASOPAGOS s.a.
PAGADO

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
IDENTIFICACIÓN:	CC-72042502
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2025-09-09
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-09-02
FECHA DE PAGO:	2025-09-09
ENTIDAD DE PAGO:	BANCOLOMBIA
PERÍODO PENSIÓN:	2025-08
PERÍODO SALUD:	2025-09
NÚMERO PLANILLA:	34659398
TOTAL COTIZANTES:	31
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	34659398
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
CCFC55	901543211	EPS CAJACOPI	1	$ 0	$ 0	$ 200	$ 24.700	$ 24.900
EPS002	800130907	SALUD TOTAL	6	$ 0	$ 0	$ 1.800	$ 405.000	$ 406.800
EPS005	800251440	SANITAS	5	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 292.900	$ 294.200
EPS010	800088702	EPS SURA	3	$ 0	$ 0	$ 700	$ 150.800	$ 151.500
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	4	$ 0	$ 0	$ 800	$ 180.500	$ 181.300
EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	1	$ 0	$ 0	$ 300	$ 57.000	$ 57.300
EPS048	806008394	EPS-S MUTUAL SER	1	$ 0	$ 0	$ 300	$ 57.000	$ 57.300
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	7	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 288.800	$ 290.100
ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	3	$ 0	$ 0	$ 800	$ 171.000	$ 171.800
Subtotal Salud		9	31	$ 0	$ 0	$ 7.500	$ 1.627.700	$ 1.635.200
230201	800229739	PROTECCION	4	$ 0	$ 0	$ 3.100	$ 691.000	$ 694.100
230301	800224808	PORVENIR	11	$ 0	$ 0	$ 10.500	$ 2.378.400	$ 2.388.900
231001	800227940	COLFONDOS	5	$ 0	$ 0	$ 4.600	$ 1.028.000	$ 1.032.600
25-14	900336004	COLPENSIONES	11	$ 0	$ 0	$ 10.700	$ 2.408.700	$ 2.419.400
Subtotal Pensión		4	31	$ 0	$ 0	$ 28.900	$ 6.506.100	$ 6.535.000
14-23	860011153	POSITIVA	31	$ 0	$ 0	$ 12.500	$ 2.830.800	$ 2.843.300
Subtotal ARL		1	31	$ 0	$ 0	$ 12.500	$ 2.830.800	$ 2.843.300
CCF06	890102002	COMBARRANQUILLA	25	$ 0	$ 0	$ 6.600	$ 1.495.900	$ 1.502.500
CCF07	890101994	COMFAMILIAR ATLANTICO	6	$ 0	$ 0	$ 600	$ 131.800	$ 132.400
Subtotal CCF		2	31	$ 0	$ 0	$ 7.200	$ 1.627.700	$ 1.634.900
		Total a pagar		$ 0	$ 0	$ 56.100	$ 12.592.300	$ 12.648.400

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	02/10/2025

Bancolombia

Comprobante en línea

9 Sep 2025 16:28:42

Pago PSE

Pago exitoso

CUS 1765066243

Comercio
ASOPAGOS

Referencia 1
10.10.11.80

Fecha
9 Sep 2025 16:28:42

Referencia 2
CC

Número de factura
34659398

Referencia 3
72042502

Descripción del pago
Pago de seguridad Social Integrado

Valor del Pago
$12.648.400

Número de comprobante
TR1627436243

Costo de la transacción
$ 0

Producto origen
Ahorros - Bancolombia
****** 1684**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

El pago fue exitoso

Comercio:	ASOPAGOS
No. comprobante:	TR2056408600
CUS:	1765828600
Fecha y hora:	9 Sep 2025 20:57:40
No. de factura:	34301968
Descripción pago:	Pago de seguridad Social Integrado
Referencia 1:	10.10.11.80
Referencia 2:	CC
Referencia 3:	72042502
Producto origen:	Cuenta de ahorros **** 1684
Total Pagado:	$ 3.115.000 COP
Costo transacción:	$ 0 COP

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-08	2025-08	34301968	I	2025-09-10	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	3.115.000	15.900	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	34301968	2025-09-02	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES														DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.					
1	CC 72042502	DUQUE ALZATE JUAN GABRIEL	8.500.000																	0			30	30	0	30	COLPENSIONES-25-14	8.500.000	1.360.000	42.500	42.500	SANITAS-EPS005	8.500.000	1.062.500	SIN CCF-SINCCF	0	0	8.500.000	591.600	0,06960	0	0	0	0	0	57	0	3.099.100	N	0

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-08	2025-08	34301968	I	2025-09-10	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	3.115.000	15.900	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	34301968	2025-09-02	Pagada							

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

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	1.445.000	0	7.500	0	1.452.500
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	1.445.000	0	7.500	0	1.452.500
EPS(Administradoras: 1)				1	1.062.500	0	5.400	0	1.067.900
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	1.062.500	0	5.400	0	1.067.900
ARP(Administradoras: 1)				1	591.600	0	3.000	0	594.600
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	591.600	0	3.000	0	594.600
Gran Total					3.099.100	0	15.900	0	3.115.000

Bancolombia

Comprobante en línea

9 Sep 2025 20:57:40

Pago PSE

Pago exitoso

CUS 1765828600

Comercio
ASOPAGOS

Referencia 1
10.10.11.80

Fecha
9 Sep 2025 20:57:40

Referencia 2
CC

Número de factura
34301968

Referencia 3
72042502

Descripción del pago
Pago de seguridad Social Integrado

Valor del Pago
$3.115.000

Número de comprobante
TR2056408600

Costo de la transacción
$ 0

Producto origen
Ahorros - Bancolombia
****** 1684**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

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

Barranquilla, 5 de septiembre de 2025

RESTAURANTES DUKSNIT 72.042.502

CERTIFICA:

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

RESTAURANTE DUK´S

PERSONAL DUK´S

NO.	Nombre	No. Cedula	Fecha expedición cedula	Dirección	EPS	ARL	fondo de pensiones	MANIPULACION DE ALIMENTOS	EXAMEN MEDICO
1	Daniel de Jesús Orozco Rivillas	1001856929	6 diciembre 2019	Carrera 38E#30-103	MUTUAL SER	POSTIVA	PROTECCION	SI	SI
2	Nelly Esther Cervantes Cuesta	44154895	24-abr-01	Carrera 15 #28-29	COOSALUD	POSTIVA	COLPENSION ES	SI	SI
3	Audys Esther padilla estrada	1002071713	01-11-2016	Carrera 91 99b-32	SURA	POSTIVA	PROTECCION	SI	SI
4	Sugey Lozano Hernández	1129493906	14-ene-05	Calle 98E # 7f-10	MUTUAL SER	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
5	Carmelo Sierra España	15704892	02-feb-01	Carrera 41d #43-03 El Parque	MUTUAL SER	POSTIVA	COLPENSIONES	SI	SI
6	José Luis Camaño España	1065374852	12-dic-06	Carrera 41d #43-03	SALUD TOTAL	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
7	Elkin Alberto Muñoz Figueroa	1045688685		DIAGONAL 52 1C-05	SALUD TOTAL	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
8	María Alejandra Coronado Manotas	1042452156	16-Ene-14	Carrera 28 No 15 – 37	COOSALUD	POSIITVA	COLPENSIONES	SI	SI
9	Nadim de Jesús Lorduy Monroy	1001914846	17-jul-17	Calle 66 #1c-66	SANITAS S.A.S.	POSTIVA	PORVENIR	SI	SI
10	Flor Liyeira Osorio Turizo	32.837548	02-Abr-2002	CRA 18 b No. 55 - 12	SURA	POSTIV A	COLFONDOS	SI	SI

RESTAURANTE DUK'S

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

11	Karlin Carolina López Martínez	1124063614	8-oct-14	Carrera 4a 35-14 piso 2	SALUD TOTAL.	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
12	José Gabriel Duque Rivillas	1140861155	5-jul-11	Calle 1e #21-89 torre 1 apto 904	SANITAS S.A.S.	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
13	Daniela Alejandra Orozco Rodríguez	1004188955	24-nov-17	Calle 1e #21-89 torre 1 apto 904	SANITAS S.A.S.	POSTIV A	PORVENIR	SI	SI
14	Ricardo Enrique Villadiego Maury	8767692	20-Oct-86	Calle 100 No 42f 100 Torre 2 Apto 502	SURA	POSITIVA	COLPENSIONES	SI	SI
15	José Gregorio Julio Ortega	1048941435	29-Ago-19	Calle 94 Carrera 7B – 34	MUTUAL SER	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
16	Yessica Amparo Ripoll Muñoz	1.140.814.848	02-mayo-06	Calle 116 24 – 53	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
17	Paula Andrea Valencia Lopez	1053820534	20-Ago-10	Calle 1E No 21 – 89 Torre 1 Apto 707	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI
18	KENYS RAFAEL AMAYA OÑATE	1120747056	19-01-11	CALLE 54B 47-16	SALUD TOTAL	POSITIVA	COLFONDOS	SI	SI

RESTAURANTE DUK´S

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

19	Yasmín Barrios Moreno	50.879.465	03-Feb-2000	Calle 50 CRA 24 - 99	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	SI	SI

RESTAURANTE DUK´S

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

PERSONAL PROFESIONALES DUKS

Nombre	No. Cedula	Dirección	CARGO
Victoria Meriño Mendoza	22.532.976	Calle 81ª No 75-43 Barranquilla	Nutricionista
Isabella Mackenzie	1066512650	Calle 38C 21-143 Barranquilla	Ingeniera de alimentos
Laura Vanessa Lopez Vergel	1.042.457.240	Calle 18 No 42- 247 Barranquilla	Profesional SST
Laura María Escorcia Bolívar	1.042.351.419	Calle 6 No 11-58 apto 2 Barranquilla	Ingeniera ambiental
Carlos De Jesús Jubis Palis	8.747.111	Carrera 42ª 84-202 apto 2ª Barranquilla	Chef Internacional