MEMORANDO

Radicado No: 202539400000064923

Para: GRIMALDO MALAVER BOHORQUEZ
Grupo Jurídico

Asunto: INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO **85001342025** PERIODO **DICIEMBRE** 2025 – SERVICIO RESTAURANTE CZ VILLANUEVA

Fecha: 29 de diciembre de 2025

Cordial Saludo,

Me permito enviar informe de supervisión correspondiente al mes de **DICIEMBRE** 2025, del contrato No. 850001342025, cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE". a nombre de **LUCY CENDALES BERNAL**. identificado con NIT No 52111147-1, Se anexa los siguientes documentos:

- Formato informe de supervisión
- Anexos soportes a informes de supervisión
- Documentos cuenta de cobro presente periodo

Agradezco la atención,

NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA
Supervisora contrato 850001342025

Proyectó: Nohora Yamile Vargas Fonseca/Profesional Universitario
Grupo Administrativo y de Talento Humano

INFORME PERIODICO No 10 - DICIEMBRE 2025

1. Datos generales

Período del informe	**1 de diciembre 2025 hasta el 27 diciembre 2025**	Número de contrato/convenio: 85001342025	
Tipo de contrato/convenio:	Contrato de suministro	Fecha suscripción contrato/convenio en las plataformas CCE: 21 de febrero del 2025	
Valor **Inicial** del contrato/convenio	$ 39.996.535	Plazo de Ejecución **Inicial** : 27 febrero del 2025	
		Plazo de Ejecución **Final** : 27 diciembre del 2025	
Objeto:	"PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE".		
Alcance del objeto (si aplica)			

2. Datos supervisor

Cargo Supervisor ICBF (según cláusula de supervisión del contrato/convenio)	PROFESIONAL UNIVERSITARIO		
Nombre y cargo Supervisor ICBF (que conoció de la ejecución del contrato/convenio - En orden cronológico)	NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA YULIETH PAOLA CALDERON MEDINA NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA	Fecha en la que realizo la supervisión (desde y hasta cuando) - En orden cronológico	25/02/2025 -27/06/2025 01/07/2025 - 22/09/2025 23/09/2025
Nombre y cargo del Supervisor ICBF (para efectos de liquidación)		Supervisores otras entidades (cooperantes) - (Si aplica)	
Otros supervisores **(*)**		Cargos de otros supervisores	

(*) Si se trata de varios supervisores, deberán relacionarse todos.

3. Datos contratista

Nombre Contratista:	LUCY CENDALES BERNAL	Cédula o NIT:	52.111.147
Dirección:	CARRERA 13 No. 11-78 - BARRIO CENTRO	Correo electrónico:	ricurasdelllano1@gmail.com
Representante Legal que suscribió el contrato/convenio:			
Representante Legal que suscribirá el acta de Liquidación **(i):**		Identificación:	52.111.147
Documentos que acreditan la competencia y facultades para liquidar	*Aportar e indicar en este espacio según aplique : Certificacion de existencia y representación legal expedido por xxxxxxxx, certificación de reconocimiento de personería jurídica otorgado por la autoridad competente (indicar cual) , resolución de nombramiento, acta de posesión .. Etc . (feha de expedición no mayor a 30 dias)*		
Fecha Certificado Actualizado de Existencia y Representación Legal **(i)**:			

(i). Estos datos sólo deberán diligenciarse en el Informe Final para liquidación. Esta certificación debe ser no mayor a 30 días.

4. Plazo de duración del contrato/convenio

Fecha inicio del contrato/convenio:	21 de Febrero 2025	Fecha de terminación inicial:	27 de Diciembre 2025
Fecha aprobación pólizas:	24 de febero 2025	Fecha expedición R.P.:	21 de febrero 2025
Fecha acta de inicio (si aplica):	27 de febrero 2025		
Fecha documento de Prórroga (si aplica):		Prorrogado hasta cuándo (si aplica):	
Fecha aprobación póliza de la prórroga:			

Si se presentan más prórrogas, incluir más filas para éstas.

5. Información presupuestal

Valor **Inicial** del contrato/convenio	**$**	**39.996.535,00**			
Aporte ICBF					
Aporte Contratista (si aplica)					
No. de CDP:	25425	Fecha CDP:	30 DE ENERO 2025	Valor de CDP:	$ 39.996.535,00
No. de VF (si aplica)		Fecha VF:		Valor de VF:	
No. de RP:		Fecha RP:		Valor de RP:	

(+) ADICIONES

Fecha Documento Adición: _____ Valor Adición: _____

Descripción del concepto de adición realizada en el periodo:

No.CDP Adición:		Fecha inicial y/o de operación del CDP Adición:		Valor CDP Adición:	
No. de RP Adición:		Fecha inicial y/o de operación del RP Adición:		Valor RP Adición:	
Valor adición aporte contratista:					
Fecha aprobación póliza de la adición					

Si se presentan más adiciones, incluir filas para éstas.

(-) DISMINUCIONES

Fecha Documento Disminución: 17/12/2025 Valor $ 9.000.000,00

Descripción del concepto de disminución realizada en el periodo:

No.CDP disminución :	25425	Fecha inicial y/o de operación del CDP disminución :	30/01/2025	Valor CDP disminución :	$ 9.900.000,00
No. de RP disminución :	38025	Fecha inicial y/o de operación del RP disminución :	30/01/2025	Valor RP disminución :	$ 9.900.000,00
Valor disminución aporte contratista:					
Fecha aprobación póliza de la disminución					

Si se presentan más disminuciones, incluir filas para éstas.

(=) VALOR TOTAL (después de modificaciones)	$ 30.996.535,0		
Valor anticipo (si aplica):		Fecha pago anticipo (si aplica):	
Porcentaje amortización (si aplica):		Período facturado:	

Forma de Pago:

El valor del contrato a suscribir será hasta por el valor resultante de la adjudicación, incluidos todos los costos directos e indirectos asociados al suministro de los bienes y/o prestación del servicio, el IVA, demás impuestos de ley.
Se pagará al contratista así: Pagos mensuales vencidos, proporcionales con los almuerzos efectivamente suministrados a los servidores públicos que laboran en el Centro Zonal de Yopal y la Regional Casanare, de acuerdo con los precios contenidos en la propuesta económica.
El valor total del contrato se fija en la suma de TREINTA Y NUENVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 39.996.535), incluido IVA, impuestos de ley y demás costos directos e indirectos, y se ejecutara de conformidad con los valores incluidos dentro de la propuesta económica presentada por el contratista y aceptada por el ICBF.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

6. Información relacionada con la contratación derivada (si aplica)

El supervisor certifica que durante la ejecución del contrato/ convenio No. XXXXX (NO existio contratación Derivada o existio derivada según aplique) .

No. de Contrato/convenio	Objeto del contrato/convenio	Fecha de inicio del contrato/convenio	Plazo del contrato/convenio	Valor total del contrato/convenio	Fecha de liquidación	Certificación del contratista

Este aparte debe diligenciarse el cuadro en el evento de existir contratación derivada. Se debe allegar la relación de la misma y la certificación de paz y salvo debidamente suscrita por el Contratante correspondiente y las actas de liquidación. De no existir contratación derivada señalar que no aplica dentro del recuadro.

7. Certificaciones para pagos suscritas por el supervisor

Periodo certificado	Fecha de certificación	Valor pagado	Ubicación del documento soporte	Observaciones
Marzo 2025	22/09/2025	$ 3.684.844,00	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	Descuento de nómina $1.067.156
Abril 2025	24/09/2025	$ 3.671.193,00	Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025	Descuento de nómina $1.296.807
Mayo 2025	21/10/2025	$ 3.948.944,00	Radicado No. 20253900000049363 del 21/10/2025	Descuento de nómina $1.148.656
Junio 2025	31/10/2025	$ 2.873.490,00	Radicado No. 20253900000051693 del 31/10/2025	Descuento de nómina $ 1.079.310
Julio 2025	5/11/2025	$ 3.293.138,00	Radicado No. 20253900000052543 del 05/11/2025	Descuento de nómina $ 1.286.062
Agosto	5/12/2025	$ 2.132.961,00	Radicado No. 20253900000059013 del 05/12/2025	Descuento de nómina $ 847.839
Septiembre	9/12/2025	$ 2.814.383,00	Radicado No. 20253900000059623 del 09/12/2025	Descuento de nómina $ 922.417
Octubre	10/12/2025	$ 3.152.436,00	Radicado No. 20253900000060223 del 01/12/2025	Descuento de nómina $ 843.564
Noviembre	11/12/2025	$ 2.331.636,00	Radicado No. 20253900000060613 del 11/12/2025	Descuento de nómina $ 843.564
Diciembre		$ -		Descuento de nómina $ 812.389
Total		**$ 27.903.025,00**		

8. Pagos Efectuados según estado de cuenta o información suministrada por la Dirección Financiera

Número de pago/desembolso, según cláusula de forma de pago	Valor bruto pagado o desembolsado	Fecha de la orden de pago correspondiente	Número de la orden de pago correspondiente	Observaciones (si el valor pagado fue diferente al pactado en la minuta, describir breve justificación, descuentos y concepto de los mismos)	Ubicación del documento soporte
1	$ 3.684.844,00	24/09/2025	351504425		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
2	$ 3.671.193,00	30/09/2025	364231825		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
3	$ 3.948.944,00	24/10/2025	408610025		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
4	$ 2.873.490,00	7/11/2025	431511625		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
5	$ 3.293.138,00	18/11/2025	445246725		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
6	$ 2.132.961,00	9/12/2025	492455125		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
7	$ 2.814.383,00	11/12/2025	496659125		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
8	$ 3.152.436,00	11/12/2025	496748225		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
9	$ 2.331.636,00	15/12/2025	505647125		**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
10	$ -				**Archivo oficina financiera - Pagaduría**
TOTALES	**$ 27.903.025,00**				

9. Descuentos/Liberaciones/Reducciones al valor (si aplica)

Fecha Descuento/Liberación/Reducción	Valor Descuento/Liberación/Reducción	Concepto Descuento/Liberación/Reducción
TOTAL		

10. Reintegros efectuados (si aplica)

Tipo de Reintegro	Fecha reintegro	Valor reintegro	No. de Comprobante reintegro	Justificación del reintegro

Fecha de la certificación del cierre de la cuenta bancaria (aplica para rendimientos financieros)

** Para el informe fina, debe adjuntarse a este documento extractos de cuenta bancaria que soporten el valor reportado de rendimientos financieros, copias de consignaciones de rendimientos y certificación de la Dirección Finaciera que avale dichas consignaciones.*

11. Resumen ejecución presupuestal acumulado (aplica también para informe final)

Concepto	Valor
VALOR INICIAL CONTRATO CONVENIO:	**$ 39.996.535,00**
VALOR APORTE ICBF:	$ 0,00
VALOR APORTE CONTRATISTA: (Si Aplica)	$ 0,00
VALOR TOTAL ADICIONES	**$ 0,00**
VALOR ADICIÓN APORTE ICBF:	$ 0,00
VALOR ADICIÓN APORTE CONTRATISTA: (Si Aplica)	$ 0,00
VALOR TOTAL REDUCCIONES	**$ 9.900.000,00**
VALOR REDUCCIÓN APORTE ICBF:	$ 9.000.000,00
VALOR REDUCCIÓN APORTE CONTRATISTA: (Si Aplica)	$ 0,00
VALOR TOTAL CONTRATO O CONVENIO	**-$ 9.000.000,00**
VALOR TOTAL APORTE ICBF	-$ 9.000.000,00
VALOR TOTAL APORTE CONTRATISTA: (Si Aplica)	$ 0,00
VALOR TOTAL EJECUTADO:	**$ 27.903.025,00**
VALOR EJECUTADO APORTE ICBF:	$ 0,00
VALOR EJECUTADO APORTE CONTRATISTA: (Si Aplica)	$ 0,00
PAGOS EFECTUADOS AL CONTRATISTA:	$ 27.903.025,00
VALOR A LIBERAR A FAVOR DEL APORTE DEL ICBF:	-$ 9.000.000,00
VALOR NO EJECUTADO APORTE CONTRATISTA: (Si Aplica)	$ 0,00
SALDO POR PAGAR AL CONTRATISTA:	**$ 12.093.510,00**
SALDO REINTEGRADO A FAVOR DEL ICBF	$ 0,00
SALDO POR REINTEGRAR A FAVOR DEL ICBF	

Notas Financieras

Saldos a liberar:	
Estado de los recursos a liberar:	
Saldos pendientes por pagar	La suma de:**DOS MILLONES CIENTO NOVENTA MIL ONCE PESOS ($2.190.011)** por concepto de "PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE".
Estado de los recursos reintegrados:	
Compensación por sanción impuesta al contratista	

Fecha estado de cuenta **29/12/2025**

12. Garantías

Amparos	Compañía aseguradora	No. de póliza	No. de anexo	Vigencia	
				Desde	Hasta
Cumplimiento	**Aseguradora Solidaria**	**BY-100050325**		21/02/2025	27/07/2026
Pago de salarios, prestaciones sociales				21/02/2025	27/12/2026
Clidad de servicio				21/02/2025	27/12/2026

Nota: *Es necesario ingresar las garantías de las modificaciones realizadas al contrato. Así mismo, la garantía de estabilidad de obra, debe estar previamente aprobada por la Dirección de Contratación o las Coordinaciones Jurídicas en las Regionales del ICBF, según sea el caso.*
De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015, la garantía de cumplimiento del contrato debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato.

13. Sanciones

Marque con una "X" el tipo de sanción impuesta al contratista.

Tipo de Sanción (seleccionar con una x)	Número y fecha del acto administrativo que resuelve el proceso administrativo sancionatorio contractual.	Número y fecha del acto administrativo que resolvió el recurso (si aplica)	Fecha de ejecutoria del proceso administrativo sancionatorio contractual.	Valor de la sanción impuesta

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Multa. (art. 17 Ley 1150 de 2007).						
Declaratoria de incumplimiento con cobro de perjuicios. (art. 17 Ley 1150 de 2007)	Total					
	Parcial					
Caducidad (art. 14, 18. Ley 1150 de 2007)						

14. Cumplimiento de Obligaciones

Cumplimiento de Obligaciones del Sistema Integrado de Gestión - Eje de Gestión de la Calidad	Cumplimiento (SI, NO, PENDIENTE, PARCIALMENTE , N/A) (ii)	Documento que evidencia el cumplimiento de la obligación	Ubicación del documento soporte en el expediente contractual	Observaciones (iv)
1. Asegurar que el personal requerido para la prestación del servicio cuente con el perfil de: Educación (formal: primaria, secundaria, pregrado, posgrado), formación (cursos específicos de la actividad a desarrollar como diplomados, seminarios, talleres entre otros) o experiencia para garantizar la óptima prestación del servicio. Aclaración: En caso de que en las obligaciones específicas del contrato se tenga en cuenta el cumplimiento de esta obligación, no deberá incluirse nuevamente en las obligaciones SIGE.	**N/A**	**Marzo 2025** Se presentan las hojas de vida con la propuesta economica que reposa en la carpeta orginal del contrato en el área juridica. Folio: 98-123 cambio de personal. Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, allega cominicación de cambio de personal minimo requedrido junto con los sportes legales y de experiencia de la persona segu nel perfil de auxiliar de cocina.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	
2. Socializar con el equipo de trabajo que realiza las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Normatividad interna vigente, Objetivos Estratégicos, Políticas y Sistema Integrado de Gestión SIGE) así como dar a conocer los diferentes documentos (lineamientos técnicos, manuales operativos, procedimientos, guías, formatos, entre otros) necesarios para la operación de los servicios contratados. (Se comparte presentación para que sea socializada y formato	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025; se remite certificación firmada por la contrista Lucy Cendales, en donde se anexa la evidencia de la socialización realizada con el equipo de trabajo	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	
Cumplimiento de Obligaciones del Sistema Integrado de Gestión - Eje de Seguridad de la información	**Cumplimiento (SI, NO, PENDIENTE, PARCIALMENTE , N/A) (ii)**	**Documento que evidencia el cumplimiento de la obligación**	**Ubicación del documento soporte en el expediente contractual**	**Observaciones (iv)**
1. Certificar el cumplimiento, seguimiento y revisión de los asuntos correspondientes a seguridad de la información, enmarcado en la normativa interna del ICBF vigente durante la ejecución del contrato	**N/A**	**Marzo 2025** Se anexa formato de seguridad de la información diligenciado y firmado por parte de la contratista.	F4.G7.ABS: Formato Cumplimiento de Política de Seguridad de la Información	
2. ⁻Suscribir un documento de compromiso de confidencialidad con el representante legal, el cual deberá ser entregado al supervisor una vez se firme el contrato o convenio.	**N/A**	**Marzo 2025** En reunión 27 de febrero de socialización de actividades se suscribió formato de compromiso de confidencialidad.	F5.G7.ABS: Formato Compromiso de Confidencialidad	
3. ⁻Suscribir un documento de autorización de tratamiento de datos personales con el representante legal, el cual deberá ser entregado al supervisor una vez se firme el contrato.	**N/A**	**Marzo 2025** En reunión 27 de febrero de socialización de actividades se suscribió formato de tratamiento de datos personales.	F44.G7.ABS: Formato autorización de tratamiento de datos personales	
Obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión - Eje de Seguridad y Salud Ocupacional	**Cumplimiento (SI, NO, PENDIENTE, PARCIALMENTE , N/A) (ii)**	**Documento que evidencia el cumplimiento de la obligación**	**Ubicación del documento soporte en el expediente contractual**	**Observaciones (iv)**
1. Certificar que cuenta con un representante de seguridad y salud en el trabajo, que cumpla con el perfil establecido en la Resolución 312 de 2019, o a la norma que adicione, modifique o sustituya y garantice el cumplimiento de obligaciones contractuales establecidas en el marco de la ejecución del contrato o	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025 se recibe hoja de vida del representante de seguridad y salud en el trabajo, que cumpla con el perfil establecido en la Resolución 312 de 2019.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	
2. Presentar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados, en el marco de la Seguridad y Salud en el Trabajo durante la ejecución del contrato o convenio.	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000025102 se recibe oficio con fecha del 23/04/2025, matriz de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados, en el marco de la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	
3. Realizar la inducción al equipo de trabajo que se empleará durante la ejecución del contrato o convenio en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, se recibe listado de asistencia de inducción en SG SST de los trabajadores.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	
4. Suministrar a los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio los elementos de protección personal y ropa de trabajo requerida para la realización de sus actividades.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP y su respectiva matriz. **Abril 2025** Mediante radicado No. 20253900000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP . **Mayo 2025** Mediante radicado No. 20253900000087732 se recibe oficio con fecha del21/10/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP . **Junio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP . **Julio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP . **Agosto 2025** Mediante radicado No. 20253900000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP . **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP . **Octubre 2025** Mediante radicado No. 20253900000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP . **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP . **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025; allega formato evidencia de entrega de los EPP .	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
5. Presentar el concepto médico ocupacional favorable de los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjuntan el concepto médico ocupacional favorable de los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio. **Abril 2025** Se adjunta a lpresente informe debido a que habia quedado pendiente dentro del informe del mes de marzo 2025.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	
6. Formular e implementar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, previa revisión y ajustes sugeridos por parte de la profesional de SST del ICBF, el cual se encuentra en estado aprobado.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	
Obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión - Eje de Gestión Ambiental	**Cumplimiento (SI, NO, PENDIENTE, PARCIALMENTE , N/A) (ii)**	**Documento que evidencia el cumplimiento de la obligación**	**Ubicación del documento soporte en el expediente contractual**	**Observaciones (iv)**
1. Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la política ambiental de la Entidad.	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000025302 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, donde allega el soporte de el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos. **De acuerdo al lineamiento y guia de gestión de bienes y servicios, la periodocidad es semetral, por lo tanto se debe entregar en diciembre 2025.** **Mayo 2025** Mediante radicado No. 20253900000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, donde allega el soporte de el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025, donde allega el soporte de el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
2. Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente.	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, donde allega el soporte de implementaron buenas prácticas ambientales. **De acuerdo al lineamiento y guia de gestión de bienes y servicios, la periodocidad es semetral, por lo tanto se debe entregar en diciembre 2025.** **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, donde allega el soporte de implementaron buenas prácticas ambientales.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
3. Presentar los permisos y/o autorizaciones ambientales vigentes requeridas para prestación del servicio. Así como las evidencias del cumplimiento de los requerimientos establecidos en dichos documentos. (Al inicio del contrato informe de supervisión, si el contrato supera los 12 meses se debe presentar semestralmente).	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, donde allega el soporte de registro sanitario por parte de la secretaria de salud del municipio de Villanueva Casanare.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	Se presenta al incio del contrato.
4. Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, donde allega el soporte. **Mayo 2025** Mediante radicado No. 20253900000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, donde allega el soporte manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato. **De acuerdo al lineamiento y guia de gestión de bienes y servicios, la periodocidad es semetral, por lo tanto se debe entregar en noviembre 2025.** **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000095542 se recibe oficio con fecha del 21/12/2025, donde solita palzo para entregar sorote en el proximo informe de diciembre 2025. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025, donde allega el soporte manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
5. Formular e implementar plan de saneamiento que incluya como mínimo los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, de acuerdo con la normatividad vigente. (El plan de saneamiento al inicio del contrato, y los registros serán entregados trimestralmente).	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, el cual fue revisado por parte de la profesional del eje ambien tal del ICBF y ajustado según sus indicaciones y se encunetra aprobado. **De acuerdo a al indicacion de la guia adquisiscione, bienes y servicios la periodocidad es trimestral mayo - agosto y noviembre 2025.** **Mayo 2025.** Mediante radicado No. 20253900000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, donde allega el soporteprogramas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 20253900000103502 se recibe oficio con fecha del 2/12/2025, donde allega el soporteprogramas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000095542 se recibe oficio con fecha del 21/12/2025, donde solicita plazo para entregar soporte en el proximo informe de diciembre 2025. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12//2025, donde allega el soporteprogramas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

6. Formular e implementar Plan de Gestión Ambiental de acuerdo con los aspectos, impactos y requisitos ambientales asociados a la ejecución del contrato. (El plan de gestión ambiental en el primer informe de supervisión. Los soportes de cumplimiento en cada informe de supervisión, según las actividades realizadas).	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, el cual fue revisado por parte de la profesional del eje ambien tal del ICBF y ajustado según sus indicaciones y se encuentra aprobado. De **acuerdo a la indicacion de la guia adquisiciones, bienes y servicios - su presentación es trimestral mes de mayo, agosto y noviembre 2025.** **Mayo 2025** De acuerdo a lo que se contempló en el plan de gestión ambienyal se debe realizar la entrega de anexos con frecuencia cuatrimestral. (Se presenta en el perido de junio 2025) **Junio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, donde allega el soporte de cumplimiento del programas de residuos solidos. **Julio 2025** Para este perídio no se debe relizar esta acividad. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 20253900000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, donde allega el soporte de cumplimiento del programas de del programas de residuos solidos. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000095542 se recibe oficio con fecha del 21/12/2025, donde solicita plazo para entregar sorote en el proximo informe de diciembre 2025. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000011112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025, donde allega el soporte de cumplimiento del programas de del programas de residuos solidos.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
Cumplimiento de Obligaciones Generales del Contrato y/o Convenio (i)	**Cumplimiento (SI, NO, PENDIENTE, PARCIALMENTE , N/A) (ii)**	**Documento que evidencia el cumplimiento de la obligación**	**Ubicación del documento soporte en el expediente contractual**	**Observaciones (iv)**
1. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno entre EL CONTRATISTA y el ICBF	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Abril 2025** Mediante radicado No. 20253900000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Mayo2025** Mediante radicado No. 20253900000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Junio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Julio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 20253900000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Octubre 2025** Mediante radicado No. 20253900000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025. Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
2. Constituir y allegar a EL ICBF las garantías requeridas dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.	**N/A**	**Marzo 2025** Se recibe poliza de garantía unica de cumplimiento entidad estatal Decreto 1082 de 2015 # BY-100050325 del 21/02/2025	Carpeta archivo oficina del Jurídico y Contractual	Se presenta al incio del contrato.
3. Participar y apoyar a EL ICBF en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución del contrato.	**N/A**	**Marzo 2025** Se adjunta acta No 001 de socilaización de obligaciones contracuales y clausulas SIGE y demas generalidades del contrato, reunión convocada por la supervisión del contrato el dia 27/02/2025.	Acta No 001 del 27/02/2025 - Primer informe marzo 2025	
4. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta EL ICBF a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.	**SI**	**Marzo 2025** Para la ejecución del mes de marzo 2025 no se presentaron requerimientos por parte de la supervisión. **Abril 2025** El 04-04-2025 se realizó a la contratista Requerimiento No. 01 por presunto incumplimiento de las obligaciones contractuales: Obligacion Especifica no1, Obligaciones del Eje de Seguridad y Salud en el trabajo No4, Oblicaciones generales de contratista No4, al noque se requirió dar cabal cumplimiento a las obligaciones contractuales descritas anteriormente y subsane lo señalado en la descripción de los hechos, en un plazo perentorio de (03) días hábiles. El 14 de abril de 2025 e recibe la contestación al requerimient o mencionado, donde la contratista prsetna plan de mejora para cada una de las actividades mencionadas en el requerimiento. **Mayo 2025** El 22-05-2025 se realizó a la contratista Requerimiento No. 02 por presunto incumplimiento de las obligaciones contractuales: Obligacion Genral no 4 Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones y la No5, OPresentar la cuenta de cobro y/o factura electrónica correspondiente. El 27 de mayo de 2025 e recibe la contestación al requerimient o mencionado, donde la contratista informó que la presentación y soporte de la ejecución del contrato en mención de los meses de marzo, abril y mayo se realizarán del 2 al 6 de junio del presente año. **Durante los periodos junio a octubre 2025,** no se presentaron requerimientos y/o recomendaciones a la contratista, ya que el servicio dse h prestado en completa normalidad. **Diciembre 2025** Se adjunta acta de seguimiento y cierre de requerimeintos, la cual habia quedado pendiente por adjuntar al informe correspondiente .	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025. Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025	
5. Presentar la cuenta de cobro y/o factura electrónica correspondiente de conformidad con la forma de pago estipulada en el contrato, junto con el informe o reporte de las actividades realizadas para cada pago.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025 se recibe Factura FELC462 por el servicio del mes de marzo de 2025. **Abril 2025** Mediante radicado No. 20253900000677522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025 se recibe Factura FELC484 por el servicio del mes de Abril de 2025. Abril 2025 **Mayo 2025** Mediante radicado No. 20253900000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025 se recibe Factura FELC 507 por el servicio del mes de Mayo de 2025. **Junio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025 se recibe Factura FELC 533 por el servicio del mes de Junio de 2025. **Julio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025 se recibe Factura FELC 534 por el servicio del mes de Julio de 2025. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 20253900000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025 se recibe Factura FELC 555 por el servicio del mes de agosto de 2025. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025 se recibe Factura FELC 557 por el servicio del mes de septiembre de 2025. **Octubre 2025** Mediante radicado No. 20253900000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025 se recibe Factura FELC 559 por el servicio del mes de **octubre** de 2025. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000105542 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025 se recibe Factura FELC 560 por el servicio del mes de **noviembre** de 2025. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025 se recibe Factura FELC 573 por el servicio del mes deDiciembre de 2025.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
6. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), aportando los soportes de pago correspondientes, según cada caso, y de acuerdo con la normatividad vigente.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025 se recibe planilla de pago de SISS # 9482269038 del periodo de marzo 2025. **Abril 2025** Mediante radicado No. 20253900000677522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, se recibe planilla de pago de SISS # 9482269038 del periodo de marzo 2025. **Mayo 2025** Mediante radicado No. 20253900000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, se recibe planilla de pago de SISS # 9486245929-9486555051 del periodo de mayo 2025. **Junio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, se recibe planilla de pago de SISS #9488273542 -9486551258 del periodo de junio 2025. **Julio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, se recibe planilla de pago de SISS #9489498233-9488277507 del periodo de julio 2025. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 20253900000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, se recibe planilla de pago de SISS #9490842694 - 9491021592 del periodo de agosto 2025. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000103552 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025, se recibe planilla de pago de SISS #9491796503 - 9492291324 del periodo de septiembre 2025. **Octubre 2025** Mediante radicado No. 20253900000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, se recibe planilla de pago de SISS #9493781070 -9493911469 del periodo de octubre 2025. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000105542 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, se recibe planilla de pago de SISS # 9495217407 -9495137536 del periodo de noviembre 2025. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025, se recibe planilla de pago de SISS # 9496228305 -9496965684 del periodo dediciembre 2025.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
7. Colaborar con el ICBF en el suministro y respuesta de la información correspondiente, a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del contrato objeto del presente documento.	**N/A**	**Marzo 2025** Durante los peridos de maro a asepttiembreno se presentaron requerimientos efectuados por organismos de control.		
8. Cumplir con las disposiciones establecidas en el Capítulo "Buenas Prácticas en la Gestión Contractual" del Manual de Contratación vigente.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Abril 2025** Mediante radicado No. 20253900000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Mayo 2025** Mediante radicado No. 20253900000087732 se recibe oficio con fecha del21/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Junio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Julio 2025** Mediante radicado No. 20253900000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 20253900000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Octubre 2025** Mediante radicado No. 20253900000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000104992 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000111112 se recibe oficio con fecha del 2912/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas prácticas.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Cumplimiento de Obligaciones Especificas del Contrato/ convenio (i)	Cumplimiento (SI, NO, PENDIENTE, PARCIALMENTE, N/A) (ii)	Documento que evidencia el cumplimiento de la obligación	Ubicación del documento soporte en el expediente contractual	Observaciones (iv)
1. Cumplir con plena autonomía técnica y administrativa, con las actividades, lineamientos y estándares definidos en el numeral 6 "Especificaciones Técnicas de los insumos, bienes, productos, obras o servicios a entregar" de la Ficha de Condiciones Técnicas Esenciales para la Prestación del Servicio y/o Entrega del Bien (FCT).	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Abril 2025** Mediante radicado No. 02539000000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Mayo 2025** Mediante radicado No. 02539000000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Junio 2025** Mediante radicado No. 02539000000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Julio 2025** Mediante radicado No. 02539000000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Octubre 2025** Mediante radicado No. 02539000000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 02539000001005542 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de las condiciones técnicas en la prestación del servicio.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
2. Cumplir con los principios de buenas prácticas de manufactura-MPM según el título II del decreto 3075/1997 y en el título II de la Resolución 2674 de 2013, para la compra, recepción, preparación, elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Abril 2025** Mediante radicado No.02539000000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Mayo 2025** Mediante radicado No.02539000000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Junio 2025** Mediante radicado No.02539000000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Julio 2025** Mediante radicado No.02539000000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Agosto 2025** Mediante radicado No.02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Septiembre 2025** Mediante radicado No.02539000000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Octubre 2025** Mediante radicado No.02539000000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Noviembre 2025** Mediante radicado No.02539000000105542 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM **Diciembre 2025** Mediante radicado No.02539000000111112 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal del cumplimiento de principios de buenas practicas de manufacturación - MPM	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 adicado No. 20253940000111112 del 11/12/2025	
3. Presentar un ciclo de menú a los 21 días, la entrega la deberá hacer dentro de los cinco días siguientes a la firma del acta de inicio de acuerdo con la minuta patrón establecida por parte del ICBF, para la aprobación por parte de la Nutricionista designada para apoyo a la supervisión del contrato.	**N/A**	**Marzo 2025** Se recibe menú incial para ejecución de contrato, según correo electronico del 28/02/2025; se hace revisión por parte de la nutricionista de apoyo del ICBF, quien solicita ajustes al menú el cual finalmente se recibe mediante correo electrónico el 04/03/2025 y una vez realizada la respectiva revisión es aprobado el 28/03/2025, el cual se adjunta al presente informe.	Correo electrónico del 28/02/2025	
4. Notificar al supervisor del contrato cada vez que se presenten cambios del personal presentado inicialmente para la prestación del servicio (faltantes, remplazos temporales y/o permanentes) garantizando que el personal nuevo tenga el perfil requerido para cumplir con las labores asignadas y deberá presentar un reconocimiento médico y el carnet de manipulación de alimentos vigente en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos del personal para la prestación del servicio.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual se informa el cambio de persona lminimo requerido (auxiliar de cocina) junto soportes de requisitos legales y experiencia requerida del perfil. **Abril 2025** Mediante radicado No.02539000000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, en el cual se informa que no hubo cambio del personal lminimo requerido (auxiliar de cocina). **Mayo 2025** Mediante radicado No.02539000000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, en el cual se informa que no hubo cambio del personal lminimo requerido (auxiliar de cocina). **Junio 2025** Mediante radicado No.02539000000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, en el cual se informa que no hubo cambio del personal lminimo requerido (auxiliar de cocina) **Julio 2025** Mediante radicado No.02539000000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, en el cual se informa que no hubo cambio del personal lminimo requerido (auxiliar de cocina). **Agosto 2025** Mediante radicado No.02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 05/11/2025, en el cual se informa que no hubo cambio del personal lminimo requerido (auxiliar de cocina). **Septiembre 2025** Mediante radicado No.02539000000103552 se recibe oficio con fecha del 05/11/2025, en el cual se informa que no hubo cambio del personal lminimo requerido (auxiliar de cocina). **Octubre 2025** Mediante radicado No.02539000000104992 se recibe oficio con fecha del 10/11/2025, en el cual se informa que si hubo cambio del personal mínimo requerido (auxiliar de cocina); para lo cual dajunta los documentos soportes requeridos para la prestación del servicio. **Noviembre 2025** Mediante radicado No.02539000001005542 se recibe oficio con fecha del 11/11/2025, en el cual se informa que no hubo cambio del personal mínimo requerido (auxiliar de cocina); para lo cual dajunta los documentos soportes requeridos para la prestación del servicio. **Diciembre 2025** Mediante radicado No.02539000001005542 se recibe oficio con fecha del 11/11/2025, en el cual se informa que no hubo cambio del personal mínimo requerido (auxiliar de cocina); para lo cual dajunta los documentos soportes requeridos para la prestación del servicio.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
5. Presentar 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. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. De acuerdo con el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. De acuerdo con el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013. **Abril 2025** Mediante radicado No.02539000000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, en el cual adjunta soporte de cumplimiento del plan de capacitación en: Reforzar conocimientos relativos a la normatividad interna de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA , procedimientos operativos, procesos de ventas, entre otros aspectos de interés genera y Definición e importancia del control de las enfermedades transmitidas por alimentos en la industria láctea. **Mayo 2025** Mediante radicado No.02539000000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, en el cual adjunta soporte de cumplimiento del plan de capacitación en:Conocer los principios normativosque rigen nuestra producción. **Junio 2025** Mediante radicado No.02539000000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, en el cual adjunta soporte de cumplimiento del plan de capacitación en:Conocer los principios normativosque rigen nuestra producción. **Julio 2025** Mediante radicado No.02539000000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, en el cual adjunta soporte de cumplimiento del plan de capacitación en:Conocer los principios normativosque rigen nuestra producción. **Agosto 2025** Mediante radicado No.02539000000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta soporte de cumplimiento del plan de capacitación en:Conocer los principios normativosque rigen nuestra producción. **Septiembre 2025** Mediante radicado No.02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta soporte de cumplimiento del plan de capacitación en:Conocer los principios normativosque rigen nuestra producción. **Ya se dio cumplimiento en su totalidad a esta actividad.**	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025	
6. Informar la ausencia del manipulador de alimentos cuando sea motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, para tal caso deberá presentar reconocimiento médico nuevo previo a retomar las labores de manipulación.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. **Abril 2025** Mediante radicado No.02539000000077522 se recibe oficio con fecha 24/09/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. **Mayo 2025** Mediante radicado No.02539000000087732 se recibe oficio con fecha 21/10 1/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. **Junio 2025** Mediante radicado No.02539000000090262 se recibe oficio con fecha 31/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. **Julio 2025** Mediante radicado No.02539000000090892 se recibe oficio con fecha 04/11/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. **Agosto 2025** Mediante radicado No.02539000000103502 se recibe oficio con fecha 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. Radicado No. 20253940000104992 del 05/12/2025 **Septiembre 2025** Mediante radicado No.02539000000103552 se recibe oficio con fecha 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. **Octubre 2025** Mediante radicado No.02539000000104992 se recibe oficio con fecha 10/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de que no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. **Noviembre 2025** Mediante radicado No.02539000001005542 se recibe oficio con fecha 11/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de que no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido. **Diciembre 2025** Mediante radicado No.02539000001005542 se recibe oficio con fecha 29/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante Legal de que no se ha presentado ausencia de manipulador de alimentos Y/o del personal mínimo requerido.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
7. El contratista deberá acreditar semestralmente el estado de salud del personal, para lo cual debe presentar las pruebas de laboratorio necesarias para la manipulación de alimentos.	**N/A**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, se recibe resultados de los examenes de laboratorio del personal mínimo requerido el cual está apto pára el desarrollo del as activiades propias del servicio de preparación de alimentos.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025	

8. Llevar un control diario sobre los almuerzos suministrados teniendo en cuenta los listados de los beneficiarios entregados por la supervisión, dicho instrumento debe llevar la firma en original del beneficiario, debe ser presentado con los demás documentos para el respectivo pago.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en marzo de 2025. **Abril 2025** Mediante radicado No. 02539000000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en abril de 2025. **Mayo 2025** Mediante radicado No. 02539000000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en mayo de 2025. **Junio 2025** Mediante radicado No. 02539000000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en junio de 2025. **Julio 2025** Mediante radicado No. 02539000000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en julio de 2025. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en agosto de 2025. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en septiembre de 2025. **Octubre 2025** Mediante radicado No. 02539000000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en octubre de 2025. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000105542 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en noviembre de 2025. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000111112 se recibe oficio con fecha del 29/12/2025, en el cual adjuntan planillas firmadas por los servidores del servicio recibido en diciembre de 2025.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
9. Publicar el menú diario a suministrar autorizados por el supervisor del contrato, en un lugar visible para los servidores públicos.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Abril 2025** Mediante radicado No. 02539000000775222 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Mayo 2025** Mediante radicado No. 02539000000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Junio 2025** Mediante radicado No. 02539000000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Julio 2025** Mediante radicado No. 02539000000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Octubre 2025** Mediante radicado No. 02539000000104992 se recibe oficio con fecha del 10/12/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000105542 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000105542 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, se recibe soporte publicación del menú mediante cartelera visible para los servidores que toman el servicio de almuerzos.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	
10. Entregar los resultados microbiológicos semestral; donde se incluyan superficies, ambientes y equipos, un menú seleccionado aleatoriamente a directriz del supervisor del contrato, en aras de verificar la calidad del servicio y de no ser aceptables se tomarán las acciones correctivas correspondientes por parte del contratista.	**N/A**	Se presenta de manera semestral de acuerdo a al indicacion de la guia adquisisciones, bienes y servicios - Presentación mes de agosto 2025. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025 la contratista solicita plazo para la entrega de los resultados del examen microbiológico, por lo cual allega la evidencia de solicitud del servicio, esto a razón de que el laboratorio aun no le ha expedido el docuemento del resultado del examen. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 20253900000103552 se recibe oficio con fecha del 05/12/2025, donde se adjuntan los resultados de los examenes microbiológico, el cual no reporta ninguna novenad para corrección en la prestación del servicio.	Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000103552 del 05/12/2025	
11. El contratista, deberá realizar una encuesta de satisfacción cada 3 meses contados a partir de la firma del acta de inicio al 70% de los servidores públicos que reciben el servicio; para lo cual debe efectuar y presentar el respectivo análisis y los resultados, e implementar el Plan de Mejora a que haya lugar.	**N/A**	**De acuerdo a al indicacion de la guia adquisisciones, bienes y servicios la periodocidad es trimestral mayo - agosto y noviembre 2025.** **Mayo 2025** Mediante radicado No. 02539000000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, se recibe soporte encuesta de satisfacción. a lo que se realizará el respectivo analisis para dar recomendaciones en caso que haya lugar. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, se recibe soporte encuesta de satisfacción. a lo que se realizará el respectivo analisis para dar recomendaciones en caso que haya lugar. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000105542 se recibe oficio con fecha del 11/12/2025, se recibe soporte encuesta de satisfacción. a lo que se realizará el respectivo analisis para dar recomendaciones en caso que haya lugar.	Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025	
12. Garantizar que el lugar para la prestación del servicio tenga las condiciones técnicas, normativas y de logística, para prestar el servicio al ICBF a los colaboradores beneficiaros del servicio en el horario de las 12:00 M y las 2:00 PM. En el evento de cambio de instalaciones por parte del contratista se deberá informar a la supervisión con antelación y este debe cumplir con las condiciones inicialmente establecidas en el contrato. Capítulo I de Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.	**SI**	**Marzo 2025** Mediante radicado No. 20253900000068102 se recibe oficio con fecha del 28/08/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Abril 2025** Mediante radicado No. 02539000000077522 se recibe oficio con fecha del 24/09/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Mayo 2025** Mediante radicado No. 02539000000087732 se recibe oficio con fecha del 21/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Junio 2025** Mediante radicado No. 02539000000090262 se recibe oficio con fecha del 31/10/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Julio 2025** Mediante radicado No. 02539000000090892 se recibe oficio con fecha del 04/11/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Agosto 2025** Mediante radicado No. 02539000000103502 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Septiembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000103552 se recibe oficio con fecha del 5/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Octubre 2025** Mediante radicado No. 02539000000104492 se recibe oficio con fecha del10/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Noviembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000104492 se recibe oficio con fecha del10/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato. **Diciembre 2025** Mediante radicado No. 02539000000111112 se recibe oficio con fecha del29/12/2025, en el cual adjunta certificación firmada por el Representante legal de que no se ha presentado cambio del lugar de prestación del servicio inicialmente relacionado en el contrato.	Radicado No. 20253900000068102 del 28/08/2025 Radicado No. 20253900000077522 del 24/09/2025 Radicado No. 20253900000087732 del 21/10/2025 Radicado No. 20253940000090262 del 31/10/2025 Radicado No. 20253940000090892 del 04/11/2025 Radicado No. 20253940000103502 del 05/12/2025 Radicado No. 20253940000104992 del 10/12/2025 Radicado No. 20253940000105542 del 11/12/2025 Radicado No. 20253940000111112 del 29/12/2025	

(i) El Supervisor deberá registrar todas las obligaciones contenidas en las cláusulas correspondiente del contrato/convenio.

(ii) Si el Supervisor establece que "no" se ha dado el cumplimiento a una obligación, dentro de uno de los informes periódicos, deberá indicar las razones por las cuales es así, y qué acciones se han tomado sobre dicho incumplimiento. Si el reporte de "no cumplimiento" se presenta en el Informe Final de Supervisión, el supervisor deberá allegar copia y presentar reporte de las acciones adelantadas frente al mismo. Si el supervisor señala que una obligación "N/A" debera justificar por que no se requirio y como esto no constituye un posible incumplimiento.Si el supervisor señala que una obligación esta "PENDIENTE" en el Informe Final de Supervisión se debera señalar las acciones sancionatorias adelantadas frente al mismo. Si el supervisor señala que una obligación es "PARCIAL" en el Informe Final de Supervisión se debera señalar el porcentaje de ejecución realizado y el pendiente de cumplimiento y debera establecer el plazo para su cumplimiento y estipular los documentos que daran cumplimiento a dicha obligación.

(iii) El supervisor deberá relacionar todos los documentos que evidencien el cumplimiento de la obligación correspondiente, relacionados con actas de entrega a satisfacción o de reuniones, informes, certificaciones, comunicaciones, oficios, memorandos, y en general cualquier documento que pruebe que la obligación fue efectivamente cumplida. Deberá igualmente indicar el folio del documento y su ubicación.

(iv) El supervisor deberá señalar en "Observaciones" cualquier información que considere relevante relacionada con el cumplimiento de la obligación. El diligenciamiento de esta columna no es obligatorio.

15. Seguimiento a matriz de riesgos

Realizó seguimiento a la matriz de riesgos del presente contrato/convenio?	SÍ	x	NO	
Luego del seguimiento detectó alguno con alta probabilidad de ocurrencia?	SÍ	x	NO	
Detalle cual(es) riesgos detectó con alta probabilidad de ocurrencia:				
Observaciones adicionales:				

*Si hay algún riesgo que se materializó o que tiene alta probabilidad de ocurrencia debe informarse a la **Dirección de Contratación de la Sede de la Dirección General.***

16. Certificación

El supervisor, con la suscripción del presente informe, certifica que el contratista cumplió con su obligación de acreditar los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales correspondientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Fecha emisión de Informe **29/12/2025**

Firma YAMILE VARGAS FONSECA.
NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA
Supervisora Contrato 85001342025

Firma
Nombre Legalizador de cuentas
Cargo Legalizador de cuentas

Firma
FRIDT YANETH GALINDO RAMIREZ
Apoyo profesional financiero del contrato 850001342025

Firma
Nombre otro revisor
Cargo otro revisor

Nota: Si se requiere la firma de más personas que intervinieron en el ejercicio de supervisión, se podrán incluir.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

LUCY CENDALES BERNAL	LUCY CENDALES BERNAL	CODIGO: FT-SST-001
	NIT: 52.111.147	VERSION: 001
	FORMATO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Y DOTACION	FECHA DE EDICION: 14-04-2025

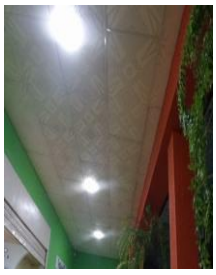
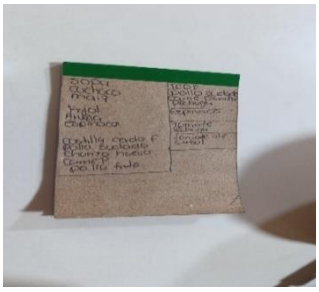
NOMBRE COMPLETO	KIMBERLY CAROLINA SUAREZ GONZALEZ	CARGO:	Aux de Cocina.

No.	FECHA DE ENTREGA	CAMISA ANTIFLUIDO	PANTALÓN ANTIFLUIDO	ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	DELANTAL TERMICO	DELANTAL DE CAUCHO	COFIAS	GUANTES	TAPABOCAS	GAFAS	CAMISAS POLOS	ZAPATOS CERRADOS ANTIDESLIZANTES	JEAN PANTALÓN	FIRMA DE RECIBIDO
1	1/12/2025	1	1	1			30	30	30	1				
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														

LUCY CENDALES BERNAL

Con relación a la obligación contractual “Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la política ambiental de la Entidad”.

Se certifica mediante la presente que para el contrato **N°85001342025 de fecha 21 de febrero de 2025**, se implementaron buenas prácticas ambientales durante la ejecución del contrato, obteniendo principalmente los siguientes resultados:

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de agua	• Instalación de grifería ahorradora de agua. • Lavado de utensilios y vegetales en recipientes y no bajo el chorro abierto. • Reutilización de agua limpia de enjuague para otras labores (como trapeado de pisos). • Programación de mantenimientos preventivos para evitar fugas.	 
Ahorro y uso eficiente de energía	• Uso de iluminación LED en todas las áreas del restaurante. • Desconexión de equipos eléctricos que no están en uso (licuadoras, extractores, etc.). • Mantenimiento de equipos de refrigeración para evitar consumo excesivo. • Uso de sensores de movimiento en zonas de poco tránsito (bodega, baños).	 
Ahorro y uso eficiente de papel	• Uso de menús digitales o pizarras en lugar de cartas impresas. • Uso de papel reciclado para documentos internos. • Reducción del uso de papel en cocina mediante formatos digitales (checklists, pedidos). • Reutilización de hojas impresas por una cara como borradores.	
Manejo de residuos	**Identificación de tipos de residuos generados:** **Residuos Aprovechables**: plástico, cartón, vidrio (botellas, empaques). **Residuos No aprovechables:** papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con	

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
	comida, y tapabocas y guantes usados, y demás materiales que, tras su uso, no pueden ser reincorporados a un proceso productivo ni reciclados, y que por lo tanto requieren un tratamiento de disposición final. **Residuos Especiales**: el aceite quemado, la grasa de las carnes. **Peligrosos**: aceites y grasas usados, productos químicos (limpiadores, desinfectantes, pesticidas); restos biológicos (pañuelos o guantes usados); pilas y baterías; aerosoles y pinturas; y aceites industriales o disolventes. **Separación en la fuente:** • Se cuenta con **3 puntos ecológicos** con canecas codificadas por color (blanca, verde y negra debidamente señalizadas tanto el tablero como las canecas). Estos se encuentran en cocina, comedor y bodega. • Se cuenta con un contenedor de color negro y debidamente señalizado para almacenamiento de aceite usado. • Actualmente se cuenta con un contenedor con tapade color verde donde se almacenan residuos como restos de comida). **Almacenamiento:** • Se dispone de un espacio exclusivo, cubierto y señalizado para el almacenamiento temporal de residuos. • Conforme al Plan de Saneamiento Básico, los puntos ecológicos y contenedores son lavados y desinfectados diariamente. **Aprovechamiento y disposición final:** • **Residuos aprovechables:** entregados a la Empresa de Acueducto, Alcantarillado y Aseo de Villanueva (ESPAVI), a través de un reciclador autorizado. • **Residuos no aprovechables:** recogidos por ESPAVI día de por medio. **Actividades de sensibilización:**	

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
	Capacitaciones bimestrales al personal en temas de: • Separación de residuos • Ahorro de recursos • Uso responsable de productos de limpieza • Registro de capacitaciones mediante lista de asistencia firmada y temario documentado. • Material de sensibilización visual en áreas comunes (afiches, señalización).	

Dado en la ciudad de Villanueva Casanare, en el mes noviembre de 2025

Atentamente,

LUCY CENDALES BERNAL
Representante legal
C.C. 52.111.147

PUBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Uso racional del papel y de los productos de limpieza.
- Importancia de revisar periódicamente fugas, desconectar equipos eléctricos y hacer uso eficiente de los recursos disponibles.

e) Cultura ambiental y compromiso del personal

- Se resaltó la importancia de mantener la limpieza y el orden en las áreas de trabajo como parte de la responsabilidad ambiental y sanitaria del restaurante.
- Se recordó a los trabajadores que cada uno es responsable de aplicar las BPA en su labor diaria y de servir como multiplicador de estas.





PRUEBA



Decisiones:

- Garantizar la limpieza y desinfección diaria de los contenedores y puntos ecológicos.
- Reducir el consumo de agua, energía y productos de limpieza, aplicando las recomendaciones de la capacitación.
- Reportar cualquier novedad relacionada con el manejo de residuos o prácticas ambientales a la administración del restaurante.
- Participar en futuras capacitaciones y actividades de sensibilización programadas.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
N/A	N/A	N/A

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Juan Felipe Gómez	Auxiliar de Concina	Parrilla Victoria	
Lucy Cendales Bernal	Representante legal	Parrilla Victoria	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
	N/A	N/A	N/A

Colaborador que elabora el acta:	Lucy Cendales Bernal / Representante legal

PÚBLICA

LUCY CENDALES BERNAL

En Cumplimiento de la obligación contractual relacionada con "*Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente".*

Se certifica mediante la presente que para el contrato **N°85001342025 de 21 de febrero de 2025**, que para el cumplimiento de la obligación en mención se utilizaron los siguientes productos, empaques y/o materiales durante la ejecución del contrato:

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TÉCNICA (*SI/NO*)
BOLSAS VERDE PARA RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES	Sustrato plano construido a partir de la resina de Polietileno de alta densidad Biodegradable por el método de descomposición Anaeróbica y Aeróbica en Rellenos Sanitarios, en Vertederos y en condiciones de compostaje, apto para contacto con alimentos. Ofrece buena protección a los aromas y gases; con buenas propiedades de resistencia química y mecánica, buena procesabilidad, buenas propiedades ópticas, excelente fortaleza y resistencia al rasgado. Las materias primas utilizadas para la fabricación de este producto cumplen con las regulaciones internacionales que permiten su uso en contacto con alimentos REGULACIÓN FDA 21 CFR 177.1520	*Si* 
PORTACOMIDAS DE BAGAZO DE CAÑA	**Componentes:** 100% biodegradable fabricado con pulpa de bambú y bagazo de caña de azúcar. **Características:** 100% Biodegradable certificado Home Compost de (TUV) se degrada en 90 días, 100% compostable de forma casera (Se convierte en abono orgánico). Resiste a agua a 90°C, resiste aceite a 230°C, soporta horno convencional a 300°C, soporta horno	*Si* 

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TÉCNICA (*SI/NO*)
	microondas durante 10 minutos. Producto libre de cloro. Apto para uso en nevera o congelador. **Usos:** Practico para transportar a domicilio, frutas, almuerzos, postres, comidas rápidas, carnes, ensaladas, frutas, picadas, asados, etc.	
VASOS	Productos elaborado de POLYBOARD el cual esta compuesto de pulpa de celulosa 100% virgen, revestido y coextruido con polietieleno de baja densidad interna y externamente para conservar las propiedas organolepticas del alimento y tintas base agua para contacto indirecto con alimentos. No contiene ningún tipo de pegante ni ceras. Dado sus componentes no es un componente 100% biodegradable pero si es 100% reciclable.	*Si* 
Observaciones: N/A		

Dado en (ciudad de Villanueva Casanare), en el mes de noviembre 11 de 2025.

Atentamente,

LUCY CENDALES BERNAL
Representante legal
C.C. 52.111.147

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco

Descripción general Composición



Productos elaborado de POLYBOARD el cual esta compuesto de pulpa de celulosa 100% virgen, revestido y coextruido con polietieleno de baja densidad interna y externamente para conservar las propiedas organolepticas del alimento y tintas base agua para contacto indirecto con alimentos. No contiene ningún tipo de pegante ni ceras. Dado sus componentes no es un componente 100% biodegradable pero si es 100% reciclable.

CARACTERÍSITCAS FÍSICAS

- Material impermeable
- Resistente a la humedad
- Barrera contra la luz y el oxigeno
- Dimensiones estandarizadas para asegurar la capacidad de llenado (Ver medidas estandar).
- Impreso con tintas aprobadas por las entidades sanitarias para empaques de bebidas de consumo humano.
- Empaques libres de cualquier elemento extraño que pueda alterar la bebida y alimento

CARACTERÍSITCAS QUÍMICAS

El material, aditivos y/o componentes de los empaques se encuentran en la Lista Positiva de la FDA (Food Contact Compliance) de acuerdo a los siguientes numerales:
21 CFR:175.105 (aditivos de recubrimiento del papel)
21 CFR:175.300 (Migración de componentes del papel)
21 CFR: 175.320 (Resinas poliméricas)
21 CFR 176.170 (Componentes del papel en contacto con comidas grasosas y/o acuosas)
21 CFR 176.180 (components of paper and paperboard in contact with dry foods) Food Contact Compliance (EU)

FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco

Article 3 of Regulation (EC) No 1935/2004
Commission Regulation (EU) No 10/2011
(EC) No 2023/06
El producto terminado cumple con las pruebas de migración necesarias según la resolución 4143 del 2012

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Coliformes Totales: Ausencia
- Coliformes Fecales: Ausencia total
- Mohos y levaduras: Máximo 2 UFC
- Ecoli: Ausencia
- Estafilococo: Ausencia

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Prueba de filtración: Los vasos estan diseñados para contener una bebida durante un dia máximo sin derramarse.
Prueba de inocuidad: Los vasos seleccionados según la Militard Standard nivel de acepacion IV deben estar libres de agentes extraños como aceites, rebabas, insectos.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

No se considera que el producto tenga una vida util definida ya que a traves del tiempo no pierde la funcionalidad o incremento de caracterisitcas adversas a la inocuidad. Sin embargo debe conservarse en las siguientes condiciones: - El producto debe permaneceer empacado en las bolsas de propileno selladas hasta antes de su uso. El lugar de almacenamiento debe ser seco No se deben almacenar cerca de productos quimicos Las cajas y las tiras de vasos deben permanecer de posicion vertical.

FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco

EMBALAJE

Producto embalado en tiras protegidas por bolsas plásticas que son empacadas en cajas de cartón corrugado, sellada con cinta. Cada caja esta identificado con el numero de orden de produccion, lote, capacidad, referencia. Todas las cajas tienen identificacion de que el producto que contiene es para contacto con alimentos

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN

En el momento de manipular los vasos se debe portar cofia, se debe realizar un correcto lavado de manos.

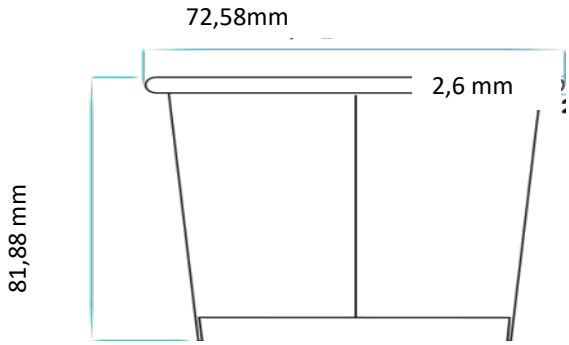
FCH-PT -001
Versión 02 25/02/2019

FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS- DIMENSIONES

Capacidad Oz	Plastificado	Apto Para Bebidas	Calibre (In)	Diámetro inferior (mm)	Dimensión del reborde	Diámetro Superior (mm)	Altura (mm)
7	Interno y externo	Frias y calientes	Decuerdo a especificacion del cliente (0.010 a 0,016)	$49{,}25^{\pm 0{,}5}$	$2{,}6\pm^{0{,}5}$	$72{,}58^{\pm 0{,}5}$	$81{,}88^{\pm 0{,}5}$

PLANO MECÁNICO



7 onzas

Biodegradables Material impermeable Caliente ok Frío ok

FICHA TÉCNICA: Bolsa Verde para Reciclar Ordinarios

SIGMAPLAS
Reducir - Reusar - Reciclar

Referencia: beGREEN BOLSA RESIDUOS ORDINARIOS (VERDE)

1. TIPO

Embalaje flexible presentación bolsa.



2. PRODUCTO

Bolsa en polietileno de alta densidad
Biodegradable pigmentada de verde.

3. DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL

Sustrato plano construido a partir de la resina de Polietileno de alta densidad Biodegradable por el método de descomposición Anaeróbica y Aeróbica en Rellenos Sanitarios, en Vertederos y en condiciones de compostaje, apto para contacto con alimentos. Ofrece buena protección a los aromas y gases; con buenas propiedades de resistencia química y mecánica, buena procesabilidad, buenas propiedades ópticas, excelente fortaleza y resistencia al rasgado. Las materias primas utilizadas para la fabricación de este producto cumplen con las regulaciones internacionales que permiten su uso en contacto con alimentos REGULACIÓN FDA 21 CFR 177.1520

4. ESTRUCTURA

COMPONENTE	CALIBRE (MILESIMAS DE PULAGADA)	GRAMAJE(g/m²)
POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD BIODEGRADABLE BAJO EL MÉTODO DE DESCOMPOSICIÓN DE LAS CADENAS POLIMÉRICAS POR LA ACCIÓN DE MICROORGANISMOS, HONGOS Y BACTERIAS. DESCOMPOSICIÓN ABIÓTICA (HIDROLISIS) Y TERMINANDO CON LA DESCOMPOSICIÓN BIOTICA (ACIDO GÉNESIS, OCTANO GÉNESIS Y METANOGÉNESIS)	**0.72**	**17.4**
TINTA	**N.A.**	**1.0**
TOTAL	**0.72**	**18.4**

CUMPLE CON LAS NORMAS:

-D5511: TEST ESTANDAR DE BIODEGRADACIÓN ANAERÓBICA DE MATERIALES PLÁSTICOS EN ALTA PRESENCIA DE SÓLIDOS. (RELLENOS SANITARIOS).

-D5526: MÉTODO ESTANDAR PARA MEDIR LA BIODEGRADACIÓN ANAERÓBICA DE MATERIALES PLÁSTICOS EN CONDICIONES ACELERADAS DE VERTEDERO.

-D5338: PRUEBA ESTANDAR PARA DETERMINAR LA BIODEGRADACIÓN AERÓBICA DE MATERIALES PLÁSTICOS SOMETIDOS A CONDICIONES DE COMPOSTAJE CONTROLADAS. GLBAL: ASTM 6400.

5. APLICACIÓN PREVISTA

Utilizado para el empaque de residuos Ordinarios como despojos de cáscaras, restos de comidas y bebidas, residuos de jardín, así como carton, plástico y desechos sanitarios.
Este material no es garantizado para procesos térmicos ni llenado en caliente con temperaturas superiores a 40 grados centígrados. Formulación apropiada para contacto directo con alimentos de consumo humano.

6. VARIABLES DIMENSIONALES BÁSICAS

PROPIEDADES	VALORES	TOLERANCIAS	UNIDADES	NORMA Y CONDICIONES
Ancho Bolsa	61	+/- 3	cm	PDD06
Largo Bolsa	86		Pulgadas	PDD06
Espesor	0.72	+/- 5 %	Milésimas de pulgada	COVENIN 466-94
Selles laterales	2.	0		
Densidad	0.966	N.A.	g / cm^3	COVENIN 461
Rendimiento	18	+/- 0.02	bolsas / kg	Calculado

7. PROPIEDADES ESPECIALES

PROPIEDADES	VALORES	TOLERANCIAS	UNIDADES	NORMA Y CONDICIONES
Transmisión de Vapor de Agua	40-42	-	g / m² / 24h / atm	ASTMF1249, 38°C 100% HR
Transmisión de Oxígeno	89-90		cm³ / m² / 24h / atm	ASTM-1307,23°C 50% HR
Coeficiente de fricción	<0.20			Adimensional
Temperatura de fusión	120		°C	ASTM F 3418
Permeabilidad al vapor de agua	2.5		G / m² / 24 h	ASTM F 1249
Permeabilidad al oxígeno	1.227		cm³ / m² / 24 h	ASTM D 1434
Permeabilidad al Dióxido de Carbono	4.010		cm³ / m² / 24 h	ASTM D 1434

8. INFORMACIÓN ADICIONAL

-Para Contacto directo con alimentos
-Estructura libre de olores residuales
-Buen Coeficiente de Deslizamiento para mejor desempeño en el empacado
-Buena Barrera a los aromas, humedad y grasas
-Buena barrera al oxígeno
-Estructura con alta integridad de selle

9. ALMACENAMIENTO Y GARANTÍA

Almacén cerrado con temperatura entre 20 - 25°C con una humedad entre 60 %, protegido contra la intemperie y el polvo. Lejos de sustancias solventes o químicas de olores fuertes. Proteger de la luz directa del sol o de la lluvia. No debe de estar puesto directamente en el piso para evitar la contaminación por roedores.

Proteger el material de presiones contra otros elementos para evitar el bloqueo. Un período largo de almacenamiento puede causar alteraciones en las características y especificaciones técnicas del material.

Teniendo en cuenta el manejo y las condiciones de almacenamiento las bolsas pueden conservar sus propiedades hasta 1 año, pero mejor utilizar este material antes de 6 meses para asegurar su máxima vida útil. Sin embargo la garantía que Sigmaplas otorga al producto es de 6 meses. Consérvelo en su empaque original hasta el uso final.

10. ENTREGA

Las Bolsas se entregan protegidas con polietileno de baja densidad.

11. CERTIFICACIONES

Certificamos que los materiales utilizados para esta referencia están aprobados por las regulaciones 175.105 F.D.A. y 21 CFR parágrafos 175.300, 177.300, 177.1350, 177.1520. subparagrafos C3.1, 178.3130. F.D.A. (Food and Drugs Administration E.U.A.), para su uso en empaque para alimentos. Esto es certificado en las fichas técnicas de nuestros proveedores.

12. ANEXOS

La información suministrada en el presente documento corresponde a cálculos estrictamente teóricos y a la recopilación de mediciones de algunas variables de proceso.

13. RECOMENDACIONES PREVIAS AL USO

Se sugiere realizar pruebas industriales para la aplicación requerida y según las condiciones del proceso de cada cliente. El uso de cada empaque depende de la vida útil (rotación), tipo de llenado, sistema de conservación, presentación final.

Dirección PRO

DARNEL® naturals

Portacomidas de Bagazo de Caña



Hecho de bagazo de caña

compostable · compostable

DARNEL naturals®

Portacomidas de Bagazo de Caña

Fabricados con materiales provenientes de fuentes naturales renovables. Resistentes a la grasa y a la humedad. Ideales para domicilios.

Disponibles con divisiones para evitar la mezcla de los alimentos

Biodegradables bajo condiciones de compostaje industrial



DARNEL naturals

Portacomidas de Bagazo de Caña



A



B



C



D



E



F



G

	Código	Referencia	Caja	Peso
A	◯RPN2114504	Portacomidas C1 / 450 ml	500 ud / Paq x 125 ud	11,2 kg
	◯RPN21145010		500 ud / Paq x 50 ud	11,1 kg
B	◯RPN2116008	Portacomidas H1 / 600 ml	400 ud / Paq x 50 ud	8,7 kg
C	◯RPN2117502	Portacomidas JC / 750 ml Bajo	200 ud / Paq x 100 ud	7,7 kg
	◯RPN2117504		200 ud / Paq x 50 ud	7,5 kg
D	◯RPN21175032	Portacomidas JC3 / 750 ml, 3-divisiones	200 ud / Paq x 100 ud	7,6 kg
	◯RPN21175034		200 ud / Paq x 50 ud	7,5 kg
E	◯RPN2119002	Portacomidas J1 / 800 ml	250 ud / Paq x 125 ud	8,2 kg
	◯RPN2119005		250 ud / Paq x 50 ud	8,0 kg
F	◯RPN21129502	Portacomidas J2 / 950 ml, 2-divisiones	250 ud / Paq x 125 ud	8,7 kg
	◯RPN2119505		250 ud / Paq x 50 ud	8,6 kg
G	◯RPN21110002	Portacomidas P1 / 1000 ml	200 ud / Paq x 100 ud	8,3 kg
	◯RPN21110004		200 ud / Paq x 50 ud	8,1 kg

Portacomidas de Bagazo de Caña



H



I



J

	Código	Referencia	Caja	Peso
H	◯RPN21111502	Portacomidas T1 / 1150 ml	200 ud / Paq x 100 ud	9,1 kg
	◯RPN21111504		200 ud / Paq x 50 ud	8,9 kg
I	◯RPN211125032	Portacomidas T3 / 1250 ml, 3-divisiones	200 ud / Paq x 100 ud	12,5 kg
	◯RPN211125034		200 ud / Paq x 50 ud	12,3 kg
J	◯RPN2112014	Portacomidas Hot Dog	500 ud / Paq x 125 ud	8,6 kg

ECO-DARNEL
Nuestros productos son reciclables, así como su caja de embalaje elaborada con 5% pulpa de papel y 95% de papel reciclado.

NORMAS DE ALIMENTOS
Portacomidas de bagazo de caña fabricados con materias primas según estándares de la FDA (Food and Drug Administration) para contacto directo con alimentos, según regulación Título 21 CFR 176.170.

Hecho de bagazo de caña

MATERIAL
Bagazo de caña. Producto compostable, resistente a la grasa y a la humedad.

Color


Blanco

compostable · compostable

Nuestros productos cumplen con la legislación y requisitos aplicables.
FTM:02-ES-SRM-943 Rev.: 6 2025-01-01

INVENTARIO SUSTANCIAS QUÍMICAS

NOMBRE DEL CONTRATISTA / OPERADOR:	**LUCY CENDALES BERNAL**	**FECHA:**	**11/11/2025**
LUGAR / SEDE: CASANARE	**VILLANUEVA CASANARE**	**ELABORADO POR:**	**KATHERINE ROLDAN ALFONSO**

*****La información de las columnas PICTOGRAMA, CLASIFICACIÓN NACIONES UNIDAS -UN. EPPS, RIESGOS PARA LA SALUD, CLASIFICACIÓN TOXICOLOGICA Y RIESGOS PARA EL MEDIO AMBIENTE , se debe tomar de la información contenida en las hojas de seguridad
+ La información de las columna INCOMPATIBILIDAD, se debe tomar de la matriz de compatibilidad.

N°	NOMBRE COMERCIAL	COMPONENTES QUIMICOS	HOJA DE SEGURIDAD (SI/NO)	FICHA TECNICA (SI/NO)	ESTADO (SÓLIDO/LÍQUIDO/GASEOSO)	PICTOGRAMA *	CLASIFICACIÓN NACIONES UNIDAS -UN *	USO	INCOMPATIBILIDADES +	EPPS (Elementos de protección personal) *	RIESGOS PARA LA SALUD *	CLASIFICACIÓN TOXICOLOGICA*	RIESGOS PARA EL MEDIO AMBIENTE *
1	Clorox (hipoclorito)	Ingrediente activo: Hipoclorito de sodio (NaClO) al 3-5% en soluciones domésticas. Otros componentes: Agua, hidróxido de sodio (ajusta el pH), cloruro de sodio (sal residual).	SI	NO	Liquido	Corrosivo (GHS05), Irritante (GHS07), (GHS09)	1791	Desinfección de superficies y utensilios	Ácidos, amoníaco	Guantes, gafas, mascarilla	Irritación ocular, respiratoria, quemaduras dérmicas	Corrosivo	Tóxico para organismos acuáticos
2	Detergente en polvo	Tensoactivos aniónicos: Lineal alquilbenceno sulfonato de sodio (LAS). Constructores: Fosfatos o carbonatos para ablandar agua. Coadyuvantes: Sulfato de sodio, enzimas (en algunos casos), fragancias y colorantes.	SI	NO	Solido	Irritante (GHS07)	3077	Limpieza de utensilios y superficies	Ácidos fuertes	Guantes, gafas	Irritación dérmica y ocular	Irritante	Contaminante en grandes cantidades
3	Jabón en barra	Ácidos grasos saponificados: Sales sódicas de ácidos grasos (generalmente aceite de palma o coco). Otros: Fragancias, colorantes, glicerina.	SI	NO	Solido	Irritante (GHS07)		Higiene personal, lavado de manos	Ninguna relevante	Guantes (opcional)	Irritación dérmica leve	Irritante	Bajo riesgo ambiental
4	Jabón líquido	Tensoactivos: Generalmente lauril éter sulfato de sodio (SLES) o similares. Otros: Cocamidopropil betaína, fragancias, conservantes (parabenos o similares), colorantes.	SI	NO	Liquido	Irritante (GHS07)		Higiene personal, limpieza de utensilios	Ninguna relevante	Guantes (opcional)	Irritación dérmica leve	Irritante	Bajo riesgo ambiental
5	Aromatizante	Solventes: Alcohol etílico o isopropílico. Fragancias: Mezclas de aceites esenciales o compuestos aromáticos sintéticos. Propulsores (en aerosoles): Hidrocarburos (propano, butano) o aire comprimido.	SI	NO	Liquido	Irritante (GHS07), Inflamable (GHS02)	1987	Ambientador en áreas comunes	Fuentes de calor, llama directa	Guantes, gafas (opcional)	Irritación ocular o respiratoria	Inflamable / Irritante	Moderado riesgo ambiental
6	Desinfectante en aerosol	Compuesto activo: Amonios cuaternarios, etanol, o cloruro de benzalconio (según la marca). Solventes: Alcohol etílico o isopropílico. Propulsores: Hidrocarburos (propano, butano) o dióxido de carbono. Fragancias y estabilizadores.	SI	NO	Liquido	Irritante (GHS07), Inflamable (GHS02)	1950	Desinfección rápida de áreas de contacto	Calor, llamas, oxidantes	Guantes, gafas, mascarilla	Irritación ocular, respiratoria, sensibilización	Inflamable / Irritante	Moderado riesgo ambiental
7	Desengrasante industrial	Tensoactivos: Nonilfenol etoxilado, lauril sulfato de sodio o similares. Solventes: Hidrocarburos alifáticos o glicoles. Alcalinizantes: Hidróxido de sodio o potasio (para romper la grasa). Otros: Inhibidores de corrosión, colorantes, fragancias.	SI	NO	Liquido	Corrosivo (GHS05), Irritante (GHS07)	1760	Eliminación de grasa en superficies de cocina	Hipoclorito de sodio, ácidos fuertes	uantes, gafas, mascarilla	Irritación severa de piel y ojos	Corrosivo	Tóxico para organismos acuáticos

LUCY CENDALES BERNAL
REPRESENTANTE LEGAL
CC 52.111.147

MATRIZ DE COMPATIBILIDAD

NOMBRE DEL CONTRATISTA / OPERADOR:	**LUCY CENDALES BERNAL**	**FECHA:**	**11/11/2025**
LUGAR / SEDE:	**VILLANUEVA CASANARE**	**ELABORADO POR:**	**KATHERINE ROLDAN ALFONSO**

	MATERIAL QUÍMICO	SGA	1 Hipoclorito de sodio	2 Detergente en polvo	3 Jabón en barra	4 Jabón líquido	5 Aromatizante	6 Amonio Cuaternario	7 Desengrasante industrial
1	Hipoclorito de sodio		Conversión sustancia 1 y 1	Conversión sustancia 1 y 2	Conversión sustancia 1 y 3	Conversión sustancia 1 y 4	Conversión sustancia 1 y 5	Conversión sustancia 1 y 6	Conversión sustancia 1 y 7
2	Detergente en polvo		Conversión sustancia 1 y 2	Conversión sustancia 2 y 2	Conversión sustancia 2 y 3	Conversión sustancia 2 y 4	Conversión sustancia 2 y 5	Conversión sustancia 2 y 6	Conversión sustancia 2 y 7
3	Jabón en barra		Conversión sustancia 1 y 3	Conversión sustancia 2 y 3	Conversión sustancia 3 y 3	Conversión sustancia 3 y 4	Conversión sustancia 3 y 5	Conversión sustancia 3 y 6	Conversión sustancia 3 y 7
4	Jabón líquido		Conversión sustancia 1 y 4	Conversión sustancia 2 y 4	Conversión sustancia 3 y 4	Conversión sustancia 4 y 4	Conversión sustancia 4 y 5	Conversión sustancia 4 y 6	Conversión sustancia 4 y 7
5	Aromatizante		Conversión sustancia 1 y 5	Conversión sustancia 2 y 5	Conversión sustancia 3 y 5	Conversión sustancia 4 y 5	Conversión sustancia 5 y 5	Conversión sustancia 5 y 6	Conversión sustancia 5 y 7
6	Amonio Cuaternario		Conversión sustancia 1 y 6	Conversión sustancia 2 y 6	Conversión sustancia 3 y 6	Conversión sustancia 4 y 6	Conversión sustancia 5 y 6	Conversión sustancia 6 y 6	Conversión sustancia 6 y 7
7	Desengrasante industrial		Conversión sustancia 1 y 7	Conversión sustancia 2 y 7	Conversión sustancia 3 y 7	Conversión sustancia 4 y 7	Conversión sustancia 5 y 7	Conversión sustancia 6 y 7	Conversión sustancia 7 y 7

CONVERSIÓN	
	Se puede almacenar juntos
	Se puede almacenar teniendo en cuenta la información de las hojas de seguridad del producto
	Almacenar en estantes separados

SIMBOLOS PICTOGRAMAS					
	Peligro de explosivos		Gases bajo presión		Químico nocivo
	Inflamable		Corrosión		Daño al medio ambiente
	Carburante		Toxicidad		Peligro para la salud

LUCY CENDALES BERNAL
REPRESENTANTE LEGAL
CC 52.111.147

BIENESTAR FAMILIAR	**PROCESO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS** **MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS**	F35.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN: PÚBLICA	

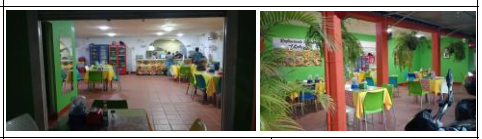
LISTA DE CHEQUEO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

NOMBRE DEL CONTRATISTA / OPERADOR:	**LUCY CENDALES BERNAL**	**FECHA:**	**11/11/2025**
LUGAR / SEDE:	**VILLANUEVA CASANARE**	**ELABORADO POR:**	**KATHERINE ROLDAN ALFONSO**

Descripción del uso: **1. Clorox (hipoclorito de sodio**) Se utiliza para la desinfección de superficies de contacto con alimentos (mesas de trabajo, tablas de corte), utensilios y áreas de cocina, eliminando bacterias y virus. También se emplea para la limpieza y desinfección de pisos, paredes y baños.
2. Detergente en polvo: Se usa principalmente para la limpieza de utensilios de cocina (platos, vasos, ollas), eliminando restos de grasa y residuos de alimentos. También se emplea para lavar pisos y otras superficies no porosas.
3. Jabón en barra: Se usa para el lavado de manos del personal de cocina y servicio, asegurando una higiene adecuada antes de manipular alimentos y en cada cambio de actividad.
4. Jabón líquido: Utilizado para el lavado de manos, especialmente en áreas con alto tránsito o en dispensadores automáticos para mayor higiene. También se emplea en la limpieza de utensilios de cocina y áreas pequeñas.
5. Aromatizante: Se utiliza en áreas comunes (baños, comedor, salón) para mejorar el ambiente y neutralizar malos olores, creando un ambiente agradable para clientes y empleados.
6. Desinfectante en aerosol: Usado para desinfectar áreas de alto contacto (manijas de puertas, interruptores de luz, mesas) y en la desinfección rápida de superficies, especialmente durante cambios de turno o limpieza exprés.
7. Desengrasante industrial: Se utiliza en la limpieza profunda de campanas extractoras, hornos, parrillas y superficies con acumulación de grasa. También se usa en el mantenimiento de cocinas industriales y áreas con alto nivel de suciedad grasa.

Nº	ASPECTO DE VERIFICACION	SI	NO	NO APLICA	ACCIONES DE MEJORA U OBSERVACIONES
1	El piso del depósito de productos químicos es plano, para un manejo sencillo, seguro y evitar derrames	X			
2	Está suficientemente identificado y correctamente señalizado el espacio donde se almacenan las sustancias químicas	X			
3	Se dispone de las hojas de seguridad de todos las sustancias químicas que se utilizan	X			
4	Las hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los productos químicos están ubicadas en un lugar visible en el área donde se están almacenando o utilizando.	X			
5	Las personas que tienen contacto con las sustancias químicas conocen y comprenden las hojas de seguridad.	X			
6	Las personas que tienen contacto con las sustancias químicas se encuentran capacitadas sobre el manejo y almacenamiento adecuado de sustancias químicas.	X			
7	Se cumplen con las indicaciones de almacenamiento y uso de las sustancias químicas expuestas en las hojas de seguridad.	X			
8	Se almacenan las sustancias químicas de acuerdo a los resultados de la matriz de compatibilidad.	X			
9	Se almacenan los productos inflamables en muebles protegidos o en recintos especiales.			X	
10	Ofrecen suficiente resistencia física los envases de almacenamiento de sustancias químicas	X			
11	Los envaces se encuentran marcados de acuerdo a la sustancia que contiene	X			
12	Los muebles donde se almacenan las sustancias químicas están debidamente anclados para evitar derrames.	X			
13	Los residuos de envases de productos químicos se almacenan y disponen adecuadamente	X			Se encuentran almacenados en una canasta metalica, debidamente señalizado
14	Se cuentan con elementos como kits antiderrames para la contención de posibles fugas o derrames.			X	
15	Se tiene establecido un protocolo u otro documento para la prevención y atención de emergencias relacionadas con sustancias químicas.	X			
16	Se evita transvasar productos químicos a otros envases no controlados.	X			
17	Se verifican la fecha de vencimiento de los productos químicos	X			
18	Se controla el acceso al espacio donde se almacenan las sustancias químicas	X			

Anexo 1. Registro Fotográfico

Descripción: Almacenamiento de productos Quimicos y Matriz de compatibilidad (Productos de aseo y desinfeccion.		Descripción: Instalacion Locativa del Restaurante	
			
Foto 1	Lugar: Restaurante Parrilla Victoria	Foto 2	Lugar:Restaurante Parrilla Victoria
Descripción: Botiquin de primeros auxilios y extintores		Descripción: Hojas de seguridad de productos de aseo del restaurante	
			
Foto 3	Lugar: Restaurante Parrilla Victoria	Foto 4	Lugar: Restaurante Parrilla Victoria

LUCY CENDALES BERNAL
REPRESENTANTE LEGAL
CC 52.111.147

The Clorox Company

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

1. Identification

Identificador de producto	**Clorox - Recargas de limpiador multiusos - arboleda cítricos**
Otros medios de identificación	Número de documento: USA002072
Uso recomendado	Limpiador
Restricciones recomendadas	Ninguno conocido/Ninguna conocida.

Información sobre el fabricante/importador/proveedor/distribuidor

Fabricante

Nombre de la empresa	The Clorox Company
Dirección	1221 Broadway Oakland, CA 94612 Estados Unidos
Teléfono	1-510-271-7000
Correo electrónico	No disponible.
Número de teléfono para emergencias	Emergencia médica: 1-800-446-1014 Emergencia de transporte: 1-800-424-9300 (Chemtrec)

2. Identificación de riesgos

Riesgos físicos	No clasificado.	
Peligros para la salud	Toxicidad aguda por via oral	Categoría 4
	Toxicidad aguda por inhalación	Categoría 4
	Corrosión/irritación cutáneas	Categoría 1
	Lesiones oculares graves/irritación ocular	Categoría 1
	Toxicidad sistémica específica de órganos diana tras una exposición única	Categoría 3 - Irritación de las vías respiratorias
Peligros para el medio ambiente	No clasificado.	
Peligros definidos por OSHA	No clasificado.	

Elementos de la etiqueta



Palabra de advertencia	Peligro
Indicación de peligro	Provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares. Nocivo en caso de ingestión. Nocivo si se inhala. Puede irritar las vías respiratorias.

Consejos de prudencia

Prevención	No respirar nieblas. Lavarse cuidadosamente después de la manipulación. Usar guantes, ropa de protección y equipo de protección para los ojos. No comer, beber o fumar mientras se manipula este producto. Usar solo al aire libre o en un lugar bien ventilado.
Respuesta	EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito. En caso de contacto con la piel o el pelo, quitar inmediatamente toda la ropa contaminada. Enjuagar la piel con agua o ducharse. Lavar la ropa contaminada antes de volverla a usar. En caso de inhalación, transportar la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico. Tratamiento específico (véase información en ésta etiqueta). EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.
Almacenamiento	Guardar bajo llave. Almacenar en un lugar bien ventilado. Guardar el recipiente herméticamente cerrado.
Eliminación	Eliminar el recipiente conforme a las reglamentaciones local, regional, nacional y internacional.

Peligros no clasificados en otra parte (HNOC, por sus siglas en inglés)	Ninguno conocido/Ninguna conocida.

Información suplementaria Esta SDS está diseñada para empleados del lugar de trabajo, personal de emergencia y para otras condiciones y situaciones en las que existe un mayor potencial de exposición a gran escala o prolongada. Esta SDS no es aplicable para el uso por parte del consumidor de nuestros productos. Para el uso del consumidor, todo el lenguaje de precaución y primeros auxilios se proporciona en la etiqueta del producto de acuerdo con la normativa gubernamental aplicable.

3. Composición / Información sobre los ingredientes

Mezclas

Nombre químico	Nombre común y sinónimos	Número CAS	%
Óxido de dodécildimétilamine		1643-20-5	10-30*
Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros		68424-85-1	5-10*
Etanol		64-17-5	0.5-1.5*
Acido etilendiamintetraacético , potassium salt		5964-35-2	1-5*
2-Aminoetanol		141-43-5	5-10*
N-Óxido de N,N-dimetil-1-tetradecanamina		3332-27-2	5-10*

Todas las concentraciones se expresan en porcentajes en peso a menos que el componente sea un gas. Las concentraciones de los gases se expresan en por ciento en volumen.

Comentarios sobre la composición GHS Estados Unidos: El porcentaje exacto (concentración) de composición ha sido retenida como secreto comercial, de conformidad con el párrafo (i) de § 1910.1200.

4. Medidas de primeros auxilios

Inhalación En caso de inhalación, transportar la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico.

Piel En caso de contacto con la piel o el pelo, quitar inmediatamente toda la ropa contaminada. Enjuagar la piel con agua. Lavar la ropa contaminada antes de volverla a usar. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico. Tratamiento específico (véase información en ésta etiqueta).

Ojos EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico.

Ingestión EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico.

Síntomas/efectos más importantes, agudos o retardados Grave irritación de los ojos. Los síntomas pueden incluir escozor, lagrimeo, enrojecimiento, hinchazón y visión borrosa. Puede dar por resultado un lesión ocular permanente incluida la ceguera. Ardor, lesiones corrosivas cutáneas severas.

Indicación de la necesidad de recibir atención médica inmediata y, en su caso, de tratamiento especial Proporcione las medidas de apoyo generales y de tratamiento sintomático. Los síntomas pueden retrasarse.

Información general En caso de malestar, acuda al médico (si es posible, muéstrele la etiqueta). Muéstrele esta ficha de seguridad al doctor que esté de servicio. Evitar contacto con ojos y piel. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y MASCOTAS.

5. Medidas para combatir incendios

Medio extintor apropiado Tratar el material circundante.

Medios inadecuados No utilizar agua a presión, puede extender el incendio.

Riesgos específicos derivados del producto químico En caso de incendio se pueden formar gases nocivos.

Equipo especial de protección y medias de precaución para los bomberos Use aparato respiratorio autónomo y traje de protección completo en caso de incendio.

Equipos/instrucciones para la lucha contra incendios Mueva los recipientes del área del incendio si puede hacerlo sin riesgo.

Métodos específicos Utilizar procedimientos estándar contra incendiosy considerar los riesgos de otros materiales involucrados.

Riesgos generales de incendio Ningún riesgo excepcional de incendio o explosión señalado.

6. Medidas de liberación accidental

Precauciones personales, equipo protector y procedimiento de emergencia

Mantenga alejado al personal que no sea necesario. Mantenga alejadas a las personas de la zona de la fuga y en sentido opuesto al viento. Use equipo y ropa de protección apropiados durante la limpieza. No toque los recipientes dañados o el material derramado a menos que esté usando ropa protectora adecuada. Asegure una ventilación apropiada. Las autoridades locales deben ser informadas si los derrames importantes no pueden contenerse. Para consultar la protección personal, véase la sección 8 de la HDS.

Métodos y materiales para la contención y limpieza de vertidos

Impedir la entrada a sótanos o zonas confinadas

Derrames grandes: Detenga el flujo de material si esto no entraña riesgos. Forme un dique para el material derramado donde sea posible. Absorber en vermiculita, arena o tierra seca y colocar en recipientes. Después de recuperar el producto, enjuague el área con agua.

Derrames pequeños: Limpie con material absorbente (por ejemplo tela, vellón). Limpie cuidadosamente la superficie para eliminar los restos de contaminación.

Nunca regrese el producto derramado al envase original para reutilizarlo. Para la eliminación de los residuos, ver la Sección 13 de la HDS.

Precauciones para la protección del medio ambiente

No dispersar en el medio ambiente. Impidas nuevos escapes o derrames de forma segura. No verter los residuos al desagüe, al suelo o las corrientes de agua. No eliminar en lagos, arroyos, estanques o aguas públicas

7. Manejo y almacenamiento

Precauciones que se deben tomar para garantizar un manejo seguro

Evitar contacto con ojos y piel. Asegúrese una ventilación eficaz. Use equipo protector personal adecuado. Colada a fondo después de dirigir. Establezca prácticas buenas de higiene industrial para la manipulación de este material. No comer ni beber durante su utilización.

Condiciones de almacenamiento seguro, incluida cualquier incompatibilidad

Conserve el envase herméticamente cerrado en un lugar fresco, seco y bien ventilado. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y MASCOTAS.

8. Controles de exposición y protección personal

Límite(s) de exposición ocupacional

OSHA de USA - Tabla Z-1 - Límites para los contaminantes del aire (29 CFR 1910.1000)

Componentes	Tipo	Valor
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)	Límite de Exposición Permisible (LEP)	6 mg/m3
		3 ppm
Etanol (CAS 64-17-5)	Límite de Exposición Permisible (LEP)	1900 mg/m3
		1000 ppm

EE.UU. Valores umbrales ACGIH

Componentes	Tipo	Valor
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)	LECP	6 ppm
	PPT	3 ppm
Etanol (CAS 64-17-5)	LECP	1000 ppm

NIOSH de EUA: Guía de bolsillo acerca de los peligros químicos

Componentes	Tipo	Valor
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)	LECP	15 mg/m3
		6 ppm
	PPT	8 mg/m3
		3 ppm
Etanol (CAS 64-17-5)	PPT	1900 mg/m3
		1000 ppm

Valores límites biológicos

No se indican límites de exposición biológica para los componentes.

Controles técnicos apropiados

Debe haber una ventilación general adecuada (típicamente 10 renovaciones del aire por hora). La frecuencia de la renovación del aire debe corresponder a las condiciones. De ser posible, use campanas extractoras, ventilación aspirada local u otras medidas técnicas para mantener los niveles de exposición por debajo de los límites de exposición recomendados. Si no se han establecido ningunos límites de exposición, el nivel de contaminantes suspendidos en el aire ha de mantenerse a un nivel aceptable.

Medidas de protección individual, como equipos de protección personal recomendados

Protección para los ojos/la cara	Use gafas de seguridad con protección lateral.
Protección de la piel	
Protección para las manos	Guantes impermeables. Confirmar primero con un proveedor conocido.
Otros	Use ropa adecuada resistente a los productos químicos. Como sea requerido por las normas del empleador.
Protección respiratoria	Donde los niveles de la pauta de la exposición pueden ser excedidos, utilice un respirador aprobado de NIOSH. La máscara de respiración deberá ser seleccionada y utilizada bajo la dirección de personal capacitado en salud y seguridad, y en un todo de acuerdo con lo establecido por las pautas y criterios respectivos de OSHA (29 CFR 1910.134), CAN/CSA-Z94.4 y de ANSI sobre protección respiratoria (Z88.2).
Peligros térmicos	No aplicable.
Consideraciones generales sobre higiene	Seguir siempre buenas medidas de higiene personal, como lavarse después de manejar el material y antes de comer, beber y/o fumar. Rutinariamente lave la ropa de trabajo y el equipo de protección para eliminar los contaminantes. Lávese las manos antes de los descansos e inmediatamente después de manipular la substancia. No comer ni beber durante su utilización.

9. Propiedades físicas y químicas

Aspecto	Claro
Estado físico	Líquido.
Estado físico	Líquido.
Color	Blanco
Olor	Cítrico
Umbral de olor	No disponible.
pH	11 - 12.5
Punto de fusión/punto de congelación	No disponible.
Punto inicial e intervalo de ebullición	No disponible.
Punto de escurrimiento	No disponible.
Peso específico	No disponible.
Coeficiente de reparto: n-octanol/agua	No disponible.
Punto de inflamabilidad	> 93.0 °C (> 199.4 °F) Taza cerrada de Pensky-Martens
Tasa de evaporación	No disponible.
Inflamabilidad (sólido, gas)	No aplicable.
Límites superior/inferior de inflamabilidad o explosividad	
Límite inferior de inflamabilidad (%)	No disponible.
Límite superior de inflamabilidad (%)	No disponible.
Límite inferior de explosividad (%)	No disponible.
Límite superior de explosividad (%)	No disponible.
Presión de vapor	No disponible.
Densidad de vapor	No disponible.
Densidad relativa	0.993
Solubilidad(es)	Completa
Temperatura de autoignición	No disponible.
Temperatura de descomposición	No disponible.
Viscosidad	No disponible.

10. Estabilidad y reactividad

Reactividad	Este producto puede reaccionar con agentes oxidantes fuertes.

Posibilidad de reacciones peligrosas	Ninguno bajo el uso normal.
Estabilidad química	El material es estable bajo condiciones normales.
Condiciones a evitar	No mezclar con otros productos químicos. NO MEZCLAR CON LEJÍA ni usar con otros productos de uso doméstico.
Materiales incompatibles	Oxidantes. Cáusticos. Ácidos.
Productos de descomposición peligrosos	Pueden incluír y no están limitados a: Óxidos de carbono. Óxidos de nitrógeno. Cloruro de hydrógeno.

11. Información toxicológica

Información sobre las posibles vías de exposición

Inhalación	Nocivo si se inhala. Puede causar la irritación del sistema respiratorio.
Piel	Provoca quemaduras graves de la piel.
Ojos	Provoca lesiones oculares graves.
Ingestión	Nocivo en caso de ingestión. Puede causar problemas digestivos, náuseas o vómitos. Provoca quemaduras químicas en el tubo digestivo.
Síntomas relacionados con las características físicas, químicas y toxicológicas	Grave irritación de los ojos. Los síntomas pueden incluir escozor, lagrimeo, enrojecimiento, hinchazón y visión borrosa. Puede dar por resultado un lesión ocular permanente incluida la ceguera. Puede causar enrojecimiento y dolor.

Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda Vea abajo

Componentes	**Especies**	**Resultados de la prueba**
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	conejo	2504 mg/kg, 24 Horas, ECHA
Inhalación		
CL50	rata	> 1.3 mg/L, 6 Horas, ECHA
Oral		
DL50	rata	1089 mg/kg, ECHA
Acido etilendiamintetraacético , potassium salt (CAS 5964-35-2)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	No disponible	
Inhalación		
CL50	No disponible	
Oral		
DL50		1780 - 2000 mg/kg, ECHA
Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros (CAS 68424-85-1)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	conejo	3412 mg/kg, ECHA
Inhalación		
CL50	rata	0.3 mg/l/4h, ECHA
Oral		
DL50	rata	795 mg/kg, ECHA
Etanol (CAS 64-17-5)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	conejo	> 15800 mg/kg, SIDS initial assessment report
Inhalación		
CL50	ratón	> 60000 ppm, 60 Minutos, ECHA
Oral		
DL50	rata	10470 mg/kg, ECHA

Componentes	Especies	Resultados de la prueba
N-Óxido de N,N-dimetil-1-tetradecanamina (CAS 3332-27-2)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	conejo	> 2000 mg/kg, 24 Horas, ECHA
Inhalación		
CL50	No disponible	
Oral		
DL50	rata	> 1500 mg/kg, ECHA
Óxido de dodécildimétilamine (CAS 1643-20-5)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	rata	> 2000 mg/kg, ECHA
Inhalación		
CL50	No disponible	
Oral		
DL50	rata	1064 mg/kg, ECHA

Corrosión/irritación cutáneas Provoca quemaduras graves.

Minutos de exposición No disponible.

Valor de eritema No disponible.

Valor del edema No disponible.

Lesiones oculares graves/irritación ocular Provoca lesiones oculares graves.

Valor de opacidad corneal No disponible.

Valor de la lesión del iris No disponible.

Valor del enrojecimiento conjuntival No disponible.

Valor del edema conjuntivo No disponible.

Días de recuperación No disponible.

Sensibilidad respiratoria o cutánea

Sensibilización respiratoria No es un sensibilizante respiratorio.

Sensibilización cutánea No se espera que este producto cause sensibilización cutánea.

Mutagenicidad en células germinales No hay datos disponibles que indiquen que el producto o cualquier compuesto presente en una cantidad superior al 0.1% sea mutagénico o genotóxico.

Carcinogenicidad Vea abajo

Monografías del IARC. Evaluación general de la carcinogenicidad

No listado.

OSHA Sustancias específicas reguladas (29 CFR 1910.1001-1052)

No regulado.

Programa Nacional de Toxicología de EUA (NTP). Reporte sobre carcinógenos

No listado.

Toxicidad para la reproducción No se espera que este producto cause efectos reproductivos o al desarrollo.

Toxicidad sistémica específica de órganos diana - Exposición única Puede irritar las vías respiratorias.

Toxicidad sistémica específica de órganos diana - Exposiciones repetidas No clasificado.

Peligro por aspiración No representa un peligro de aspiración.

Efectos crónicos No disponible.

Información adicional No disponible.

12. Información ecológica

Efectos ecotoxicológicos Vea abajo

Datos ecotoxicológicos

Componentes		Especies	Resultados de la prueba
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)			
Algas	IC50	Algas	15 mg/L, 72 Horas
Crustáceos	EC50	Dafnia	65 mg/L, 48 Horas
Acuático/a			
Peces	CL50	Trucha arco iris, trucha Donaldson (Oncorhynchus mykiss)	114 - 196 mg/L, 96 horas
Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros (CAS 68424-85-1)			
Acuático/a			
Peces	CL50	Lubina rayada (Morone saxatilis)	10.4 - 19.1 mg/L, 96 horas
Etanol (CAS 64-17-5)			
Crustáceos	EC50	Dafnia	11744.5 mg/L, 48 Horas
Acuático/a			
Crustáceos	EC50	Pulga de agua (Daphnia magna)	7.7 - 11.2 mg/L, 48 horas
Peces	CL50	Carpita cabezona (Pimephales promelas)	> 100 mg/L, 96 horas

Persistencia y degradabilidad No disponible.

Potencial de bioacumulación No disponible.

Coeficiente de reparto octanol/agua log Kow

2-Aminoetanol	-1.31
Etanol	-0.31
Óxido de dodécildimétilamine	4.67

Movilidad en el suelo No disponible.

Movilidad en general No disponible.

Otros efectos adversos No disponible.

13. Consideraciones de eliminación

Instrucciones para la eliminación Recoger y recuperar o botar en recipientes sellados en un vertedero oficial. No deje que el material entre en el drenaje o en el suministro de agua. No contamine los estanques, ríos o acequias con producto químico ni envases usados. Eliminar el contenido/recipiente conforme a las reglamentaciones local/regional/nacional/internacional.

Residuos/producto no utilizado Elimine observando las normas locales en vigor. Los recipientes vacíos o los revestimientos pueden retener residuos del producto. Este material y sus recipientes deben eliminarse de forma segura (véase: Instrucciones para la eliminación).

Envases contaminados Ya que los recipientes vacíos pueden contener restos de producto, obsérvense las advertencias indicadas en la etiqueta después de vaciarse el recipiente. Los contenedores vacíos deben ser llevados a un sitio de manejo aprobado para desechos, para el reciclado o eliminación.

14. Información relativa al transporte

General Canada: TDG prueba de clasificación:
Método de Clasificación: Clasificados según la parte 2, secciones 2,1 – 2,8 del Reglamento de transporte de mercancías peligrosas. En su caso, el nombre del técnico y la clasificación del producto aparecerá debajo.

Ministerio de Transportes de los Estados Unidos. (DOT)

Instrucciones básicas para el despacho:

Número de UN	UN1760
Designación oficial de transporte	Líquidos corrosivos, n.e.p.
Technical Name	Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros
Clase de riesgo	Cantidad limitada - EE.UU.
Grupo de embalaje	III
Excepciones de embalaje	154

Transporte de material peligroso (TDG - Canada)

Instrucciones básicas para el despacho:

Número de UN	UN1760
Designación oficial de transporte	LÍQUIDO CORROSIVO, N.E.P.
Technical Name	Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros
Clase de riesgo	Cantidad limitada - Canadá
Grupo de embalaje	III
Disposiciones especiales	16

IATA/ICAO

Instrucciones básicas para el despacho:

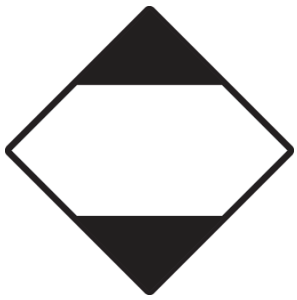
Número de UN	UN1760
Designación oficial de transporte	Líquido corrosivo, n.e.p.
Technical Name	Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros
Clase de riesgo	Cantidad limitada - IATA
Grupo de embalaje	III

IMDG (Transporte marítimo)

Instrucciones básicas para el despacho:

Número de UN	UN1760
Designación oficial de transporte	LÍQUIDO CORROSIVO, N.E.P.
Technical Name	Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros
Clase de riesgo	Cantidad limitada - IMDG
Grupo de embalaje	III

DOT; IMDG; TDG



IATA



15. Información reguladora

Reglamentos federales de EE.UU.

Este producto es calificado como "químicamente peligroso" según el Estándar de Comunicación de Riesgos de la OSHA Hazard Communication Standard, 29 CFR 1910.1200.

El producto cumple con las directrices reglamentarias de la CPSC.

PELIGRO
Corrosivo.

TSCA Section 12(b) Export Notification (40 CFR 707, Subapartado D) (Notificación de exportación)

No regulado.

Lista de sustancias peligrosas de CERCLA (40 CFR 302.4)

No listado.

SARA Sección 304 Notificación de emergencia sobre la liberación de sustancias

No regulado.

OSHA Sustancias específicas reguladas (29 CFR 1910.1001-1052)

No regulado.

Ley de Enmiendas y Reautorización del Superfondo de 1986 (SARA)

SARA 302 Sustancia extremadamente peligrosa	No
SARA 311/312 Sustancias químicas peligrosas	Sí
Categorías de peligro clasificadas	Toxicidad aguda (cualquier vía de exposición) Corrosión/irritación cutánea Lesión ocular grave/irritación ocular Toxicidad específica del órgano blanco- (Exposición única o repetida)

SARA 313 (Reporte TRI, acerca del Inventario de liberación de sustancias tóxicas)

No regulado.

Otras disposiciones federales

Ley de Aire Limpio (CAA), sección 112, lista de contaminantes peligrosos del aire (CPA)

No regulado.

Clean Air Act (CAA) Section 112(r) Accidental Release Prevention (40 CFR 68.130) (Ley de aire limpio, Prevención de liberación accidental)

No regulado.

Ley de Agua Potable Segura (SDWA, siglas en inglés) No regulado.

FEMA Sustancias Prioritarias para la Salud y Seguridad Respiratoria en el lugar de trabajo en la fabricación de aromatizantes

Etanol (CAS 64-17-5)	Prioridad baja

Dirección de Alimentos y Medicamentos de los EUA (FDA) No regulado.

Regulaciones de un estado de EUA Vea abajo

EE.UU. - Illinois Chemical Safety Act: Listed substance

Etanol (CAS 64-17-5)

EE.UU. - Louisiana Spill Reporting: Listed substance

Etanol (CAS 64-17-5)	listado.

EE.UU. - Minnesota Haz Subs: Listed substance

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)	2-AMINOETHANOL (SEE ETHANOLAMINE) AMINO ETANOL
Etanol (CAS 64-17-5)	ETHANOL (SEE ETHYL ALCOHOL) ETHYL ALCOHOL (ETHANOL)

Sustancias Controladas de California; EUA. Departamento de Justicia, CA (Salud y Seguridad de California, Código de Sección 11100)

No listado.

Derecho a la información de Massachusetts – Lista de sustancias

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)
Etanol (CAS 64-17-5)

Ley del derecho a la información de los trabajadores y la comunidad de Nueva Jersey, EUA

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)
Etanol (CAS 64-17-5)

US. Ley del Derecho a la Información de los Trabajadores y la Comunidad de Pennsylvania

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)
Etanol (CAS 64-17-5)

Derecho a la información de Rhode Island, EUA

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)
Etanol (CAS 64-17-5)

Proposición 65 de California

Este producto no está sujeto a etiquetado de advertencia según la Preposición 65 del Estado de California.

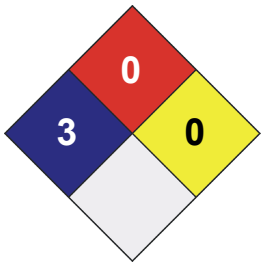
País(es) o región	Nombre del inventario	Listado (sí/no)*
Estados Unidos y Puerto Rico	Inventario de la Ley del Control de Sustancias Tóxicas (TSCA)	Sí

*"Sí" indica que este producto cumple con los requisitos del inventario administrado por el(los) país(es) responsable(s)

16. Otra información

REFERENCIA	
Severo	4
Serio	3
Moderado	2
Ligera	1
Mínimo	0





Cláusula de exención de responsabilidad	La información de esta hoja de datos de seguridad se ha escritas por Dell Tech Laboratories Ltd. (www.delltech.com) sobre la base del nivel actual de conocimientos y experiencia disponible. La información aquí contenida fue obtenida de fuentes que se estiman técnicamente precisas y confiables. Si bien se han realizado los máximos esfuerzos posibles a fin de asegurar la total puesta en conocimiento de los riesgos asociados a este producto, como en algunos casos no es posible obtener información, se lo declara expresamente. Dado que las condiciones particulares de uso del producto están más allá del alcance del proveedor, se presupone que los usuarios de este material han sido correctamente entrenados según las exigencias de toda la legislación aplicable y demás instrumentos regulatorios. El proveedor no efectúa ninguna garantía, expresa ni tácita, y no será responsable por ninguna pérdida, daños o consecuencia dañina que pueda resultar del uso o de la confiabilidad de cualquier información contenida en este documento.
Fecha de emisión	14-Enero-2022
Indicación de la versión	01
Información adicional	No disponible.
Otra información	Para obtener una Hoja de Datos de Seguridad actualizada, por favor póngase en contacto con el distribuidor /el fabricante que figura en la primera página de este documento. Artículo de referencia: 513079-001 Preparado por: The Clorox Company, 4900 Johnson Drive, Pleasanton, CA 94588, 925-368-6000

HOJA DE SEGURIDAD
DESENGRASANTE PARA COCINA

Nch 2245 of. 2015 **Versión 1** **Fecha de Emisión Febrero/2020**

SECCION N°1 Identificacion del producto y la empresa

Identificación del producto químico	DESENGRASANTE PARA COCINA (Formato Gatillo 500 ml, 1L)
Usos recomendados	ELIMINACION DE GRASA Y LIMPIEZA DE SUPERFICIES.
Restricciones de uso	NO APLICAR CERCA DE ALIMENTOS.
Nombre del proveedor	Comercial e Industrial Libesa Ltda
Dirección del proveedor	Av. Presidente Frei Montalva N°6010 – Quilicura, Santiago.
Número de teléfono del proveedor	(56 2) 2396 7000
Número de teléfono de emergencia en Chile	CITUC: (56-2) 2635 3800, ATENCION LAS 24 HORAS DEL DIA.
Dirección electrónica del proveedor	www.donafesia.cl

SECCION N°2 Identificacion de los Riesgos

Clasificación según NCh382 CLASE 8, CORROSIVO

Distintivo según NCh2190



Clasificación según SGA



Señal de seguridad según NCh 1411/4



Clasificación específica	AGUA, SOLVENTE GLICOLICO, HIDROXIDO DE SODIO EN SOLUCION ACUOSA.
Distintivo específico	NO APLICA.
Descripción de los peligros	PUEDE CAUSAR IRRITACION DERMICA EN

	PERSONAS SENSIBLES.
Descripción de los peligros específicos	NO APLICA.
Otros peligros	NO APLICA.

SECCION N°3 Composición / Información de los componentes

En el caso de una mezcla

	COMPONENTE 1	COMPONENTE 2
Denominación química sistemática	Dipropilenglicol monometil éter	Disodio Metasilicato Pentahidratado
Nombre común o genérico	Dipropilenglicol monometil é	Trioxosilicato di sódico
Rango de concentración	1,0 - 3, 0%	1,0 - 4, 0%
Número CAS	34590-94-8	6834-92-0

SECCION N°4 Primeros Auxilios

Inhalación	NO APLICA.
Contacto con la piel	LAVAR CON AGUA ABUNDANTE. SI SE PRODUCEN MOLESTIAS, CONSEGUIR ATENCION MEDICA.
Contacto con los ojos	LAVAR CON AGUA ABUNDANTE. SI LA IRRITACION PERSISTE, CONSEGUIR ATENCION MEDICA.
Ingestión	DAR A BEBER AGUA. SI SE PRODUCEN MOLESTIAS, CONSEGUIR ATENCION MEDICA.
Efectos agudos previstos	IRRITACION Y ENROJECIMIENTO OCULAR, REACCIONES EN PERSONAS SENSIBLES.
Efectos retardados previstos	REACCIONES ALERGICAS A LA PIEL.
Síntomas / efectos más importantes	IRRITACION Y ENROJECIMIENTO OCULAR.
Protección de quienes brindan los primeros auxilios.	NO REQUIERE.
Notas especiales para un médico tratante	TRATAR DE ACUERDO A LOS SINTOMAS.

SECCION N°5 Medidas para lucha contra incendios

Agentes de extinción	UTILICE AQUELLOS APROPIADOS PARA EL FUEGO CIRCUNDANTE.
Agentes de extinción inapropiados	NO APLICA.
Productos que se forman en la combustión y degradación térmica	NO APLICA.
Peligros específicos asociados	NO APLICA.
Métodos específicos de extinción	NO REQUIERE.
Precauciones para el personal de emergencia y/o los bomberos	NO REQUIERE.

SECCION N°6 Medidas que se deben tomar en caso de derrame accidental

Precauciones personales	NO SE REQUIEREN.
Equipo de protección	ROPA DE TRABAJO NORMAL.
Procedimientos de emergencia	ABSORBER CON MATERIAL INERTE, RECOGER CON PALAS Y DEPOSITAR EN RECIPIENTES PLASTICOS, PARA SU POSTERIOR DISPOSICIÓN. EN CASO DE DERRAMES PEQUEÑOS, DILUIR CON AGUA ABUNDANTE.
Precauciones medioambientales	NO APLICA.
Métodos y materiales de contención, confinamiento y/o abatimiento	NO REQUIERE.
Métodos y materiales de limpieza	DESCONTAMINE EL AREA AFECTADA POR MEDIO DE LAVADO CON AGUA ABUNDANTE.
Recuperación	NO APLICA.
Neutralización	NO APLICA.
Disposición final	VER SECCION 13.
Medidas adicionales de prevención de desastres	NO REQUIERE.

SECCION N°7 Manipulacion y Almacenamiento

Manipulación	
Precauciones para la manipulación segura	NO MEZCLAR CON COMPUESTOS CLORADOS
Equipo de protección	NO REQUIERE.
Otras precauciones	NO REQUIERE.
Prevención del contacto	EVITE EL CONTACTO CON OJOS, Y EL CONTACTO PROLONGADO CON LA PIEL.
Almacenamiento	
Condiciones para el almacenamiento seguro	AREA FRESCA Y SECA, BAJO TECHO. NO EXPONER A TEMPERATURAS INFERIORES A 4°C Y 45° C
Medidas técnicas	PROTEGER LOS ENVASES DEL DAÑO FISICO.
Sustancias y mezclas incompatibles	PRODUCTOS ACIDOS
Material de envase y/o embalaje	MANTENER EN SU ENVASE ORIGINAL, BIEN CERRADO.

SECCION N°8 Control de exposición / Protección personal

Concentración máxima permisible	NO APLICA.
Elementos de protección personal	
Protección respiratoria	NO REQUIERE.
Protección de manos	NO REQUIERE.
Protección de ojos	NO REQUIERE.

Protección de la piel y el cuerpo	ROPA DE TRABAJO NORMAL.
Medidas de ingeniería para reducción de exposición	NO REQUIERE.

SECCION N°9 Propiedades físicas y químicas

Estado Físico	LIQUIDO.
Apariencia, color y olor	FLUIDO, NARANJO, TRNASPARENTE.
Papel PH	> 12,0
Punto de fusión / punto de congelamiento	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Punto de ebullición, punto inicial de ebullición y rango de ebullición	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Punto de inflamación	NO APLICA.
Límites de explosividad	NO APLICA.
Presión de vapor	NO APLICA.
Densidad relativa del vapor	NO APLICA.
Densidad	1,00 - 1,03 g/cc.
Solubilidad en agua y otros solventes	TOTALMENTE SOLUBLE EN AGUA.
Temperatura de autoignición	NO APLICA.
Inflamabilidad	NO APLICA.

SECCION N°10 Estabilidad y Reactividad

Estabilidad química	ESTABLE BAJO CONDICIONES NORMALES DE USO Y ALMACENAMIENTO
Reacciones peligrosas	NO APLICA.
Condiciones que se deben evitar	TEMPERATURAS ALTAS; MATERIALES Y SUSTANCIAS INCOMPATIBLES.
Materiales incompatibles	ZINC, ESTAÑO, Y ALUMINIO EN CASO DE CONTACTOS PROLONGADOS Y ÁCIDOS FUERTES.
Productos peligrosos de la descomposición	NO APLICA.
Productos peligrosos de la combustión	NO APLICA.
Uso previsto y uso indebido	NO APLICA.

SECCION N°11 Información Toxicológica

Toxicidad aguda (LD50, LC50)	EL PRODUCTO NO ES CONSIDERADO DE RIESGO.
Irritación/corrosión cutánea	NO.
Lesiones oculares graves/irritación ocular	SI.
Sensibilización respiratoria o cutánea	NO.
Mutagenicidad de células reproductoras/in vitro	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Carcinogenecidad	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.

Toxicidad reproductiva, específica en órganos particu-	
lares, exposición única, repetida	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Peligro por inhalación	NO.

SECCION N°12 Información Ecológica

Ecotoxicidad (EC, IC, LC)	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Persistencia/degradabilidad	ES BIODEGRADABLE.
Potencial Bioacumulativo	NO SE BIOACUMULA.
Movilidad en suelo	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.

SECCION N°13 Información sobre disposición final

Residuos	ELIMINAR EN VERTEDEROS AUTORIZADOS.
Envase y embalaje contaminados	ELIMINAR EN VERTEDEROS AUTORIZADOS.
Material contaminado	ELIMINAR EN VERTEDEROS AUTORIZADOS.

SECCION N°14 Información sobre transporte

	Movilidad Transporte Terrestre	Marítima	Áerea
Regulaciones	PRODUCTO NO REGULADO POR EL REGLAMENTO DE TRANSPORTE DE CARGA PELIGROSA POR CALLES Y CAMINOS (DECRETO SUPREMO N°298 / 1994	PRODUCTO NO REGULARIZADO POR LA ORGANIZACIÓN MARITIMA INTERNACIONAL (IMO)	PRODUCTO NO REGULARIZADO POR ASOCIACION DE TRANSPORTE AEREO INTERNACIONAL (IATA)
Número UN	1791	1791	1791
Designación oficial de transporte	Líquido corrosivo	Líquido corrosivo	Líquido corrosivo
Clasificación de peligro de transporte	8	8	8
Clasificación de peligro peligro primario NU	8	8	8
Clasificación de peligro secundario NU	-	-	-
Grupo de embalaje /envase	III	III	III
Peligros ambientales	NO APLICA.	NO APLICA.	NO APLICA.
Precauciones especiales	NO REQUIERE.	NO REQUIERE.	NO REQUIERE.

SECCION N°15 Información reglamentaria

Regulaciones nacionales	DECRETO SUPREMO N° 594 (1999): Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. DECRETO SUPREMO N° 609 (1998): Norma de emisión para la regulación de emisión de contaminantes asociados a las descargas de residuos industriales liquidos a sistemas de alcantarillado. NORMA CHILENA 382:2013 Sustancias peligrosas - Clasificación general. NORMA CHILENA 2245:2015 Sustancias peligrosas - Clasificación general. Hoja de datos de productos químicos- Contenido y orden de las secciones.
Regulaciones internacionales	NORMA ISO 11014:2009 “SAFETY DATA SHEET FOR CHEMICAL PRODUCTS_CONTENT AND ORDER OF SECTIONS"

SECCION N°16 Otras Informaciones

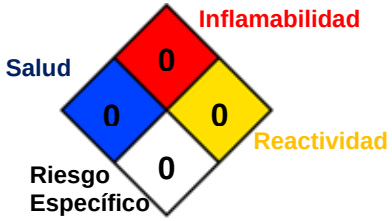
Considerando que el uso de esta información y del producto está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

Fecha de Emisión Febrero/2020
Realizado por: Claudia Barrera S
Modificado por: Claudia Barrera S
Aprobado por: Yasna Romero

HOJA DE SEGURIDAD
Versión 2 – 25/02/2015

DETERGENTE EN POLVO
DETERGENTE CONCENTRADO EN POLVO PARA ROPA

SIMBOLO **NFPA** (NIVEL DE RIESGO)



Escala de Calificación de Riesgos

0 = Mínimo
1 = Ligero
2 = Moderado
3 = Serio
4= Severo

- **PROPIEDADES:**

  - ✓ Detergente aglomerado blanco, de aspecto homogéneo.
  - ✓ Densidad aparente: 0.75 g/ml.
  - ✓ Producto perfumado.
  - ✓ pH al 1%: 12.0 ± 0.5.
  - ✓ Alta solubilidad: 200 g/litro en agua fría.

Incorpora tensoactivos no iónicos de alta eficacia y jabones solubles a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Contiene una eficaz combinación de secuestrantes y sales alcalinas lo que aporta un alto poder saponificante de suciedades grasas incluso en aguas de elevada dureza.

Contiene blanqueantes ópticos estables al cloro y combina perfectamente con cualquier oxidante durante la fase de lavado ofreciendo excelentes resultados en la eliminación de manchas.

- **APLICACIONES:**

  Responde a las necesidades de lavado moderno de los textiles, tanto en sistemas de lavado convencional como en túneles secuenciales o modulares. Es idóneo para el tratamiento de lencería y mantelería tanto en la fase de prelavado como en la de lavado.

- **MODO DE EMPLEO:** Disolver una cantidad pequeña en agua, hasta obtener espuma.

- **PRECAUCIONES:** Mantener alejado de los niños. No ingerir. En caso de ingestión accidental acudir a un centro médico con la etiqueta.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O DEL PREPARADO Y DE LA EMPRESA

NOMBRE DEL PRODUCTO: DETERGENTE EN POLVO

TELÉFONO DE EMERGENCIAS:

Línea Única de Emergencias	123
Cruz Roja Colombiana	132
Cuerpo Oficial de Bomberos	119

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

COMPOSICIÓN: Fosfatos, Tensioactivos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.

INGREDIENTE(S) PELIGROSO(S)	NºCEE- NºCAS RANGO (%)	SIMB.	FRASES R
Carbonato sódico	497-19-8	Xi	36

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

PELIGROS ESPECIALES PARA EL HOMBRE Y EL MEDIO AMBIENTE:

- **R36**: Irrita los ojos.

4. PRIMEROS AUXILIOS

- **INDICACIONES GENERALES:** cambiarse la ropa manchada y lavar la zona afectada con abundante agua. No se debe dar de beber nada nunca a una persona que se encuentre inconsciente o tenga convulsiones.
- **INHALACIÓN:** no produce vapores en frío. En caso de malestar, sacar a la persona afectada al aire libre, mantenerla abrigada, y en posición semi-incorporada y buscar ayuda médica.
- **CONTACTO CON LA PIEL:** En caso de hipersensibilidad a alguno de sus componentes puede producir irritación cutánea.
- **CONTACTO CON LOS OJOS:** lavar abundantemente bajo agua corriente durante 15 minutos y con los párpados abiertos, control posterior por el oculista, si fuese necesario.
- **INGESTIÓN:** enjuagarse la boca y beber agua fría y trasladar inmediatamente al hospital. No provocar el vómito y si se produce, dar nuevamente a beber agua.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

- **MEDIOS DE EXTINCIÓN ADECUADOS:**

  NO INFLAMABLE. NO COMBUSTIBLE.

a) Medios de extinción que no deben utilizarse por razones de seguridad: No aplica

b) Riesgos especiales particulares que resultan de la exposición a la sustancia o al preparado en sí, a los productos de combustión o gases producidos: No aplica.

c) Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios: No aplica

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

a) Precauciones individuales:

- Piel: No disponible
- Ingestión: no comer, beber, ni fumar en lugares de trabajo.
- Inhalación: muy improbable por su modo de empleo.

c) Métodos de limpieza: Recupere el material utilizable con un medio conveniente. Los residuos pueden eliminarse limpiando o restregando el piso y retirándolo con agua.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- **MANIPULACIÓN**

  No necesita una manipulación especial, manipular con las precauciones normales para evitar la degradación de los envases.

- **ALMACENAMIENTO**

  No almacenar a la intemperie. Almacenar preferentemente en lugares cerrados. Los envases han de permanecer siempre convenientemente etiquetados y bien cerrados.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

- **Indicaciones adicionales para la configuración de plantas técnicas:** No aplica.

- **Equipo de protección personal:**

  - **Protección respiratoria:** No aplica.
  - **Protección de las manos:** No aplica.
  - **Protección de los ojos:** No aplica.
  - **Protección cutánea:** No aplica.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- **Aspecto:** Detergente aglomerado blanco de aspecto homogéneo.
- **Olor:** característico.
- **PH** al 1%: 12.0 ± 0.5
- **Punto/intervalo de ebullición:** No aplica
- **Punto/intervalo de fusión:** No aplica
- **Punto de destello:** No aplica
- **Inflamabilidad (Sólido, gas):** No inflamable.
- **Auto inflamabilidad:** no autoinflamable.
- **Peligro de explosión:** No aplica
- **Propiedades comburentes:** No aplica
- **Presión de vapor:** no disponible.
- **Densidad aparente:** 0.75 +/- 0.01 gr/ml
- **Solubilidad-Hidrosolubilidad**: 100%
- **Liposolubilidad disolvente-aceite**: no disponible.
- **Coeficiente de reparto:** n-octanol/agua: no disponible.
- **Miscibilidad:** Total en agua
- **Conductividad**: no disponible.
- **Viscosidad:** No aplica

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- **Condiciones a evitar:** mantener alejado de la luz solar.

- **Materias a evitar**: Fuentes de calor y humedad.

- **Productos peligrosos de descomposición**: ninguno en condiciones normales de proceso.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

- **INHALACIÓN:** Puede producir irritación de nariz y garganta.

- **CONTACTO CON LA PIEL:** El contacto con la piel húmeda puede causar irritación.

- **OJOS:** Irritación intensa, lagrimeo, enrojecimiento pronunciado.
- **INGESTIÓN:** por vía digestiva causa graves lesiones en el estómago y el esófago con destrucción de las mucosas.
- **EFECTOS A LARGO PLAZO:** se desconocen efectos a largo plazo, siendo los síntomas de efecto inmediato.

12. INFORMACIONES ECOLÓGICAS

a) Movilidad: no disponible.

b) Persistencia y degradabilidad: no disponible.

c) Toxicidad acuática y otros datos relativos a la ecotoxicidad: no disponible.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

- **MANIPULACIÓN DE EXCEDENTES O RESIDUOS SIN PELIGRO:** No aplica
- **ELIMINACIÓN DE PREPARADO Y ENVASES CONTAMINADOS:**

- En caso de derrames recoger los residuos con una pala y reenvasar y finalmente aclarar con abundante agua.
- Envases lavables y reutilizables.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE No se considera mercancía peligrosa para el transporte por carretera.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

- **SIMBOLO: Xi (irritante)**

- **FRASES DE RIESGO:**
  - **R36 IRRITA LOS OJOS.**
- **FRASES DE PRECAUCIÓN:**
  - **S22:** No respirar el polvo.
  - **S26** en caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acuda a un médico.
  - **S45** En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible, muéstrele la etiqueta del producto).

16. OTRAS INFORMACIONES

- **ABREVIATURAS:**
  - **CAS:** servicio de resúmenes químicos.
  - **CEE**: comunidad económica europea.
  - **N.A.:** no aplicable.
  - **N.D:** no disponible.

Los datos contenidos en esta ficha son una guía para el usuario y están basados en diferentes bibliografías y experiencia. La información suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o características del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Fecha Elaboración / Revisión: Marzo de 2015.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA Y LA EMPRESA

Identificación del producto:

Denominación: JABON EN BARRA
Uso de la sustancia: Principalmente para el lavado de ropa

Identificación de la empresa:

DETERGENTES LTDA.
Carrera 36 Nº 5C-09 BOGOTA D.C.
Industria Colombiana
Not. Sanitaria. INVIMA

- NSOH00262-04CO (JABON DERSA AZUL PURO)
- NSOH00263-04CO (JABON REY)
- NSOH00905-01CO (JABON DERSA EXTRA BLANCO)
- NSOH01626-02CO (JABON DERSA COCO CON SUAVIZANTE)
- NSOH04114-15CO (JABON DERSA SUPER NACAR)
- NSOH00440-10C / NSOH07703-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP COMBI)
- NSOH05303-16CO / NSOH07704-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP TERRA ECOLÓGICO, DERSA TERRA ECOLÓGICO)
- NSOH02231-13CO (JABON DERSA COCO EXTRACTO ACEITE DE COCO)
- NSOH07356-18CO (BARRA DE DETERGENTE AS AZUL, BLANCO, BICARBONATO CANELA, BICARBONATO MANZANA).

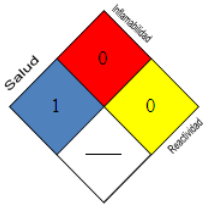
Servicio al cliente: 018000-117575
Correo electrónico: dersa@dersa.com.co

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

GRASA
ACIDO ORGANICO
HIDROXIDO DE SODIO
PERFUME
COLORANTE

3. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

Clasificación NFPA
Salud : 1
Inflamabilidad: 0
Reactividad: 0



Producto de Higiene Doméstica cobijado por la Decisión 706/2008 (CAN), excluido de la clasificación y etiquetado de productos químicos del Sistema Globalmente Armonizado (SGA).

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Si hay irritación, evitar el contacto directo, consultar médico.
En contacto con los ojos: Lavar con abundante agua por 15 minutos, quitar lentes de contacto. Brindar atención médica.
Ingestión: No inducir el vómito. Consultar al médico.

5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Ninguno en condiciones normales, se puede utilizar todos los tipos de extintor.

6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAMES O FUGAS

Ninguno.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Ninguno.

Procedimientos normales de manejo. Almacenar separado de alimentos.

Otras precauciones: Siga las instrucciones de la etiqueta o las instrucciones técnicas.

Almacenamiento: Almacénese a temperatura ambiente normal, *en lugar fresco y seco.*

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

Se recomienda usar guantes en caucho. No requiere el uso de más Elementos de protección Personal.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto: Pasta regular coloreada.

Olor: Perfumado.

Alcalinidad: máx. 0.4

Solubilidad: Miscible en agua

Contenido de activo: 70% – 75%

Cloruros como NaCl: máx. 0.5%

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable**.**
Precauciones para su despojo: Ninguna**.**
Incompatibilidad (materiales a rechazar): Ninguno**.**
Productos peligrosos por descomposición: Ninguno**.**
Polimerización peligrosa: No Ocurre.
Estabilidad: Estable**.**

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

No produce efectos toxico conocidos.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Inestabilidad no determinada, degradable, no se conocen efectos de bioacumulación. El producto en grandes cantidades puede provocar espuma en el agua.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

Completamente soluble en agua y es biodegradable si se diluye. Si se desecha al alcantarillado o al drenaje, la solución diluida no perjudica los microorganismos que intervienen en el tratamiento de aguas negras. Deséchese de acuerdo con las disposiciones legales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Sin indicaciones particulares.

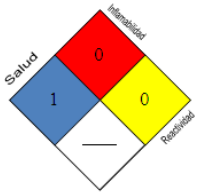
15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Evítese el contacto con los ojos y la piel.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en esta hoja fueron obtenidos de fuentes confiables y representan la mejor información conocida actualmente sobre la materia. Se entregan sin garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o actualidad. Este documento debe utilizarse solamente como guía para la manipulación del producto con la precaución apropiada. Detergentes Ltda. no asume responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que resulten del uso inapropiado del producto. El usuario debe hacer sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información consignada en la presente hoja según sus propósitos particulares.

TARJETA DE SEGURIDAD
JABÓN EN BARRA

1. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA	IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	SIMBOLO NFPA
DETERGENTES LTDA. CRA 36 N 5C-09- Bogotá TEL: 018000-117575 CONTACTO: DORILA CEPEDA	Jabón en Barra Limpiador para manos y cuerpo • NSOH00262-04CO (JABON DERSA AZUL PURO) • NSOH00263-04CO (JABON REY) • NSOH00905-01CO (JABON DERSA EXTRA BLANCO) • NSOH01626-02CO (JABON DERSA COCO CON SUAVIZANTE) • NSOH04114-15CO (JABON DERSA SUPER NACAR) • NSOH00440-10C / NSOH07703-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP COMBI) • NSOH05303-16CO / NSOH07704-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP TERRA ECOLÓGICO, DERSA TERRA ECOLÓGICO) • NSOH02231-13CO (JABON DERSA COCO EXTRACTO ACEITE DE COCO) • NSOH07356-18CO (BARRA DE DETERGENTE AS AZUL, BLANCO, BICARBONATO CANELA, BICARBONATO MANZANA).	 ***Producto de Higiene Doméstica cobijado por la Decisión 706/2008 (CAN), excluido de la clasificación y etiquetado de productos químicos del Sistema Globalmente Armonizado (SGA).***

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS
Este producto no presenta toxicidad aguda. Sus efectos pueden ser de nivel leve a moderado por inhalación, ingestión, contacto ocular y cutáneo.
3. CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL
Límites de exposición: No presenta riesgos para la salud. No se anticipan reacciones alérgicas. **Ventilación:** No se requiere ventilación especial durante su uso. **Protección respiratoria:** Ninguna requerida. **Guantes en caucho:** En personas con piel muy delicada puede ocasionar resequedad. **Protección ocular:** Ninguna requerida.
4. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD
Este producto es estable a condiciones normales de uso y de almacenamiento. **Posibles reacciones peligrosas:** Ninguna conocida. **Incompatibilidad (materiales a rechazar):** Ninguno. **Polimerización peligrosa:** Ninguna. **Posibles productos peligrosos por descomposiciones:** Ninguno.

	CONTROL DE EMERGENCIAS
5. PRIMEROS AUXILIOS	**Inhalación:** No tóxico. Traslade la persona a un lugar abierto con aire fresco. **Contacto con los ojos:** Lavar ojos con abundante agua por 10-15 minutos. Si usa lentes de contacto, retírelos inmediatamente. Levantar los párpados para asegurar enjuague efectivo y

	completo. **Contacto con la piel:** Si el producto está diluido, no ocurren efectos o bien éstos son mínimos: Enjuáguese la piel con agua. **Ingestión:** Beba abundantemente agua. No induzca al vómito. En caso de malestar prologando, busque atención médica.
6. EXTINCION DE INCENDIOS	Solución acuosa que no entra en combustión. No arde. **Medio de extinción:** Agua
7. DERRAMES	Recoja con trapeador o trapo. Lave el área del derrame con agua y deje secar. **Disposición del residuo:** El producto puede ser vertido en el sistema de alcantarillado (Consulte las regulaciones de cada lugar). Contiene ingredientes biodegradables. No es peligroso.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD AMBIENTADOR LÍQUIDO.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Ambientador líquido.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente a base de finas y concentradas fragancias, con agentes fijadores que hacen más duradero su efecto. Está diseñado para aromatizar ambientes como oficinas, baños, casas, hoteles, entre otros, eliminando los malos olores y dejando en el ambiente un agradable olor a limpieza y frescura.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: Laboratorios Proaseo S.A.S
NIT: 900.697.045 - 7
Dirección: Cra 53 D N° 4C – 23, Barrio Galán
Ciudad: Bogotá, D.C Colombia
Teléfono: 4202686
Email: labproaseo@hotmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Irritación ocular: Categoría 2.

Toxicidad aguda oral: Categoría 4.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.
Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. Si el contacto es permanente y directo puede presentar algún tipo de descamación en pieles muy sensibles.
Inhalación: No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.
Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta.

Palabra de señal: ¡ADVERTENCIA!

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

H302: Nocivo en caso de ingestión.

H320: Provoca irritación ocular.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores.

P103: Leer la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes.

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Agua	7732-18-5	75 – 85
Conservante	Confidencialidad comercial	0.1-1
Fijador de Fragancia	Confidencialidad Comercial	12-15
Alcohol Isopropilico	67-63-0	2.5-4
Emulsionantes	Confidencialidad comercial	1.5-3
Fragancias	Confidencialidad comercial	1.5-3

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica. No emana gases ni vapores tóxicos.
Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua. Si observa alguna irritación consultar al médico.
Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.
Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos de emergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto, se recomienda agitar antes de usar.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

8.2. Controles de exposición.

Controles de ingeniería. No requiere equipos especiales de ventilación.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras anti salpicaduras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Líquido, color especifico a fragancia
Densidad 20ºC	1.05-1.15 gr/ml
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH	7.0-7.3
Solubilidad	soluble en cualquier proporción de agua

SECCIÓN 10: Estabilidad y Reactividad.

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa.

10.4 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.5 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño. No mezclar con ácidos o con otras sustancias oxidantes.

SECCIÓN 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

SECCIÓN 13: Consideraciones para la eliminación.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA
NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para la sustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua.

S36/37/39 – Usar ropa protectora adecuada, guantes.

SECCIÓN 16: Información Adicional.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo del producto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables por el uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

Dirección Técnica.

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	LUGAR:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	MES:	SEPTIEMBRE

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS			X					X					X					X				X			
SUPERFICIES-MESONES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
EQUIPOS DE COCINA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
BAÑO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
SANITARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
MENAJE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS Y DEMAS ALIMENTOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL		X		X			X		X			X		X			X		X			X			
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		X		X			X		X			X		X			X		X			X			
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
PICADORA, TABLA, LICUADORA Y ESTUFA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
CANASTILLAS			X					X					X					X				X			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN	N/A					N/A					N/A					N/A					N/A				
ACCION DE MEJORA	N/A					N/A					N/A					N/A					N/A				

Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	LUGAR:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	MES:	OCTUBRE

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS				X				X					X					X					X			
SUPERFICIES-MESONES				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
EQUIPOS DE COCINA				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BAÑO				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LAVAMANOS Y ACCESORIOS				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SANITARIO				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LAVAPLATOS				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MENAJE				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS Y DEMAS ALIMENTOS				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL				X			X		X			X		X			X		X			X		X	
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS				X			X		X			X		X			X		X			X		X	
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PICADORA, TABLA, LICUADORA Y ESTUFA				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CANASTILLAS				X				X					X					X					X			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN	N/A					N/A					N/A					N/A					N/A					
ACCION DE MEJORA	N/A					N/A					N/A					N/A					N/A					



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	LUGAR:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	MES:	NOVIEMBRE

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS								X					X					X					X		
SUPERFICIES-MESONES						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
EQUIPOS DE COCINA						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BAÑO						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LAVAMANOS Y ACCESORIOS						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SANITARIO						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LAVAPLATOS						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MENAJE						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS Y DEMAS ALIMENTOS						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL							X		X			X		X			X		X			X		X	
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS							X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PICADORA, TABLA, LICUADORA Y ESTUFA						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CANASTILLAS								X					X					X					X		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN	N/A					N/A					N/A					N/A					N/A				
ACCION DE MEJORA	N/A					N/A					N/A					N/A					N/A				

Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	LUGAR:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	MES:	DICIEMBRE

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS			X					X					X					X					X		
SUPERFICIES-MESONES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
EQUIPOS DE COCINA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
BAÑO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
SANITARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
MENAJE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS Y DEMAS ALIMENTOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL		X		X			X		X			X		X			X		X			X			
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		X		X			X		X			X		X			X		X			X			
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
PICADORA, TABLA, LICUADORA Y ESTUFA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
CANASTILLAS			X					X					X					X					X		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez					Juan Felipe Gómez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN	N/A					N/A					N/A					N/A					N/A				
ACCION DE MEJORA	N/A					N/A					N/A					N/A					N/A				

Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	LUGAR:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	MES:	SEPTIEMBRE

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					CRITERIOS DE EVALUACION
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
AREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS DE COMIDA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
PUNTOS ECOLOGICOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS	24,93	10,38	9,36	19,54	8,58	23,42	21,6	10,8	18,9	18,99	2,6	22,71	12,71	20,8	8,05	22,54	9,79	0,27	22,78	2,3	8,04	23,91				323
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS	24,63	14,86	16,37	11,62	7,6	8,52	17,42	19,49	20,51	20,46	2,36	12,81	1,49	14,24	11,44	23	9,09	3,03	3,7	19,73	16,02	2,61				281
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS	0,96	7,98	0,83	9,35	8,04	0,93	0,97	11,23	4,26	4,22	9,25	10,78	11,22	8,57	4,28	0,95	8,84	6,35	4,83	10,31	1,27	5,58				131
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON	0,08	3,44	0,41	0,87	0,86	4,76	5,47	4,28	7,06	2,75	2,1	6,37	1,64	7,07	0,09	7,12	0,32	6,54	3,87	7,29	0,54	4,07				77
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	2,63	1,42	1,71	1,89	1,23	1,7	1,59	2,44	0,12	0,76	2,58	2,42	1,24	1,68	0,75	0,51	1,26	0,96	1,58	0,21	2,64	2,68				34
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	0,76	0,59	0,34	0,89	0,75	0,18	1	0,9	1,04	0,79	0,67	0,46	1,02	0,95	0,05	0,03	0,41	0,89	1,08	0,16	0,65	0,39				14
TOTAL RESIDUOS DÍA	53,99	38,67	29,02	44,16	27,06	39,51	48,05	49,14	51,89	47,97	19,56	55,55	29,32	53,31	24,66	54,15	29,71	18,04	37,84	40	29,16	39,24	0	0	0	**860**

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	**LUGAR:**	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	323	SEPTIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS ORDINARIOS	281	SEPTIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PLASTICOS	131	SEPTIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	77	SEPTIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	34	SEPTIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	14	SEPTIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	LUGAR:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	MES:	OCTUBRE

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
BAÑOS			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
SALON			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
COMEDOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
AREA ADMINISTRATIVA			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
CUARTO DE RESIDUOS			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
EXTERIORES			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
AREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS DE COMIDA			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
PUNTOS ECOLOGICOS			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta:
Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor
Ubicación de los contenedores

Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS			21,94	19,05	18,96	10,6	9,38	6,18	1,28	19,56	18,39	22,61	22,54	12,56	17,39	21,37	19,22	5,59	10,19	2,92	21,58	13,71	5,17	15,19	14	329,38
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS			9,7	3,08	18,19	14,1	20,92	14,09	23,09	14,95	15,2	23,75	10,93	3,63	0,78	20,46	16,8	19,07	5,77	3,69	0,39	9,5	15,98	10,63	11,85	286,55
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS			11,02	4,24	6,26	9,55	4,83	7,58	10,51	11,57	1,79	11,29	6	3,15	5,6	11,94	6	4,01	7,72	2,93	0,92	1,57	1,56	1,85	1,7	133,59
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON			6,12	1,74	3,3	8,57	4,53	6,38	1,65	1,84	0,39	1,61	2,66	1,69	0,85	1,15	4,4	1,97	3,48	4,81	6,6	0,38	7,64	6	0,76	78,52
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			2,71	2,86	0,19	0,86	2,5	2,32	0,57	0,65	1,15	1,51	1,92	1,15	1,44	2,32	0,11	0,78	2,22	2,78	1,59	1,65	0,33	1,39	1,67	34,67
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			0,36	0,4	0,55	0,03	0,47	0,31	0,48	0,18	1,31	0,87	1	1,16	0,73	0,13	0,79	0,86	1,1	0,63	0,19	0,42	0,53	0,95	0,84	14,29
TOTAL RESIDUOS DÍA			**51,85**	**31,37**	**47,45**	**43,71**	**42,63**	**36,86**	**37,58**	**48,75**	**38,23**	**61,64**	**45,05**	**23,34**	**26,79**	**57,37**	**47,32**	**32,28**	**30,48**	**17,76**	**31,27**	**27,23**	**31,21**	**36,01**	**30,82**	**877**

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	**LUGAR:**	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	329,38	OCTUBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS ORDINARIOS	286,55	OCTUBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PLASTICOS	133,59	OCTUBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	78,52	OCTUBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	34,67	OCTUBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	14,29	OCTUBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	LUGAR:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	MES:	NOVIEMBRE

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.
BAÑOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SALON		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
COMEDOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
AREA ADMINISTRATIVA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CUARTO DE RESIDUOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
EXTERIORES		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
AREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS DE COMIDA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
PUNTOS ECOLOGICOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS						13,71	37,98	23,32	9,13	3,92	5,89	9,47	6,19	7,18	10,98	6,67	34,53	3,09	20,19	15,8	37,82	4,31	15,32	37,32	33,33	336,15
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS						26,73	8,44	5,59	21,88	30,41	18,22	18,7	9,16	25,17	6,12	10,59	13,92	16,61	7,93	3,76	19,98	9,44	19,02	5,05	15,72	292,44
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS						7,02	0,68	4,44	1,77	0,84	13,05	4,25	10,67	3,36	8,98	10,02	7,85	6,21	5,43	4,6	12,25	10,95	12,72	1,64	9,6	136,33
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON						7,47	1,44	0,53	5,9	4,57	6,7	1,11	6,33	1,6	1,3	1,31	6,48	5,29	4,16	2,85	6,98	3,12	6,5	3,49	3	80,13
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)						1,44	0,94	2,32	1,56	0,72	2,79	1,19	1,69	2,81	1,94	0,36	2,92	1,95	1,04	0,43	2,47	1,93	1,66	2,78	2,44	35,38
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES						0,23	0,47	0,38	1,13	0,05	0,86	1,16	1,33	0,52	1,25	0,17	1,28	0,19	0,6	1,21	0,23	0,35	1,1	1,09	0,97	14,57
TOTAL RESIDUOS DÍA						**56,6**	**49,95**	**36,58**	**41,37**	**40,51**	**47,51**	**35,88**	**35,37**	**40,64**	**30,57**	**29,12**	**66,98**	**33,34**	**39,35**	**28,65**	**79,73**	**30,1**	**56,32**	**51,37**	**65,06**	**895**

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O		LUGAR:	
TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	336,15	NOVIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS ORDINARIOS	292,44	NOVIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PLASTICOS	136,33	NOVIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	80,13	NOVIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS - ESPAVI S.A
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	35,38	NOVIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	14,57	NOVIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	LUGAR:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	MES:	DICIEMBRE

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					CRITERIOS DE EVALUACION
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
AREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS DE COMIDA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
PUNTOS ECOLOGICOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																									TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS	18,86	14,75	6,84	9,4	4,94	24,69	15,86	10,89	12,56	25,74	4,17	15,93	13,75	16,62	0,49	23,7	25,33	15,36	18,93	25,07	19,22	4,15	15,66			342,91
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS	14,11	9,86	17,13	21,73	21,53	10,49	2,63	22,91	19,51	2,9	21,42	20,23	12,07	13,75	9,28	1,27	7,8	18,67	0,11	7,76	9,26	12,5	21,4			298,32
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS	4,7	4,71	10,01	6,14	3,05	6,14	1,91	2,39	6,76	5,68	12,41	4,92	7,88	8,58	0,18	9	2,42	13,04	2,02	5,63	1,16	13,53	6,81			139,07
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON	4,87	0,55	6,13	1,72	7,34	1,68	1,56	0,3	3,86	4,62	0,54	6,34	3,71	4,29	3,6	3,28	4,58	1,27	1,49	7,05	7,74	3,05	2,18			81,75
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	2,43	1,54	0,1	0,59	2,7	2,49	0,1	0,84	0,87	2,53	0,07	0,39	3,02	0,67	2,46	0,9	0,38	0,92	2,72	3,23	3,13	1,5	2,52			36,1
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	0,31	0,45	1,37	0,02	0,13	0,32	0,04	0,28	0,89	0,64	1,36	1,25	0,52	0,4	0,58	0,9	0,41	0,95	0,63	0,84	0,67	0,45	1,44			14,85
TOTAL RESIDUOS DÍA	**45,28**	**31,86**	**41,58**	**39,6**	**39,69**	**45,81**	**22,1**	**37,61**	**44,45**	**42,11**	**39,97**	**49,06**	**40,95**	**44,31**	**16,59**	**39,05**	**40,92**	**50,21**	**25,9**	**49,58**	**41,18**	**35,18**	**50,01**			**913**

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES BERNAL	**LUGAR:**	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
TIPO DE RESIDUO	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL**
RESIDUOS ORGANICOS	342,91	DICIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS ORDINARIOS	298,32	DICIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PLASTICOS	139,07	DICIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	81,75	DICIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	36,1	DICIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	14,85	DICIEMBRE	EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS - ESPAVI S.A



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																				
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	**RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES**				**LUGAR:**		**RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA**						**FECHA:**		SEPTIEMBRE					
AREAS	**Paredes y pisos lisos sin fisuras**		**Sifones y desagues con rejillas**		**Toma corrientes y cables sin aberturas**		**Puertas sin abertura entre piso y puerta**		**Tuberías y acometidas sin aberturas**		**Ventanas y espacios de ventilación con aislantes**		**Puertas y ventadas en buen estado**		**EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS**			**CONTROL REQUERIDO**	**FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Cumple	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**SI**	**TIPO DE PLAGA**	**NO**			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	SEPTIEMBRE	
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	SEPTIEMBRE	
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	SEPTIEMBRE	
SALONES	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	SEPTIEMBRE	
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	SEPTIEMBRE	
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	SEPTIEMBRE	
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	SEPTIEMBRE	
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN	Juan Felipe Gómez																			



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																				
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	**RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES**				**LUGAR:**		**RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA**						**FECHA:**		OCTUBRE					
AREAS	**Paredes y pisos lisos sin fisuras**		**Sifones y desagues con rejillas**		**Toma corrientes y cables sin aberturas**		**Puertas sin abertura entre piso y puerta**		**Tuberías y acometidas sin aberturas**		**Ventanas y espacios de ventilación con aislantes**		**Puertas y ventadas en buen estado**		**EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS**			**CONTROL REQUERIDO**	**FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Cumple	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**SI**	**TIPO DE PLAGA**	**NO**			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	OCTUBRE	
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	OCTUBRE	
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	OCTUBRE	
SALONES	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	OCTUBRE	
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	OCTUBRE	
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	OCTUBRE	
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	OCTUBRE	
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN	Juan Felipe Gómez																			



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																				
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	**RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES**				**LUGAR:**		**RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA**						**FECHA:**		NOVIEMBRE					
AREAS	**Paredes y pisos lisos sin fisuras**		**Sifones y desagues con rejillas**		**Toma corrientes y cables sin aberturas**		**Puertas sin abertura entre piso y puerta**		**Tuberías y acometidas sin aberturas**		**Ventanas y espacios de ventilación con aislantes**		**Puertas y ventadas en buen estado**		**EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS**			**CONTROL REQUERIDO**	**FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Cumple	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**SI**	**TIPO DE PLAGA**	**NO**			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	NOVIEMBRE	
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	NOVIEMBRE	
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	NOVIEMBRE	
SALONES	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	NOVIEMBRE	
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	NOVIEMBRE	
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	NOVIEMBRE	
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	NOVIEMBRE	
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN	Juan Felipe Gómez																			



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	**RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA R/L LUCY CENDALES**				**LUGAR:**		**RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA**						**FECHA:**		DICIEMBRE						
AREAS	**Paredes y pisos lisos sin fisuras**		**Sifones y desagues con rejillas**		**Toma corrientes y cables sin aberturas**		**Puertas sin abertura entre piso y puerta**		**Tuberías y acometidas sin aberturas**		**Ventanas y espacios de ventilación con aislantes**		**Puertas y ventadas en buen estado**		**EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS**			**CONTROL REQUERIDO**	**FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Cumple	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**SI**	**TIPO DE PLAGA**	**NO**			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	DICIEMBRE	
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	DICIEMBRE	
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	DICIEMBRE	
SALONES	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	DICIEMBRE	
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	DICIEMBRE	
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	DICIEMBRE	
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X			Ninguna	X	Inspección	DICIEMBRE	
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN	Juan Felipe Gómez																				



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	MARZO	Revisión general de tuberías y desagues, aplicación de desinfección clorante en sifones, verificaicón de fugas y obstrucción de puntos de vertimientos	Funcionamiento normal, sin obstrucción reportadas
Tanques elevados	MARZO	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCION			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	ABRIL	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	ABRIL	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	MAYO	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	MAYO	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCION			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	JUNIO	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	JUNIO	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCION			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	JULIO	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	JULIO	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCION			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	AGOSTO	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	AGOSTO	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCION			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	SEPTIEMBRE	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	SEPTIEMBRE	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	OCTUBRE	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	OCTUBRE	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	NOVIEMBRE	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	NOVIEMBRE	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCION			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias	DICIEMBRE	Limpieza preventiva de sifones y puntos de vertimientos	Se retiro material graso acomulado
Tanques elevados	DICIEMBRE	Se realiza en el mes de octubre la limpieza de tanque elevados por parte de una empresa MULTISERSALUD	Revisión ocular de los tanques elevados, agua clara, sin presencia de sedimentos



Nombre: LUCY CENDALES BERNAL
Cedula: 52.111.147

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1. Programa de Manejo de Residuos Sólidos

Fase (PHVA)	Actividad	Periodicidad
Planear	Elaborar plan de manejo de residuos; identificar puntos críticos.	Anual
Hacer	Implementar la separación en la fuente y capacitar al personal.	Continua
Verificar	Supervisar la correcta separación y disposición de residuos.	Semanal
Actuar	Ajustar el plan según hallazgos; capacitar nuevamente si es necesario.	Trimestral

1.1 Objetivo

Establecer acciones para la adecuada clasificación, almacenamiento, recolección y disposición final de los residuos sólidos generados en el restaurante Ricuras del Llano, minimizando impactos ambientales y sanitarios.

1.2 Tipos de residuos generados en el restaurante

- Residuos Orgánicos Aprovechables: cáscaras, sobrantes de preparación
- Residuos Aprovechables: Plástico, vidrio, cartón, latas y papel
- Residuos No aprovechables: Servilletas usadas, icopor, empaques contaminados
- Residuos Peligrosos: Aceite usado de cocina, productos de limpieza

1.3 Identificación de puntos críticos de generación de residuos

- Área Tipo de residuo Riesgo ambiental
- Cocina Orgánicos, aceite usado Olores, plagas, vertimientos
- Área de lavado Grasas, restos de comida Taponamientos
- Zona de atención al cliente Plásticos, servilletas Mezcla de residuos
- Almacenamiento Cartón, empaques Acumulación inadecuada
- Cuarto de aseo Envases químicos Riesgo químico

1.4 Punto crítico principal: Manejo del aceite usado de cocina y mezcla de residuos orgánicos con aprovechables.

1.5 Medidas de manejo por tipo de residuo

Residuos orgánicos

- Separación diaria en recipiente verde.
- Retiro diario para evitar malos olores.
- Limpieza y desinfección del recipiente.

Residuos aprovechables

- Separación en bolsa blanca.
- Almacenamiento limpio y seco.
- Entrega a reciclador autorizado o ruta selectiva.

Residuos no aprovechables

- Depositar en bolsa negra.
- Disposición según recolección municipal.

Aceite usado de cocina

Recolección en recipiente plástico hermético.
Entrega a gestor autorizado.
Prohibido verter al lavaplatos.

1.6 Normatividad aplicable (Colombia)

• Decreto 1077 de 2015
• Resolución 2184 de 2019 (colores de separación)
• Decreto 4741 de 2005 (residuos peligrosos, si aplica)

1.7 Implementar la separación en la fuente y capacitar al personal

2.1 Implementación de la separación en la fuente

Colores según Resolución 2184 de 2019: Color Tipo de residuo

- 🟢 Verde Orgánicos
- ⚪ Blanco Aprovechables
- ⚫ Negro No aprovechables







Acciones: Ubicar canecas rotuladas en:

- Cocina
- Área de atención

- Zona de lavado
- Señalización visible y sencilla.
- Bolsas del color correspondiente.

Capacitación al personal

Objetivo: Fortalecer la cultura ambiental del personal y asegurar el correcto manejo de residuos.

Temas para tratar:

- ♻ Importancia de la separación en la fuente
- ♻ Tipos de residuos del restaurante
- ♻ Colores de las canecas
- ♻ Manejo adecuado del aceite usado

Fase (PHVA)	Actividad	Periodicidad
Planear	Diagnóstico del consumo y detección de puntos de alto consumo.	Anual
Hacer	Instalación de dispositivos ahorradores y control de fugas.	Semestral
Verificar	Medir consumo mensual y verificar buen uso del agua.	Mensual
Actuar	Ajustar acciones o implementar nuevas medidas si es necesario.	Trimestral

INSTALACIÓN DE DISPOSITIVOS AHORRADORES Y CONTROL DE FUGAS

1. Objetivo

Reducir el consumo de agua potable en el restaurante Ricuras del Llano mediante la instalación de dispositivos ahorradores y el control oportuno de fugas, promoviendo el uso eficiente del recurso hídrico y la prevención de impactos ambientales.

2. Diagnóstico inicial

Durante la inspección de las instalaciones hidráulicas del restaurante se identificó un alto consumo de agua en las áreas de cocina, lavado de utensilios y servicios sanitarios. Se evidenció la presencia de griferías convencionales sin sistemas de ahorro y el riesgo de fugas menores en llaves, sanitarios y conexiones visibles.

Punto crítico identificado: Área de lavado de utensilios.

3. Medidas implementadas

3.1 Instalación de dispositivos ahorradores

- Instalación de aireadores en lavamanos.
- Uso de boquillas ahorradoras en lavaplatos.
- Implementación de sistemas de doble descarga en sanitarios.
- Verificación de compatibilidad con la red hidráulica existente.



3.2 Control y prevención de fugas

- Revisión general de griferías, sanitarios y tuberías visibles.
- Ajuste de llaves con goteo.
- Reemplazo de empaques deteriorados.
- Verificación de sifones y válvulas.
- Registro periódico del consumo de agua.



3.3 Buenas prácticas de ahorro de agua

- Cerrar las llaves durante el enjabonado.
- Utilizar baldes para limpieza en lugar de mangueras.
- Reportar de inmediato cualquier fuga.
- Programar rutinas de limpieza eficientes.



3.4 Capacitación al personal

Se realizó capacitación al personal del restaurante sobre el uso eficiente del agua, manejo adecuado de los dispositivos ahorradores e identificación temprana de fugas. Como evidencia se cuenta con, registro fotográfico.





4. Seguimiento y control

- ♻ Verificación semanal del estado de griferías y sanitarios.
- ♻ Seguimiento mensual al consumo de agua.
- ♻ Mantenimiento preventivo de dispositivos ahorradores.

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Enero
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	Durante el mes de enero, se realizó la verificación semanal del estado de griferías y sanitarios, dejando constancia de que los formatos fueron debidamente diligenciados. Se revisó el funcionamiento, posibles fugas y condiciones generales de los elementos hidráulicos, definiendo acciones correctivas cuando fue necesario, como parte del uso eficiente y ahorro del agua.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 31/01/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Febrero
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	Durante el mes de febrero, se efectuó el seguimiento semanal al estado de griferías y sanitarios, evidenciando el diligenciamiento oportuno de los formatos. La inspección permitió verificar el adecuado funcionamiento de los dispositivos y detectar oportunamente posibles fugas o fallas.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 28/02/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Marzo
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	En el mes de marzo, se llevó a cabo la verificación semanal del estado de griferías y sanitarios, quedando registrados los resultados en los formatos correspondientes. Esta actividad contribuyó a la prevención de pérdidas de agua y al fortalecimiento de las buenas prácticas ambientales.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 31/03/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Abril
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	Durante abril, se realizó la inspección semanal de griferías y sanitarios, con formatos diligenciados correctamente, verificando el estado físico, funcionamiento y control de fugas, y estableciendo acciones correctivas cuando se identificaron novedades.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 30/04/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Mayo
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	En el mes de mayo, se efectuó la verificación semanal del estado de griferías y sanitarios, dejando evidencia del diligenciamiento de los formatos y del seguimiento continuo a las condiciones de uso eficiente del recurso hídrico.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 31/05/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Junio
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	Durante junio, se desarrolló la revisión semanal de griferías y sanitarios, constatando el correcto diligenciamiento de los formatos y el adecuado funcionamiento de los elementos inspeccionados, en cumplimiento del plan ambiental.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 30/06/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Julio
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	En el mes de julio, se realizó el control semanal del estado de griferías y sanitarios, con registros completos en los formatos establecidos, permitiendo identificar y atender oportunamente posibles fallas o fugas.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 31/07/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Agosto
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	Durante agosto, se llevó a cabo la verificación semanal del estado de griferías y sanitarios, quedando debidamente documentada en los formatos, como medida de prevención y control del consumo de agua.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 31/08/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Septiembre
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	En el mes de septiembre, se efectuó la inspección semanal de griferías y sanitarios, con formatos diligenciados y seguimiento a las acciones correctivas definidas, garantizando el buen uso del recurso hídrico
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 30/09/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Octubre
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	Durante octubre, se realizó la verificación semanal del estado de griferías y sanitarios, registrando los resultados en los formatos correspondientes y asegurando la continuidad de las buenas prácticas ambientales.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 31/10/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Noviembre
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	En el mes de noviembre, se desarrolló la revisión semanal de griferías y sanitarios, dejando evidencia del diligenciamiento de los formatos y del control permanente de fugas y funcionamiento.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 30/11/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN SEMANAL - ESTADO DE GRIFERÍAS Y SANITARIOS

Nombre de la sede / establecimiento: Restaurante Ricuras del Llano
Fecha de verificación: Diciembre
Responsable de la inspección: Juan Felipe Gómez

1. LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	ESTADO	PRESENTA FUGAS	FUNCIONAMIENTO ADECUADO	OBSERVACIONES
1	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	Durante diciembre, se efectuó la verificación semanal del estado de griferías y sanitarios, con formatos debidamente diligenciados, cerrando el año con seguimiento continuo al uso eficiente y ahorro del agua.
2	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
3	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
4	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	
5	☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo	☐ Sí ☐ No	☐ Sí ☐ No	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

☐ No hay goteos visibles
☐ No hay filtraciones en tuberías
☐ Cierre adecuado de llaves
☐ Descarga eficiente de sanitarios
☐ No hay obstrucciones
☐ Dispositivos ahorradores en buen estado (si aplica)

3. OBSERVACIONES GENERALES

N/A

4. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Firma del responsable: Juan Felipe Gómez
Cargo: Apoyo Administrativo
Fecha: 29/12/2025

5. Normatividad aplicable

- ♻ Ley 373 de 1997 – Uso eficiente y ahorro del agua.
- ♻ Decreto 1076 de 2015.
- ♻ **Programa de Ahorro y Uso Eficiente de la Energía**

Fase (PHVA)	Actividad	Periodicidad
Planear	Diagnóstico energético y definición de medidas de ahorro.	Anual
Hacer	Reemplazo de luminarias por LED y capacitación al personal.	Semestral
Verificar	Lectura mensual del consumo de energía (facturas, medidores).	Mensual
Actuar	Ajustar prácticas, actualizar capacitaciones y mantenimiento.	Trimestral

1. Diagnóstico energético y definición de medidas de ahorro

Se realizó un diagnóstico energético del establecimiento con el fin de identificar los principales puntos de consumo de energía eléctrica y oportunidades de mejora para el uso eficiente del recurso. Durante la evaluación se revisaron las áreas operativas, administrativas y de servicios, así como los equipos eléctricos y hábitos de uso del personal.

2. Principales aspectos evaluados

- Iluminación (tipo de luminarias, estado y tiempos de uso).
- Equipos eléctricos (neveras, congeladores, ventiladores, computadores, electrodomésticos y otros).
- Uso de equipos en horarios no operativos.
- Estado de conexiones eléctricas y tomacorrientes.
- Hábitos del personal frente al consumo energético.



Nota: Aprovechamiento de iluminación natural

3. Resultados del diagnóstico

El diagnóstico permitió identificar que los mayores consumos energéticos se concentran en:

- Sistemas de iluminación encendidos de manera continua.
- Equipos eléctricos conectados sin uso.
- Uso prolongado de equipos de refrigeración.
- Falta de prácticas estandarizadas de apagado y desconexión.





4. Medidas de ahorro y uso eficiente definidas

A partir del diagnóstico realizado, se establecieron las siguientes medidas:

- Apagar luces y equipos eléctricos cuando no estén en uso.
- Aprovechar al máximo la iluminación natural durante la jornada laboral.
- Desconectar equipos eléctricos al finalizar la jornada.
- Implementar el uso de luminarias LED de bajo consumo (cuando aplique).
- Realizar mantenimiento preventivo a equipos eléctricos.
- Sensibilizar al personal sobre el uso eficiente de la energía.
- Establecer rutinas de verificación periódica del consumo energético.





5. Seguimiento

Las medidas definidas serán objeto de seguimiento periódico, con el fin de evaluar su cumplimiento y realizar ajustes que permitan mejorar continuamente el desempeño energético del establecimiento.





MEIDICIÓN DEL AGUA Y ENERGÍA

Desarrollo de la actividad:

Con el fin de controlar y optimizar el consumo de los recursos hídricos y energéticos, el restaurante Parrilla Victoria realiza la medición periódica del consumo de agua y energía, como parte de las acciones de ahorro y uso eficiente de los recursos naturales.

La medición se efectúa a través de la revisión de los contadores de agua y del medidor de energía eléctrica, registrando las lecturas de consumo en metros cúbicos (m^3) y kilovatios hora (kWh), respectivamente. Estos registros permiten establecer una línea base de consumo, identificar variaciones y evaluar la efectividad de las medidas de ahorro implementadas.

Procedimiento de medición

- Lectura periódica de los contadores de agua y medidores de energía.
- Registro de los datos de consumo en formatos establecidos.
- Comparación del consumo actual frente a periodos anteriores.
- Identificación de incrementos atípicos que puedan indicar fugas, fallas o uso ineficiente.

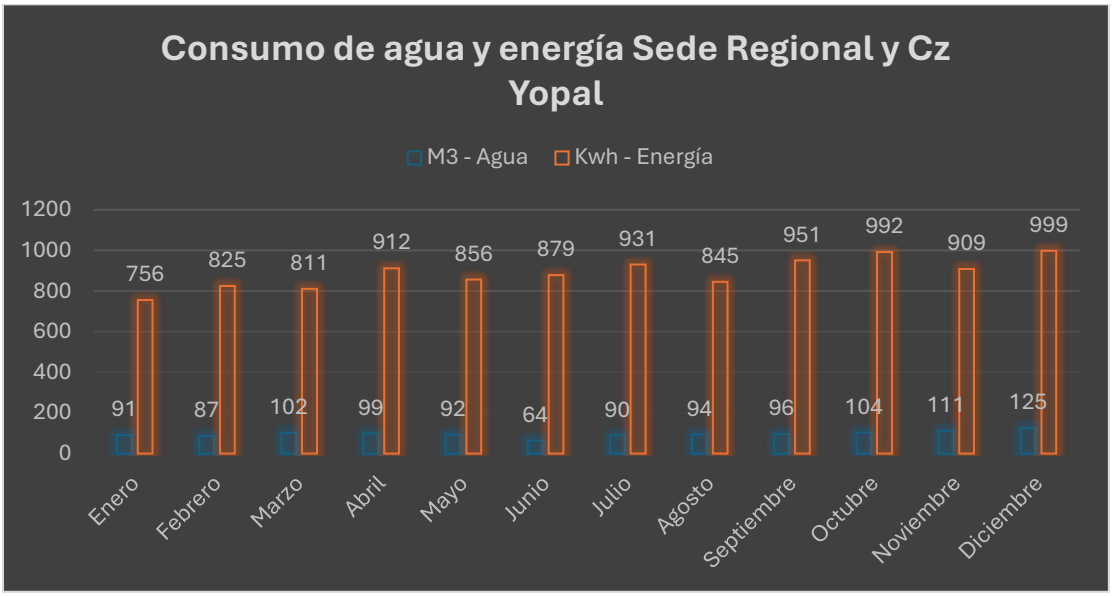
Seguimiento y control

La información obtenida es utilizada para realizar seguimiento mensual al consumo de agua y energía, permitiendo la toma de decisiones oportunas, el ajuste de prácticas operativas y la implementación de acciones correctivas cuando se identifiquen consumos elevados.

Esta actividad contribuye al cumplimiento del programa de ahorro y uso eficiente del agua y la energía, promoviendo una cultura de responsabilidad ambiental entre el personal del establecimiento.

ítems	Hora de toma de dato	M3 de medidor – consumo de agua	Kwh - de medidor – consumo de energía
1	Enero	91	756,0
2	Febrero	87	825,0
3	Marzo	102	811,0
4	Abril	99	912,0
5	Mayo	92	856,0
6	Junio	64	879,0
7	Julio	90	931,0
8	Agosto	94	845,0
9	Septiembre	96	951,0
10	Octubre	104	992,0

11	Noviembre	111	909,0
12	Diciembre	125	999,0



ANÁLISIS DEL CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA

De acuerdo con los registros de medición mensual de consumo de agua (m³) y energía eléctrica (kWh), se evidencia un comportamiento variable a lo largo del año, asociado a la dinámica operativa del establecimiento.

CONSUMO DE AGUA

El consumo de agua presenta fluctuaciones mensuales, con valores mínimos en el mes de junio (64 m³) y un incremento progresivo hacia el cierre del año, alcanzando su valor máximo en diciembre (125 m³). Este aumento puede estar relacionado con mayor actividad operativa, incremento en la afluencia de usuarios y mayor uso de servicios sanitarios y de limpieza.

Durante los meses intermedios (enero a mayo y julio a octubre), el consumo se mantiene en rangos relativamente estables, entre 87 y 104 m³, lo que indica un uso controlado del recurso hídrico. No obstante, los incrementos observados en los últimos meses del año resaltan la necesidad de reforzar las medidas de ahorro y control del consumo.

CONSUMO DE ENERGÍA

En cuanto al consumo de energía eléctrica, se observa una tendencia general al aumento a lo largo del año. El consumo más bajo se registra en enero (756 kWh), mientras que el valor más alto se presenta en diciembre (999 kWh).
Los meses de abril, julio, septiembre, octubre y diciembre presentan consumos superiores a 900 kWh, lo cual puede estar asociado al uso prolongado de equipos

eléctricos y electrónicos, sistemas de refrigeración, iluminación y mayor tiempo de operación del establecimiento.

RELACIÓN AGUA – ENERGÍA

Al comparar ambos consumos, se identifica que los meses con mayor consumo de agua coinciden, en general, con mayores consumos de energía, lo que evidencia una relación directa entre la intensidad de la operación y el uso de ambos recursos. Esto resalta la importancia de implementar acciones integrales de uso eficiente tanto de agua como de energía.

CONCLUSIONES

- El consumo de agua y energía aumenta hacia el segundo semestre del año, especialmente en los meses finales.
- Se evidencia la necesidad de fortalecer las campañas de sensibilización al personal.
- Es fundamental continuar con la medición periódica para identificar tendencias, establecer una línea base y evaluar la efectividad de las medidas de ahorro implementadas.

Este análisis permite orientar la toma de decisiones y definir acciones correctivas y preventivas dentro del Programa de Ahorro y Uso Eficiente de Agua y Energía.

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION

PLENA AUTONOMA

La suscrita LUCY CENDALES BERNAL, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare , certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 se lleva a cabo con plena autonomía técnica, financiera y administrativa, con las actividades, lineamientos y estándares definidos en el numeral 6 " Especificaciones Técnicas de los insumos, bienes, productos , obras o servicios a entregar" de la Ficha de Condiciones de Técnicas Esenciales para la Prestación del Servicio y/o Entrega del Bien (FCT)

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de DICEMBRE de 2025, los veintisiete (27) días, del mes de diciembre de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
DIRECCION REGIONAL CASANARE
Grupo Administrativo (Casanare)
PUBLICA

MEMORANDO

Radicado No: 202539400000064903

Para: LUZ DENY BRINEZ PEREZ
Grupo Financiero

Asunto: SOLICITUD CONSTITUCION CUENTA POR PAGAR **85001342025** PERIODO **DICIEMBRE** 2025 - SERVICIO DE RESTAURANTE CZ VILLANUEVA

Fecha: 29 de diciembre de 2025

Cordial Saludo,

Me permito enviar documentos soporte para trámite de pago correspondiente al mes de **DICIEMBRE** 2025, del contrato No. **85001342025**, cuyo objeto es **" PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE"**. A nombre de **LUCY CENDALES BERNAL**. identificado con NIT No 52111147-1 Se anexa los siguientes documentos:

- ✓ Certificación de Pago contratos prestación de servicios
- ✓ Factura electrónica de venta
- ✓ Representación Gráfica factura electrónica de venta
- ✓ Certificado pago parafiscales
- ✓ Planillas de seguridad social
- ✓ Soportes primera cuenta

Agradezco la atención,

YAMILE VARGAS FONSECA.

NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA
Supervisora contrato 850001342025

Proyectó: Fridt Yaneth Galindo Ramirez/Profesional apoyo financiero

Yo, **NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA**

en mi calidad de SUPERVISOR, INTERVENTOR O INTERLOCUTOR del documento relacionado a continuación, certifico para efectos del presente pago, que el proveedor o contratista ha cumplido con las obligaciones financieras consignadas en el documento contractual, ha acreditado y demostrado el pago de los aportes a la Seguridad Social Integral y Parafiscales en los montos y plazos establecidos, verificando el cumplimiento conforme a lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 ó ha acreditado y demostrado cumplir lo descrito en el Art. 114-1 del Estatuto Tributario y el art. 65 de la Ley 1819 de 2016. En tal virtud, autorizo el pago conforme al siguiente detalle:

1. DATOS GENERALES

NOMBRE DEL PROVEEDOR O CONTRATISTA	LUCY CENDALES BERNAL				
TIPO DE DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	Nit	No. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	85001342025		
TIPO DE DOCUMENTO FUENTE	CONTRATO	NÚMERO DOCUMENTO FUENTE	85001342025	FECHA SUSCRIPCIÓN	21 (día) febrero (mes) 2025 (año)
PLAZO DE EJECUCIÓN	DESDE 27 (día) febrero (mes) 2025 (año)	HASTA	27 (día) diciembre (mes) 2025 (año)	RÉGIMEN TRIBUTARIO	NO REPSONSABLE DEL IMPUESTO
FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN			29 (día) diciembre (mes) 2025 (año)		

2. DATOS DEL PAGO

PAGO CON CARGO A:	Cuentas por pagar	PAGO No:	10 DE 10
VALOR A PAGAR	$ 3.002.400,00	EN LETRAS	TRES MILLONES DOSMIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE.
PERÍODO DE PAGO	DESDE 1 (día) diciembre (mes) 2025 (año)	HASTA	27 (día) diciembre (mes) 2025 (año)

2.1 AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	RPC	RECURSO	IDENTIFICADOR PRESUPUESTAL	DEPENDENCIA DE AFECTACIÓN DEL GASTO	USO PRESUPUESTAL	VALOR A PAGAR
A-02-02-02-006-003	38025	27	A 02 02 02 006 003	301 DIRECCION DE GESTIÓN HUMANA	A-02-02-02-006-003-03	$ 2.190.011,00
					DESCUENTO POR NÓMINA	$ 812.389,00

NOTA: LOS REQUISITOS PARA EL TRÁMITE DEL PAGO ESTÁN ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN VIGENTE DEL PROCESO GESTIÓN FINANCIERA

2.2 INFORMACION BANCARIA

CONSIGNAR EN EL BANCO:	BANCOLOMBIA	NÚMERO DE CUENTA	30500000472	TIPO DE CUENTA	Cuenta Ahorros / A la mano

3. OBSERVACIONES

4. ANTICIPOS

VALOR A PAGAR	$ - A	EN LETRAS			
AMORTIZACIÓN ANTICIPO	$ -	CUOTA NÚMERO		DE	

5. APLICACIÓN DEL PAGO

PAGO CORRIENTE			
GASTOS DE FUNCIONAMIENTO	VALOR	$	3.002.400,00
GASTOS DE INVERSIÓN DIFERENTES A INFRAESTRUCTURA	VALOR		
GASTOS DE INVERSIÓN INFRAESTRUCTURA	VALOR		
TOTAL PAGO CORRIENTE	VALOR	$	3.002.400,00 B
TOTAL A PAGAR (A+B)	VALOR:	$	3.002.400,00

SUPERVISOR(ES), INTERVENTOR(ES) O INTERLOCUTOR(ES) DEL CONTRATO

NOMBRE	CARGO	DIRECCIÓN REGIONAL / SDG	ÁREA O C.Z.	FIRMA
NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA	SUPERVISORA CONTRATO	CASANARE	GRUPO ADMINISTRATIVO	NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA
NOMBRE	**CARGO**	**DIRECCIÓN REGIONAL**	**ÁREA O C.Z.**	**FIRMA**
FRIDT YANETH GALINDO RAMIREZ	PROFESIONAL DE APOYO FINANCIERO	CASANARE	GRUPO ADMINISTRATIVO	

FUNCIONARIO FINANCIERO DESIGNADO / ÁREA O CENTRO ZONAL

NOMBRE	CARGO	DIRECCIÓN REGIONAL	ÁREA O C.Z.	FIRMA

RESPONSABLE DEL VISADO DE PAC

NOMBRE	ÁREA	FIRMA	FECHA (dd/mm/aaaa)
FRIDT YANETH GALINDO RAMIREZ	GRUPO ADMINISTRATIVO		29/12/2025

ESPACIO PARA SER DILIGENCIADO ÚNICAMENTE POR LAS PAGADURIAS

RECEPCIÓN DOCUMENTOS

NOMBRE QUIÉN RECEPCIONA	FECHA DE RECEPCIÓN	HORA DE RECEPCIÓN	FIRMA

DEVOLUCIONES

NOMBRE QUIÉN DEVUELVE	FECHA DE DEVOLUCIÓN	HORA DE RECEPCIÓN	FIRMA

RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS DESPUÉS DE EFECTUADA LA DEVOLUCIÓN

NOMBRE QUIÉN RECEPCIONA	FECHA DE RECEPCIÓN	HORA DE RECEPCIÓN	FIRMA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

LUCY CENDALES BERNAL
NIT 52.111.147-1
CRA 13 n 11 70
Tel: (601) 3102106530
Villanueva - Colombia
ricurasdelllano1@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FELC 574

Señores	INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - ICBF REGIONAL CASANARE		
NIT	899.999.239-2	**Teléfono**	(000) 4377630
Dirección	DIAGONAL 9 8 85	**Ciudad**	Yopal - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	29/12/2025, 12:06
Expedición	29/12/2025, 12:06
Vencimiento	29/12/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	SERVICIO DE RESTAURANTE MES DE DICIEMBRE DEL 2025	139.00	20,000.00	3,002,400.00

Total items: 1

Valor en Letras:
Tres millones dos mil cuatrocientos pesos m/cte

Total Bruto	2,780,000.00
Impoconsumo 8%	222,400.00
Total a Pagar	3,002,400.00

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2025-12-29 por $ 3,002,400.00

Observaciones:
#$46-02-00-085;85001342025;nohora.vargas@icbf.gov.co#$

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764100370280 aprobado en 20251020 prefijo FELC desde el número 517 al 1000 Vigencia: 6 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas Tarifa
CUFE: da140cc7bb4a501ce34e61aa6e07b78651f12b6b48a24037bcadff42db997c89152ac6711256b150a5fcb3b5869a4e5c

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
da140cc7bb4a501ce34e61aa6e07b78651f12b6b48a24037bcadff42db997c89152ac6711256b150a5fcb3b5869a4e5c

Número de Factura: FELC-574
Fecha de Emisión: 29/12/2025
Fecha de Vencimiento: 29/12/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Acuerdo mutuo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: LUCY CENDALES BERNAL
Nombre Comercial: RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
Nit del Emisor: 52111147
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 04 - INC
Actividad Económica: 5611
País: Colombia
Departamento: Casanare
Municipio / Ciudad: Villanueva
Dirección: CRA 13 n 11 70
Teléfono / Móvil: 57|3102106530|
Correo: ricurasdelllano1@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - ICBF REGIONAL CASANARE
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 899999239
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: O-13
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
País: Colombia
Departamento: Casanare
Municipio / Ciudad: Yopal
Dirección: DIAGONAL 9 8 85
Teléfono / Móvil: 0004377630
Correo: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	002	SERVICIO DE RESTAURANTE MES DE DICIEMBRE DEL 2025	ZZ	139,00	$ 20.000,00	$ 0,00	$ 0,00			$ 222.400,00	8.00	$ 2.780.000,00

Notas Finales

#$46-02-00-085;85001342025;nohora.vargas@icbf.gov.co#$

Datos Totales

Documento generado el:
29/12/2025 12:06:00
Documento validado por la DIAN:
29/12/2025 12:06:23
XML Generado por: Proveedor Tecnológico
830048145
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	
IVA	0,00
INC	
Bolsas	0,00
Otros impuestos	
Total impuesto (=)	
Total neto factura (=)	
Descuento Global (-)	
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **$**	$

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	2.780.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	2.780.000,00
IVA	0,00
INC	222.400,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	222.400,00
Total neto factura (=)	3.002.400,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 3.002.400,00

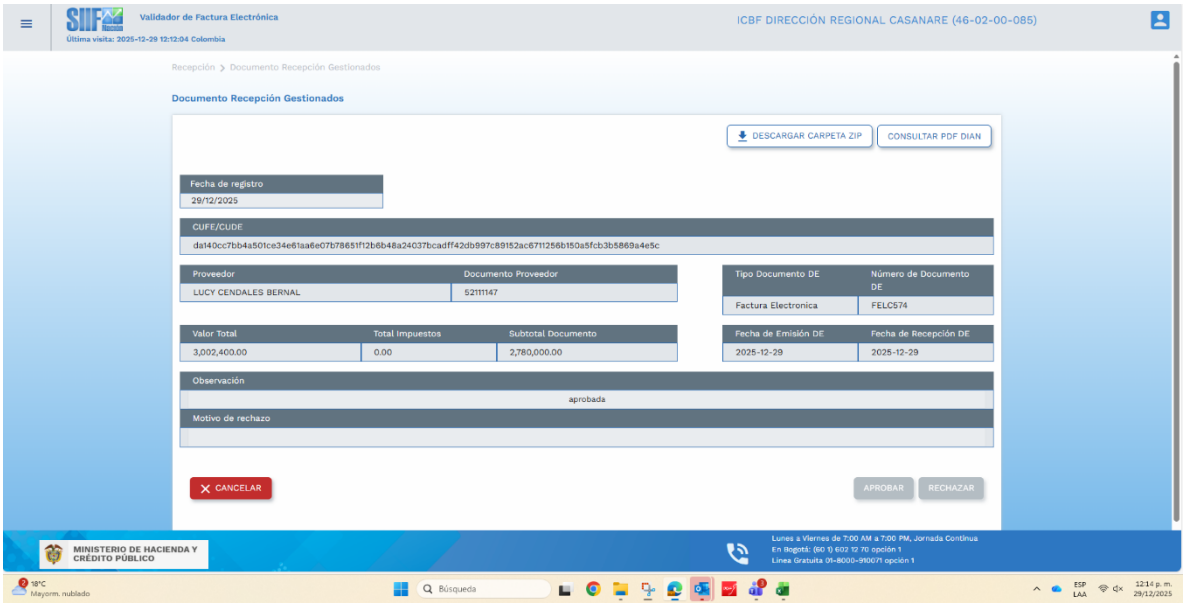
Valores informativos

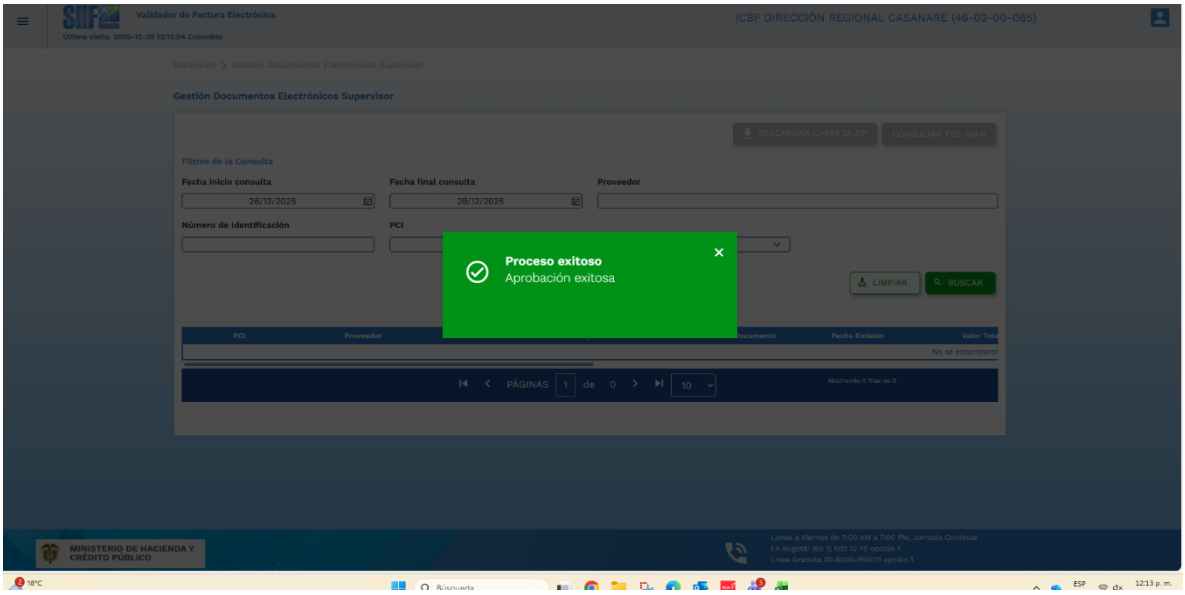
ANTICIPOS	
Anticipos	

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764100370280 Rango desde: 517 Rango hasta: 1000 Vigencia: 2026-04-21

APROBACIÓN FACTURA ELECTRÓNICA SIIF NACIÓN





RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



LUCY CENDALES BERNAL
52.11.147

CERTIFICO QUE

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, CON EL FIN DE DAR Cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 27 de diciembre de 2002 bajo la gravedad de juramento, manifiesto que he cumplido en forma oportuna y completa con los aportes y de mas obligaciones legales que me corresponden respecto a la seguridad social y pensiones para el contratado durante el mes de diciembre de 2025

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de diciembre de 2025, a los veintisiete (27) días, del mes de diciembre de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION ORDEN DE PRESTACION DE SERVICIOS

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 cuento contratado la señora **KIMBERLY CAROLINA SUAREZ GONZALEZ** bajo la modalidad de Orden de prestación de servicios con cargo de auxiliar de cocina y o manipulador de alimentos, y ejecuto funciones en el mes de DICIEMBRE DE 2025.

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FECAH DE VINCULACION	Numero de Contrato
KIMBERLY CAROLINA SUAREZ GONZALEZ	**1.118.202.333**	**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**1/010/2025**	**003 de 2025**

A quien le interese

Dada en Villanueva, Casanare, a los veintisiete (27) días, del mes de diciembre de 2025.

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1118202333		SUAREZ GONZALEZ KIMBERLY CAROLINA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 25 N 12 A 36	VILLANUEVA-CASANARE	6241124	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-12	2025-12	1000001642	9496228305	I	2026/01/09	2025/12/10	BANCO DE BOGOTA	0	$413,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1118202333	SUAREZ KIMBERLY																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$178,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,423,500	$7,500	0	$0	$0	No	$413,300
Total	**Afiliados(1)**																						$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$178,000			$0	$0			$1,423,500	$7,500		$0	$0		$413,300

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1118202333		SUAREZ GONZALEZ KIMBERLY CAROLINA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 25 N 12 A 36	VILLANUEVA-CASANARE	6241124	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-12	2025-12	1000001642	9496228305	I	2026/01/09	2025/12/10	BANCO DE BOGOTA	0	$413,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$0	$0	$227,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$227,800	$0	$0	$227,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$7,500	$0	$0	$7,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$7,500	$0	$0	$7,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$178,000	$0	$0	$178,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$178,000	$0	$0	$178,000
TOTAL				**1**	**$413,300**	**$0**	**$0**	**$413,300**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 52111147		CENDALES BERNAL LUCY	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CAR 12 N 11 72	VILLANUEVA-CASANARE	6237078	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-12	2025-12	93376812	9496965684	I	2026/01/14	2025/12/26	BANCO DE OCCIDENTE	0	$405,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	52111147	CENDALES LUCY																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$178,000		0	$0	$0		0	$0	$0	0	$0	$0	No	$405,800
Total	**Afiliados(1)**																						$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$178,000			$0	$0			$0	$0		$0	$0		$405,800

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 52111147		CENDALES BERNAL LUCY	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CAR 12 N 11 72	VILLANUEVA-CASANARE	6237078	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-12	2025-12	93376812	9496965684	I	2026/01/14	2025/12/26	BANCO DE OCCIDENTE	0	$405,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$0	$0	$227,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$227,800	$0	$0	$227,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$178,000	$0	$0	$178,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$178,000	$0	$0	$178,000
TOTAL				1	$405,800	$0	$0	$405,800

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
LUCY CENDALES BERNAL C.C 52.111.147
CONTRATO 85001342025
REPORTE DESCUENTOS ALIMENTACION CENTRO ZONAL VILLANUEVA
DEL 01 AL 26 DE DICIEMBRE 2025

No.	Identificacion	Nombres y Apellidos	Dias	DESCUENTO CONCEPTO 310	CONCEPTO 910	OBSERVACIONES
1	7180950	WILMAN GERARDO CACERES NOVA	30	$ 103.918		
2	28076074	BEATRIZ FOCAZZIO ORTIZ	30	$ 103.918		
3	35600433	YADIRA INES PANDALES MURILLO	30	$ 110.028		
4	46376035	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA	30	$ 110.028		
5	52964639	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA	21	$ 72.743		Vacaciones 22/12/2025 al 14/01/2026
6	1049797544	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ	30	$ 103.918		
7	1075234156	JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓN	30	$ 103.918		
8	1143119497	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO	30	$ 103.918		
		TOTAL		**$ 812.389**	**$ -**	

TOTAL DE DESCUENTO	**$ 812.389**

YULIETH PAOLA CALDERON MEDINA
Coordinadora Administrativa y de Talento Humano

Proyecto: Yudi Fernanda Cuevas Cachay / Contratista -Referente de Nomina
Grupo Administrativo y de Talento Humano

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



Yopal Casanare 27 de diciembre de 2025

BIENESTAR FAMILIAR

No. 20253940000111112
Código web: thLVRnzTirr706JYmBsqgb60I7I=
Radicador: MARTHA ISABEL GOMEZ CEPEDA Fecha: 2025-12-29 09:00 Folios: 19
Clasificada
Remitente: LUCY CENDALES BERNAL
Destino: Grupo Administrativo (Casanare)
Asunto: radicar cuenta de cobro y de ejecución del mes de DICIEMBRE del contrato No 85001342025 cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE".

Señores

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliada en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, por medio de la presente y de la manera más respetuosa me permito radicar cuenta de cobro y de ejecución del mes de **DICIEMBRE** del contrato No 85001342025 cuyo objeto es “PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE".

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION BUENAS PRACTICAS EN LA GESTION CONTRACTUAL

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliado en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 el compromiso de cumplimiento durante el contrato que se cumplirán las disposiciones legales y reglamentarias referente a Higiene y Salubridad en la preparación y distribución de la alimentación.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de DICIEMBRE de 2025, los veintisiete (27) días, del mes de diciembre de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION CERTIFICACIÓN CAMBIO DE PERSONAL

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 de acuerdo a la actividad especifica No 4, específicos **NO REALIZE CAMBIO DEL P ERSONAL**

Manipulador actual:

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FECAH DE VINCULACION	Numero de Contrato
KIMBERLY CAROLINA SUAREZ GONZALEZ	**1.118.202.333**	**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**1/010/2025**	**003 de 2025**

De la misma manera que con el cumplimento de la actividad especifica No 6 se certifica que no ha tenido ausencias de manipulador de alimentos para la prestación del servicio durante el mes de octubre de 2025.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de diciembre de 2025, a los veintisiete (27) días, del mes de diciembre de 2025.

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA-MPM

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 certifico que, se cumple con las buenas prácticas de manufactura, en relación con los principios de buenas prácticas de manufactura-MPM según el título 11 del decreto 3075/1997 y en el título 11 de la Resolución 267 4 de 2013, para la compra, recepción, preparación, elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de DICIEMBRE de 2025, a los veintisiete (27) días, del mes de diciembre de 2025.

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	F8.P1.MI	12/06/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD:

FECHA **1 DE MARZO Y 1 DE ABRIL DE 2025**

PLAN DE CAPCITACION

} **HORA FINAL:11 :00 AM**

LUGAR **RESTAURRANTE PARRILLA VITORIA**

DEPENDENCIA LIDER: ____ LUCY CENDALEZ- CONTRATISTA Contrato N°85001342025

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	CHARLA O CAPACITACION	HORAS	CONTRATO	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
										AM	FECHA
1	**Juan Felipe Gomez**	1118199944	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	Reforzar conocimientos relativos a la normatividad interna de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA , procedimientos operativos, procesos de ventas, entre otros aspectos de interés genera	3	X	3212129052	juafeliepker@gmail.com		1 DE MARZO DE 2025
2	**Juan Felipe Gomez**	1118199944	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	Definición e importancia del control de las enfermedades transmitidas por alimentos en la industria láctea.	1	X	3212129052	juafeliepker@gmail.com		1 DE ABRIL DE 2025
3	**Juan Felipe Gomez**	1118199944	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	Conocer los principios normativos que rigen nuestra producción	1	X	3212129052	juafeliepker@gmail.com		1 DE MAYO DE 2025
4	**Juan Felipe Gomez**	1118199944	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	Proporcionar información clara y de fácil compresión que permita a nuestro personal manipulador de alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas	4	X	3212129052	juafeliepker@gmail.com		2 DE JUNIO DE 2025
5	**Juan Felipe Gomez**	1118199944	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	Darle a los colaboradores de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA diferentes directrices y consejos con el manejo de las finanzas personales.	1	X	3212129052	juafeliepker@gmail.com		3 DE JULIO DE 2025
6	**Juan Felipe Gomez**	1118199944	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	¿Qué es el sistema HACCP? Sus principios e importancia.	1	X	3212129052	juafeliepker@gmail.com		1 DE AGOSTO DE 2025
7	**Juan Felipe Gomez**	1118199944	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	¿Qué son las BPM? ¿Cuál es su importancia en la industria alimentaria?	2	X	3212129052	juafeliepker@gmail.com		2 DE SEPTIERMBE DE 2025
8	**KIMBERLY CAROLINA SUAREZ GONZALEZ**	1118202333	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	Como influye en la calidad de los productos y como se debe hacer correctamente	1	X	3212252929	karolinnasuarez@hotmail.com		3 DE OCTUBRE DE 2025
9	**KIMBERLY CAROLINA SUAREZ GONZALEZ**	1118202333	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	Desarrollar habilidades de orden y aseo, tanto personalmente como operacionalmente en las actividades que se desarrollan a diario	1	X	3212252929	karolinnasuarez@hotmail.com		4 DE NOVIEMBRE DE 2025
10	**KIMBERLY CAROLINA SUAREZ GONZALEZ**	1118202333	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	Evaluar la capacidad de acción del personal de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA cuando haya presencia de un riesgo	1	X	3212252929	karolinnasuarez@hotmail.com		5 DE DICIEMBRE DE 2025
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento no controlada será COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



PUBLICAION MENU DICIEMBRE 2025





Nit: 52111147- 1
Correo Electrónico: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Dirección: Carrera 13 No 11-70

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL





Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CONDICIONES TECNICAS

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliado en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, que para la ejecución del contrato N°85001342025, certifico que no se han presentado cambios de lugar para prestar el servicio al ICBF a los colaboradores beneficiarios, entre el horario de 12:00 M a 2:00 PM, en la dirección Carrera 13 No 11- 78 Barrio Centro.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de DICIEMBRE de 2025, los veintisiete (27) días, del mes de diciembre de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL

CENTRO ZONAL VILLANUEVA - DICIEMBRE 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - DICIEMBRE 2025				
		LUNES 1/12/2025	MARTES 2/12/2025	MIERCOLES 3/12/2025	JUEVES 4/12/2025	VIERNES 5/12/2025
1	BEATRIZ FOCACIO ORTIZ					
2	CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS					
3	JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓN					
4	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA					
5	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO					
6	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA					
7	WILMAN GERARDO CACERES NOVA					
8	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ	Wilmer Lopez	Wilmer Lopez	Wilmer Lopez	Wilmer Lopez	Wilmer Lopez
9	YADIRA INES PANDALES MURILLO					
TOTAL : 9						

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL
CENTRO ZONAL VILLANUEVA - DICIEMBRE 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - DICIEMBRE 2025				
		LUNES 08/12/2025	MARTES 09/12/2025	MIERCOLES 10/12/2025	JUEVES 11/12/2025	VIERNES 12/12/2025
1	BEATRIZ FOCACIO ORTIZ	FESTIVO				
2	CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS	FESTIVO				
3	JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓN	FESTIVO				
4	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA	FESTIVO				
5	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO	FESTIVO				
6	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA	FESTIVO				
7	WILMAN GERARDO CACERES NOVA	FESTIVO				
8	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ	FESTIVO				
9	YADIRA INES PANDALES MURILLO	FESTIVO				
TOTAL: 9						

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL
CENTRO ZONAL VILLANUEVA - DICIEMBRE 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - DICIEMBRE 2025				
		LUNES 15/12/2025	MARTES 16/12/2025	MIERCOLES 17/12/2025	JUEVES 18/12/2025	VIERNES 19/12/2025
1	BEATRIZ FOCACIO ORTIZ					
2	CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS					
3	JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓN					
4	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA					
5	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO					
6	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA					
7	WILMAN GERARDO CACERES NOVA					
8	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ					
9	YADIRA INES PANDALES MURILLO					
TOTAL: 9						

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No. 85001342025 R/L LUCY CENDALES BERNAL
VILLANUEVA - DICIEMBRE 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - DICIEMBRE 2025				
		LUNES 22/12/2025	MARTES 23/12/2025	MIERCOLES 24/12/2025	JUEVES 25/12/2025	VIERNES 26/12/2025
1	BEATRIZ FOCACIO ORTIZ				FESTIVO	
2	CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS				FESTIVO	
3	JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓN				FESTIVO	
4	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	FESTIVO	VACACIONES
5	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO				FESTIVO	
6	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA				FESTIVO	
7	WILMAN GERARDO CACERES NOVA				FESTIVO	
8	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ				FESTIVO	
9	YADIRA INES PANDALES MURILLO				FESTIVO	
TOTAL: 9						